



1. DATOS BÁSICOS DEL TFG:

Título: Determinación espectrofotométrica de carotenoides totales en alimentos vegetales: optimización de la extracción y validación analítica

Descripción general (resumen y metodología):

Determinar el contenido de carotenoides totales en distintos alimentos mediante espectrofotometría UV-Visible.

Tipología: Trabajos experimentales, de toma de datos de campo o de laboratorio.

Objetivos planteados:

- Optimizar la extracción de carotenoides.
- Construir una curva de calibración utilizando β -caroteno como patrón.
- Validar el método analítico.
- Comparar el contenido de carotenoides entre diferentes alimentos.

Bibliografía básica:

Recomendaciones y orientaciones para el estudiante:

Plazas: 1

2. DATOS DEL TUTOR/A:

Nombre y apellidos: BEATRIZ SUÁREZ GONZÁLEZ

Ámbito de conocimiento/Departamento: QUÍMICA ANALÍTICA

Correo electrónico: bsuarez@ugr.es

3. COTUTOR/A DE LA UGR (en su caso):

Nombre y apellidos:

Ámbito de conocimiento/Departamento:

Correo electrónico:

4. COTUTOR/A EXTERNO/A (en su caso):

Nombre y apellidos:

Correo electrónico:

Nombre de la empresa o institución:

Dirección postal:

Puesto del tutor en la empresa o institución:

Centro de convenio Externo:

5. DATOS DEL ESTUDIANTE:

Nombre y apellidos:

Correo electrónico: