



**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULOS DE LOS TFG DEFENDIDOS EN EL CURSO 2022/23**

1. Producción microbiana de L-asparaginasa para su aplicación en la industria alimentaria.
2. Extracción de ácido cítrico mediante tecnologías limpias.
3. Estudio de la presencia de microorganismos patógenos en aguas residuales.
4. Efecto de la temperatura y salinidad en el ensuciamiento de las membranas de un biorreactor anaerobio de membranas AnF2MBR.
5. Procesado con ultrasonidos y digestión con papaína de proteína de soja: efecto sobre su alergenicidad.
6. Estudio de la extracción de compuestos fenólicos de residuos agrarios de mazorca de maíz mediante la metodología de superficie de respuesta.
7. Evaluación de la bioactividad de un producto derivado de residuos de vinificación en diferentes condiciones inflamatorias.
8. Estudio del potencial antimicrobiano de subproductos de la industria de elaboración de zumo de arándanos frente a *Campylobacter jejuni*.
9. Citotoxicidad y genotoxicidad del BPA y cinco de sus análogos en dos modelos in vitro (2D y 3D) de la línea celular SH-SY5Y.
10. Estudio de la presencia del virus de la hepatitis E en la cadena de producción porcina
11. Cálculo de la huella de carbono y análisis de ciclo de vida en Bodegas Sierra.
12. Caracterización volátil de tres plantas de procedencia ecuatoriana: *Simira ecuadorensis*, *Piper carpunya* e *Ilex guayusa*, de interés por su posible aplicación como conservantes y antioxidantes naturales en la industria alimentaria.
13. Mejora en la calidad de la uva mediante la incorporación de bioproductos de base microbiana en el proceso de nitrificación y en la biofertilización.
14. Caracterización de productos bioactivos obtenidos a partir de subproductos del proceso de elaboración de zumos de arándanos.
15. Aplicación de enzimas para la extracción de polifenoles a partir de subproductos de cítricos.
16. Análisis de principios inmediatos y capacidad antioxidante de diferentes variedades de garbanzos.
17. Estudio teórico de métodos de análisis electroquímicos para la determinación de arsénico.
18. Inmovilización de β -galactosidasa de *Aspergillus oryzae* en composites de quitosano/ZIF-8 activado con glutaraldehído.



19. Efecto antioxidante y protección gastrointestinal de melanoidinas de galleta sometidas a digestión in vitro.
20. Caracterización de subproductos procedentes de la elaboración de zumo y licor de mora.
21. Estudio de propiedades físico-químicas y biológicas de miel con propóleos en polvo.
22. Caracterización y propiedades funcionales de hidrolizados proteicos obtenidos a partir de subproductos de la industria agroalimentaria.
23. Estudio del efecto de diversos factores tecnológicos en la obtención de preparaciones culinarias novedosas.
24. Cálculo de huella de carbono en bodegas Palacio de Lerma.
25. Microbiología agroalimentaria: mejora en la calidad de la oliva mediante la incorporación de bioproductos de base microbiana en el proceso de nitrificación y en la biofertilización.
26. Potencial de la miel para su uso en cosmética.
27. Evaluación cualitativa de la presencia de colorantes rojos en muestras complejas mediante extracción líquido-líquido y espectrofotometría de absorción molecular en el UV-Vis.
28. Efecto del cocinado sobre los principios inmediatos y la actividad antioxidante de los huevos de gallina y codorniz.
29. Optimización de la obtención del carmín mediante metodología del diseño de experimentos. Estudio comparativo de los métodos Francés y Thorpe.
30. Capacidad antioxidante de la carne. Efecto del cocinado.
31. Parámetros relacionados con la actividad antioxidante de la miel
32. Estudio del efecto de diversos parámetros sobre las propiedades de una metil celulosa comercial para optimizar su incorporación en la elaboración de Nuggets veganos.
33. Estudio de la presencia de Staphylococcus aureus resistente a la meticilina en aguas residuales de la ciudad de Burgos 2023.
34. Recuperación de furfural de hidrolizados de agua subcrítica mediante un proceso de purificación por adsorción.
35. Estudio de la ingesta de un producto obtenido de masas de vinificación sobre la actividad antioxidante e inflamatoria en hígado y colon de ratones infectados con Campylobacter jejuni.
36. Eliminación de nitrógeno de la fracción líquida del digestato de una planta de biogás.