Análisis de las propiedades nutricionales de un producto

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biomedicina y Salud Pública

Descripción

Realización de ensayos biológicos de las propiedades nutricionales de cualquier producto que incluyen: características antioxidantes, nivel de asimilación, nivel de protección ante determinadas enfermedades y el perfil bromatológico, entre otras.

Necesidad o problema que resuelve

Colaborar con las empresas para realizar los ensayos necesarios que permitan acreditar que las declaraciones de ventajas nutricionales y de propiedades saludables que se ponen en las etiquetas de los productos alimenticios, y que se usan en la publicidad, tienen un adecuado fundamento científico y cumplen la legislación vigente. Colaborar con las entidades de control, mediante las pruebas y ensayos necesarios, para verificar técnicamente si un producto tiene el efecto nutricional y fisiológico beneficioso prometido.

Aspectos innovadores

Dominio de técnicas fiables para verificar que las sustancias objeto de las alegaciones están presentes en el producto final en las cantidades suficientes para producir el efecto nutricional o fisiológico adecuado.

Tipos de empresas interesadas

Empresas alimentarias Empresas cosméticas Autoridades de control y seguridad alimentaria Asociaciones de consumidores Hostelería

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

Más información

Ver más información Grupo PAIDI

Equipo de Investigación

Nutrición y diabetes (BIO 311)
http://www.upo.es/biologia/nutricion/