



**MÁSTER EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS**  
**TÍTULOS DE LOS TFM DEFENDIDOS EN EL CURSO 2021/22**

1. Estudio del efecto antimicrobiano del hollejo de uva blanca adicionado en hamburguesas de pollo inoculadas con *Campylobacter jejuni*.
2. Características fisicoquímicas y biológicas de distintos productos azucarados en polvo.
3. Digestibilidad con tripsina y alergenicidad de proteína de soja tras tratamiento en baño de ultrasonidos.
4. Compuestos volátiles de vinos peculiares: caracterización cualitativa.
5. Estudio de la vida útil de productos elaborados congelados por el cambio del aceite de fritura.
6. Estudio del potencial de la tecnología de altas presiones hidrostáticas (HPP) para garantizar la seguridad, aumentar la vida útil y mantener las propiedades fisico-químicas del café infundido en frío.
7. Costes de elaboraciones y propuesta de implementación de la Norma ISO 9001:2015 en Grupo Hirviendo.
8. Caracterización fenotípica de los mecanismos de persistencia de cepas clínicas de *C. jejuni* en condiciones adversas.
9. Estudio descriptivo del envejecimiento de envases de plástico de uso alimentario.
10. Análisis de la capacidad antioxidante y del efecto antiproliferativo en células tumorales de la línea Caco-2 de las fracciones bioaccesibles de 6 tipos de legumbres cocinadas.
11. Aplicación de técnicas moleculares para la detección de olivo en muestras comerciales de orégano.
12. Estudio de la capacidad antioxidante y actividad antiproliferativa en células tumorales colorrectales de fracciones bioaccesibles de diferentes hortalizas.
13. Detección de *Salmonella spp.* en embutido ácido.
14. Estudio comparativo de actividad bactericida de extractos de origen vegetal y de origen animal.
15. Enzimas presentes en la miel: importancia y métodos analíticos.
16. Estudio del potencial antimicrobiano de un sazonador de uva blanca frente a *Campylobacter jejuni* en hamburguesas de pollo envasadas al vacío.



17. Inmovilización de  $\beta$ -galactosidasa en MOF (materiales metalo-orgánicos) mediante encapsulación *in situ*.
18. Validación de los métodos para la determinación de nitratos, nitritos y amonios en agua.
19. Estudio del efecto de un sazonador obtenido a partir de hollejo de uva blanca en las características sensoriales y estabilidad oxidativa en derivados de pollo.
20. Antibióticos en alimentos: presencia, alternativas y evaluación de diversas metodologías para su determinación.
21. Microstructural changes of chocolate during different cooling and solidification techniques for 3D-printing purposes.