

## Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT\_2023/24

<b>Lugar</b>	Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la Universitat Politècnica de València.
<b>Localidad</b>	Valencia
<b>Provincia</b>	Valencia
<b>Fecha</b>	24 de abril de 2024 (Fecha de defensa).
<b>Proyecto:</b>	LEGUMAX
<b>Código proyecto</b>	AGROALNEXT_2022/030
<b>Grupo de investigación</b>	<p>Grupo de investigación Food&amp;Health del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV de la Universitat Politècnica de València.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Food<sup>UPV</sup></p> </div> </div>

### INFORME DE LA ACTIVIDAD:

En el marco del Master Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos (MUCIA) de la Universitat Politècnica de València se ha desarrollado y defendido por parte de Alberto Martí García el Trabajo Fin de Master titulada “Efecto de la fermentación con *Pleurotus ostreatus* de habas secas (*Vicia Fava L.*) sobre su composición nutricional y su impacto sobre la digestibilidad de nutrientes y compuestos bioactivos” bajo la Dirección de la Dra. Ana María Andrés Grau, la Dra. Ana Belén Heredia Gutiérrez y la Dra. Sara Muñoz Pina, todas ellas pertenecientes al equipo investigador del proyecto AGROALNEXT\_2022/030: “Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (LEGUMAX)”.

El trabajo de investigación tenía como objetivo analizar los efectos de la fermentación en estado sólido con un hongo comestible (*Pleurotus ostreatus*) sobre las habas (*Vicia faba*), un alimento con un excelente perfil nutricional cuyo consumo es deficiente en las dietas actuales. Los resultados obtenidos tras el estudio realizado revelan la utilidad de este proceso para mejorar el perfil nutricional y digestivo de las habas en aras a desarrollar nuevos productos destinados al colectivo infantil.

AGROALNEXT



FOTOS DE LA ACTIVIDAD:

## EFFECTO DE LA FERMENTACIÓN CON PLEUROTUS OSTREATUS EN HABAS SECAS (VICIA FABA L.) SOBRE SU COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y SU IMPACTO SOBRE LA DIGESTIBILIDAD DE NUTRIENTES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS

TRABAJO FINAL DE MÁSTER



ALBERTO MARTÍ GARCÍA

TUTORAS: ANA M. ANDRÉS GRAU

SARA MUÑOZ PINA

COTUTORA: ANA B. HEREDIA GUTIÉRREZ

MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

VALENCIA, 24 DE ABRIL DE 2024

AGROALNEXT



Figura 1. Portada de la Tesis Fin de Master.

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1.

AGROALNEXT

