

Dra. Victoria Ferragut Pérez



Título de la charla: Capacidad encapsulante de la homogeneización a ultra alta presión (UHPH): aceites vegetales ricos en PUFAs y mazada como ingredientes funcionales

Breve descripción: Catedrática de Universidad e investigadora del Centro de Investigación, Innovación y Transferencia de Tecnología Alimentaria (CIRTTA) de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) desde 1992. Su experiencia se centra en la investigación de nuevos métodos de conservación y transformación de alimentos. Ha trabajado en tecnología de altas presiones hidrostáticas (HHP), impregnación al vacío (HDM) de quesos y en homogeneización por ultra altas presiones (UHPH). El hilo conductor de su línea de investigación incluye el estudio de los diferentes aspectos relacionados con la calidad de los productos obtenidos por aplicación de las diferentes tecnologías antes mencionadas. Esta investigación incluye métodos de evaluación relacionados con la seguridad alimentaria y el valor nutricional, evaluación física, química, microestructural y cambios sensoriales desarrollados durante el procesado y almacenamiento de los alimentos. Especialmente, los trabajos de investigación en los que ha participado se centran en la leche y los productos lácteos, y más recientemente en los batidos vegetales.