

### III. ERANSKINA

#### PROIEKTUAREN FITXA TEKNIKOA (PUBLIZITATEAREN ONDORIOETARAKO)

<b>Modalitate teknologoa</b>	TEKNOLOGOAK PRESTATZEKO
<b>Proiektuaren kodea</b>	T6
<b>Izenburua</b>	ACES-PROF: PRODUKTU BERRIEN PROPIETATE OSASUNGARRIAK ETA TEKNOLOGIKOAK AZTERTZEA ETA KONTROLATZEA, PROTEINA ALTERNATIBOEN ETA ELIKAGAI HARTZITUEN ITURRIEN IKERKETAREN ESPARRUAN
<b>Zentroa/Herria</b>	LEARTIKER, S.COOP.  MARKINA-XEMEIN (BIZKAIA)
<b>Saila/Zuzendaritza/Arloa</b>	ELIKAGAIEN TEKNOLOGIA
<b>Ikerketa-taldea</b>	ELIKAGAIEN DISEINUA
<b>Proiektuko tutorea (k)</b>	AITOR GARCIA/SHUYANA DEBA
<b>Laburpena</b>	<p>LEARTIKERek hainbat proiektu ditu abian ikerketa-ildo hauetan:</p> <p><u>ILED01</u>: Proteina-iturri alternatiboak: prozesatze-estrategia berriak garatzea eta proteina-iturri alternatiboak aplikatzea, elikagai osasungarriak eta iraunkorrak garatzeko.</p> <p><u>ILED02</u>: Elikagai hartziak: produktu berrietarako hartxidura-prozesuak. Hartxidura-prozesuak produktuen segurtasunean eta konposatu bioaktiboak lortzean duten lotura ikertzea.</p> <p>Zeharka, proiektu horiek guztiek kontrol analitiko behar dute, (a) garatutako produktu berrien ezaugarriak zehazteko, (b) lortutako produktuen kalitatea zehazteko, (c) elikagaien segurtasuna bermatzeko eta (e) elikagai berrien ezaugarri osasungarriak ebaluatzeke. Horretarako, Leartikerrek hainbat teknika analitiko dituzten laborategiak ditu, garatzen ari diren ikerketa-ildo berriek markatzen dituzten beharretara egokitu behar direnak. Horretarako, gaitasun tekniko berriak garatu behar dira elikagaien analisiaren esparruan.</p> <p>PLANTEATUTAKO PROIEKTUAREN HELBURU OROKORRA DA PROTEINA ALTERNATIBOEN ETA ELIKAGAI HARTZITUEN ITURRIAK IKERTZEKO ILDOEN ESPARRUAN GARATUTAKO PRODUKTU BERRIAK KONTROLATZEKO ETA EBALUATZEKO TEKNIKA ANALITIKOAK ABIAN JARTZEA.</p>
<b>Bestelako informazioa</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. PROTEINA FUNGIKOEN (HIDROFOBINA) EZAUGARRIAK ZEHAZTEA ELEKTROFORESI-TEKNIKEN BIDEZ, ELIKADURA-MATRIZEAK SARTZEKO AUKERA EBALUATZEKO.</li><li>2. PROTEINEN PROPIETATE TEKNOLOGIKOAK ZEHAZTEA, HALA NOLA DISOLBAGARRITASUNA, PROPIETATE LODIGARRIAK, KOAGULATZAILEAK, GELIFIKATZAILEAK ETA EMULSIONATZAILEAK, BAITA URA ATXIKITZEKO AHALMENA ERE, BESTEAK BESTE.</li><li>3. IN VITRO DIGESTIOAREN ONDOREN PROIEKTUETAN GARATUTAKO AZKEN PROTOTIPOETAKO PROTEINEN ETA AMINOAZIDOEN BIOESKURAGARRITASUNAREN AZTERKETA, ORGANISMOAK HARTUTAKO KONPOSATUAK ASIMILATZEKO DUEN GAITASUNA EBALUATZEKO.</li><li>4. ESPEKTROFOTOMETRIAN OINARRITUTAKO METODO ANALITIKO AUTOMATIZATUAK INPLEMENTATZEA, AMAITUTAKO PRODUKTUEN PROPIETATE SENTSORIALETAN INPLIKAZIOA DUTEN HARTXIDURA-PROZESUETAN SORTUTAKO KONPOSATU KIMIKOAK IDENTIFIKATZEKO ETA KUANTIFIKATZEKO.</li></ol>

Harremanetarako datuak

Iratxe OLAZARAN - IOLAZARAN@LEARTIKER.COM - 946169167