

UNIVERSIDAD DE BURGOS
ESCUELA DE DOCTORADO

TESIS DOCTORALES

TÍTULO: DEVELOPMENT OF INNOVATIVE SEASONINGS FROM WINE POMACE AND THEIR APPLICATIONS IN MEAT PRODUCTS
AUTOR: GARCÍA LOMILLO, JAVIER
PROGRAMA DE DOCTORADO: AVANCES EN CIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIAS
FECHA LECTURA: 18/07/2016
HORA: 11:30
CENTRO LECTURA: FACULTAD DE CIENCIAS. SALÓN DE ACTOS
DIRECTORA: MARÍA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ
TRIBUNAL: FRANCISCO J. HEREDIA MIRA
PILAR MUÑIZ RODRÍGUEZ
MARÍA DOLORES GARRIDO FERNÁNDEZ
ISABEL JAIME MORENO
ANTONIO MANUEL JORDÃO

RESUMEN: La presente tesis propone la utilización de diferentes sazonadores derivados del orujo de uva para mejorar la calidad y seguridad de los productos cárnicos. Esta nueva alternativa permite la utilización integral de los subproductos generados por las industrias vitivinícolas. El sazonador derivado del orujo libre de pepita mostró la capacidad antimicrobiana y antioxidante más alta, inhibiendo el crecimiento de microorganismos alterantes y patógenos, así como los procesos de oxidación lipídica y proteica a una concentración del 2%. Debido a su actividad antimicrobiana, el uso del sazonador permitió la reducción en la cantidad de sal añadida en hamburguesas de ternera, incrementando también el contenido en potasio, fibra y antioxidantes. Además, se mejoró la calidad de la carne cocinada, ya que se mitigó la formación de compuestos no deseables por su potencial cancerígeno y se promovió la formación de compuestos con impacto positivo en el perfil olfativo de la carne cocinada como las pirazinas.

