



**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULOS DE LOS TFG DEFENDIDOS EN EL CURSO 2021/22**

1. Determinación de la composición en alcoholes mayoritarios del hidromiel.
2. Determinación de ácidos orgánicos en hidromiel.
3. Estudio de la vida útil de pechugas de pollo adicionadas con un sazónador obtenido a partir de hollejo de uva blanca.
4. Aplicación de la metodología de análisis sensorial cata (Check-All-That-Apply) en la caracterización de vinos procedentes de diferentes denominaciones de origen.
5. Estudio del potencial efecto antioxidante de los compuestos derivados de hollejo blanco incorporados a hamburguesas de carne de pollo.
6. Estudio del empleo de un sazónador de origen vínico en hamburguesas de pollo sobre los potenciales efectos saludables de sus productos de digestión.
7. Utilización de cefalópodos de bajo valor culinario: mejora de sus propiedades y obtención de hidrolizados “tipo garum”.
8. Actividad antioxidante y citoprotectora de melanoidinas obtenidas a partir de corteza de pan extraídas con diferentes enzimas proteolíticas.
9. Estudio bibliográfico de las estrategias de supervivencia de *Campylobacter jejuni* en ambientes adversos.
10. Estudio de la vida útil de hamburguesas de pollo adicionadas con un sazónador obtenido a partir de hollejo de uva blanca.
11. Análisis de la alergenicidad de proteínas de soja tras tratamiento por ultrasonidos e hidrólisis con pepsina.
12. Estrategia de separación mediante extracción líquido-líquido para el cribado cualitativo de colorantes en muestras reales.
13. Estudio del proceso de extracción de compuestos fenólicos a partir de residuos de mazorca maíz.
14. Estudio de recuperación de ácido galacturónico de residuos de piel de cebolla mediante un proceso combinado de extracción con agua subcrítica y diafiltración.
15. Microbiología agroalimentaria: Mejora en la calidad de uva mediante la incorporación de bioproductos de base microbiana en el proceso de nitrificación y en la biofertilización (Proyecto H2020 NOVATERRA).



16. Análisis de tratamientos alternativos para la reducción del uso de fertilizantes nitrogenados mediante Multiplex Research en el marco del proyecto NOVATERRA H2020.
17. Optimización de la Extracción de antocianinas para su utilización colorante y antioxidante en matrices alimentarias.
18. Análisis de la presencia de microorganismos de interés en salud pública en las aguas residuales de la ciudad de Burgos.
19. Detección de *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo. Revisión bibliográfica.
20. Estudio de conservación de miel en polvo.
21. Estudio de la tolerancia frente a estrés por metales en tres especies de plantas acuáticas utilizadas en fitorremediación.
22. Especies de plantas acuáticas de utilización en la recuperación de aguas subterráneas contaminadas con metales.