



MÁSTER EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS
TÍTULOS DE LOS TFM DEFENDIDOS EN EL CURSO 2022/23

1. Desarrollo de una metodología para caracterizar la toxicidad de nanopartículas en el medio ambiente mediante estudios de toxicocinética y toxicodinámica en biofilms de *Pseudomonas putida*.
2. Efecto antimicrobiano de propóleos de distintos orígenes.
3. Estudio toxicológico comparativo de dos nanomateriales carbonosos (Óxido de Grafeno y Óxido de Grafeno Aminado) y sus formas degradadas aplicando modelos *in vitro*.
4. Evaluación de carotenoides, fenoles, flavonoides y capacidad antioxidante de propóleos de distintos orígenes.
5. Difusión de sulfitos de la piel al cuerpo del langostino *Penaeus vannamei*.
6. Estudio de la capacidad antioxidante y biomarcadores de estrés oxidativo en un subproducto de arándanos.
7. Assessment of the usage of blueberry pomace residues from the juice industry to improve food safety and quality.
8. Caracterización, bioactividad y citotoxicidad de un producto obtenido de hollejo de arándanos procedente de subproductos de la industria de zumos.
9. Composición fenólica de residuos de arándano (*Vaccinium myrtillus*) y efecto de diferentes tratamientos térmicos.
10. Estudio de la valorización de residuos de maíz mediante la obtención de bioetanol.
11. Desarrollo y uso de marcadores moleculares para la detección de orégano adulterado con olivo.