

Ayudas a proyectos de I+D+i del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Denia (2022-2023)

RESULTADOS PROVISIONALES DE LOS PROYECTOS ACEPTADOS	
Título del proyecto:	IP
LA CALIDAD DEL PESCADO QUE CONSUMIMOS: UNA APROXIMACIÓN ANALÍTICA MEDIANTE RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR (HR-MAS)	Frutos Marhuenda
Obtención de tipos selectos de Pebrella Thymus piperella de interés para la gastronomía del Sureste	Segundo Rios
DESARROLLO DE NUEVO PRODUCTOS A PARTIR DE CASCARILLA DE CACAO PARA LA REVALORIZACIÓN DE UN RESIDUO DE GRAN IMPACTO EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	Marina Ramos
Obtención de nuevos ingredientes con función tecnológica procedentes de residuos agroalimentarios para su uso en gastronomía e industria alimentaria (ZEROCHASTE)	Arantzazu Valdés
La memòria dels menjars de les comarques d'Alacant a l'obra del folklorista Francisco G. Seijo Alonso (1925-2013). El Vinalopó	Maria Tormo
Gastrodiplomacia y marchamo de calidad de Inteligencia Gastronómica	Rosa Torres
Aceites vegetales enriquecidos con compuestos bioactivos encapsulados para reducir el contenido en acrilamida en patatas fritas	Borja Ferrandez
Reducción de generación de residuos alimentarios en la restauración mediante la implantación de técnicas de conservación basadas en radiación UV (ConserUV).	Raquel Sanchez Romero
EFFECTOS DE COMPUESTOS EMPLEADOS EN GASTRONOMÍA MOLECULAR SOBRE LA COMPOSICION DE LA MICROBIOTA INTESTINAL	Kamila Cheikh Moussa Chraiteh
Calidad como producto gastronómico del cangrejo azul americano	Carmen Barberá
Agricultura celular y molecular para una cocina de vanguardia: health and sensations.	Roque Bru