

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID
FACULTAD DE CIENCIAS
MÁSTER EN NUEVOS ALIMENTOS
OFERTAS DE TRABAJOS FIN DE MÁSTER CURSO 2019-2020

1. Obtención y caracterización química e in-vitro de extractos bioactivos de Romero con potencial actividad frente a enfermedad de Alzheimer.
2. Aislamiento y evaluación del valor nutricional de proteínas de subproductos de café.
3. Nuevas estrategias para mejorar la biodisponibilidad y bioactividad de péptidos vegetales.
4. Innovaciones biotecnológicas en la elaboración de cerveza artesana y su impacto sensorial.
5. Envases de plástico en alimentos: evaluación del tránsito digestivo y efectos para la salud.
6. Recuperación de secoiridoides y compuestos fenólicos de alpechines de oliva mediante técnicas de separación preparativa y su caracterización química por HPLC-PAD-MS (perfil tecnológico y analítico).
7. Recuperación de polímeros de procianidinas de semillas de uva mediante técnicas de separación preparativa y su caracterización química por HPLC-PAD-MS (perfil tecnológico y analítico).
8. Estudio de la estabilidad y bioaccesibilidad de compuestos carotenoides nanoencapsulados
9. Efecto regulatorio de los miRNAs de origen lácteo ingeridos a través la dieta sobre la expresión génica de mamíferos.
10. Producción y caracterización de nuevos mano- y heteromano-oligosacáridos empleando proteínas modificadoras de carbohidratos derivadas del potencial enzimático de *Lactobacillus plantarum* WCFS1.
11. Efecto de la fibra soluble en la modulación de la actividad hidrolítica de disacaridasas intestinales de origen animal y humano.
12. Estudio de las propiedades antidiabéticas de extractos obtenidos de residuos de champiñón por tecnologías de fluidos presurizados.
13. Obtención de nuevos oligosacáridos con propiedades bioactivas utilizando diferentes actividades enzimáticas presentes en *Oenococcus oeni*.

14. Estrategias multianalíticas para la detección de fraudes en complementos alimenticios para el control del sobrepeso.
15. Nuevos conservantes naturales de uso alimentario basados en extractos de *Mentha* sp.
16. Hidrólisis enzimática de aceites y grasas.
17. Extracción de aceite y lípidos minoritarios de alto valor añadido mediante tecnologías limpias
18. Diseño de formulaciones para mejorar la bioaccesibilidad de compuestos fenólicos procedentes de plantas.
19. Evaluación de la bioaccesibilidad de compuestos bioactivos tras la digestión in vitro de subproductos de cacao.
20. Evaluación de la bioaccesibilidad y bioactividad in vitro de harinas de insecto digeridas.
21. Evaluación de la efectividad de extractos de semillas de uva en el control de *Helicobacter pylori*.
22. Obtención de extractos de insectos comestibles mediante tecnología de fluidos supercríticos y evaluación de su potencial bioactivo mediante modelos de digestión in vitro.
23. Señalización de los productos de digestión de las proteínas alimentarias en la inducción de la saciedad.
24. Influencia de la grasa de la dieta en la alergia alimentaria al huevo.
25. Síntesis de fosfolípidos estructurados de DHA como nutraceutico para tratamiento de enfermedades neurodegenerativas.
26. Optimización de la extracción con disolventes verdes de carotenoides de microalgas.
27. Contraste experimental de parámetros predictivos para interacciones sRNA vs bacterias de microbiota