

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA

Facultad de Ciencias Químicas



MAESTRÍA EN CIENCIAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Proyectos de Tesis

Nombre del Proyecto	Director de Tesis	Correo
Valorización de residuos de sandía (<i>Citrullus lanatus</i>) para el desarrollo de alimentos funcionales y películas comestibles a partir de pectina y citrulina.	Dra. Daniela Sánchez Aldana Villarruel	dsancheza@uach.mx
Caracterización y optimización de la producción de pigmentos producidos por <i>Azospirillum brasilense</i> Cd para su aplicación en la industria alimentaria	Dra. Daniela Sánchez Aldana Villarruel	dsancheza@uach.mx
Producción y caracterización de exopolisacáridos de <i>Azospirillum brasilense</i> para su aplicación en la industria alimentaria	Dra. Daniela Sánchez Aldana Villarruel	dsancheza@uach.mx
Desarrollo y Elaboración de un alimento libre de gluten por impresión en 3D	Dr. Tomás Galicia García	tgalicia@uach.mx
Estudio de las propiedades nutricionales, estructurales y sensoriales de un pan sin gluten enriquecido con fibra de subproductos agroindustriales	Dr. Tomás Galicia García	tgalicia@uach.mx
Determinación de compuestos bioactivos en la cascara de cacahuate producidos y/o metabolizados por <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> en un proceso de fermentación	Dr. León Raúl Hernández Ochoa	lhernandez@uach.mx
Efecto de las interacciones partícula-membrana en el filtrado de jugos.	Dr. Marco Antonio Chávez Rojo	mchavezr@uach.mx
Café con leche: estudio sobre la interacción cafeína-lactosa y su impacto sobre la digestibilidad de la lactosa y la absorción transmembranal de la cafeína	Dr. Néstor Gutiérrez Méndez	ngutierrez@uach.mx

Fermentación en estado sólido de insectos comestibles con <i>Penicilium candidum</i> para mejorar la recuperación, digestibilidad y funcionalidad de proteína	Dr. Néstor Gutiérrez Méndez	ngutierrez@uach.mx
Sistema nanoestructurado de zeína y polisacáridos para la entrega controlada de curcumina en aplicaciones alimentarias	Dr. Armando Quintero Ramos	aquinter@uach.mx
Efecto de la extrusión-cocción sobre las propiedades tecno-funcionales y sensoriales de botanas saludables extruidas a partir de mezclas de bagazo cervecero y leguminosas.	Dr. Armando Quintero Ramos	aquinter@uach.mx
Efecto de la extrusión-cocción sobre las propiedades fisicoquímicas, funcionales y sensoriales de un producto extruido a base de harinas alternativas (avena, sémola de maíz y/o amaranto) fortificado con proteína vegetal y pigmentado con extracto de pitaya roja.	Dr. Miguel Ángel Sánchez Madrigal	msanchezm@uach.mx
Efecto de la adición de antioxidantes naturales en las propiedades fisicoquímicas de carne seca adobada durante el almacenamiento.	Dr. Miguel Ángel Sánchez Madrigal	msanchezm@uach.mx
Efecto de las condiciones de secado en las propiedades físicas, químicas, funcionales y microbiológicas de polvo de kéfir de agua	Dra. Martha Graciela Ruiz Gutiérrez	mruizg@uach.mx
Producción simultánea de hongos comestibles y biogás a partir de los residuos del café	Dr. Sergio Cisneros de la Cueva	sdelacueva@uach.mx
Evaluación de la producción de bio-productos de alto valor agregado por la bacteria <i>Rhodopseudomonas telluris</i> a partir de biogás en un medio de vinaza de sotol	Dr. Sergio Cisneros de la Cueva	sdelacueva@uach.mx

DATOS DE CONTACTO

Teléfono: (614) 236-6000 ext. 4216

Correo electrónico: ip.fcq@uach.mx