

TRABAJOS FIN DE MASTER MBTA 16-17

ALUMNO	TITULO	TUTORES
Acuña González, Antia	Caracterización y revalorización de exudados procedentes del procesado cárnico	Carlos Alvarez- Teagasc (Irlanda)
Arroyo Medina, Luis Alberto	Caracterización de la vida útil de Embutidos asturianos bajos en grasa	Manuel Rendueles Benjamin Paredes
Bautista Rubiera, Lucia	Preparación de yogur con la introducción de un nuevo probiótico	Manuel Rendueles Cristina Garcia
Canellada Barbón, Fernando	Análisis medioambiental y huella de carbono de una quesería tradicional asturiana	Adriana Laca, Amanda Laca
Carrascal Panadero, Arkaitz	Convenio Erasmus-	Jose Teixeira Universidad do Minho. Braga (Portugal)
González López, Marta	Determinación de nitratos, nitritos, nitrosaminas, aminas heterocíclicas e hidrocarburos aromáticos policíclicos en la dieta.	Sonia González Solares
Hernández Galindo, Celia	Obtención de bioetanol a partir de hidrolizados de residuos de fruta	Adriana Laca, Ana Isabel Diaz
Liu, Wenwen	Antioxidantes en magalla de manzana: extracción, caracterización y encapsulación en nanopartículas de origen vegetal.	Marta Elena Diaz Alfonso Fernández González
Murru, Clarissa	Nanopartículas de proteína de soja: preparación, caracterización y aplicación a la encapsulación de colorantes alimentarios.	Marta Elena Diaz Alfonso Fernández González
Nuñez Diaz, Daniel	Convenio Erasmus-	Jose Teixeira Universidad do Minho. Braga (Portugal)
Pérez Alvarez, Pablo David	Análisis de la seguridad laboral en la producción del sector lácteo	Antonio Gutierrez Lavin
Pérez Magro, Milagros	Elaboración de films de proteínas que favorezcan la conservación y mantengan los valores nutricionales de frutas y verduras	Manuel Rendueles Ismael Marcet
Pérez Mata, Cristina	Comparación del efecto fertilizante de productos derivados del digestato obtenido en la digestión anaerobia de residuos de supermercado	Yolanda Fernández Nava
Sánchez Suarez-Otero, Marta	Seguridad Alimentaria: Colonización microorganismos en ovoproductos	Mario Diaz, Amanda Laca
Shan, Gao	La influencia de los chefs prestigiosos en la alimentación	Cecilia Diaz
Shihan, Weng	Desarrollo de nuevos envases con propiedades antioxidantes para alimentos	Manuel Rendueles Ismael Marcet
Valenzuela García, Paula	Toxicidad de nanopartículas en microorganismos de importancia alimentaria	Sergio Collado, Paula Oulego
Vázquez Diaz, Silvia	Puesta a punto de metodologías analíticas de lactosa en base lácteas (sueros, mazadas, etc.).	Francisco Riera