

 	<b>DESCRIPCIÓN BIBLIOGRÁFICA DEL TRABAJO FIN DE ESTUDIOS IKASKETEN AMAIERAKO LANARI BURUZKO BIBLIOGRAFIAREN DESKRIBAPENA</b>	PC 934 ANX1
---	--	-------------

<b>Campos OBLIGATORIOS / NAHITAEZ bete beharreko eremuak</b>	
<b>AÑO / URTEA (20xx):</b> 2017	<b>Trabajo Fin de Grado (TFG) / Gradu Amaierako Lana (GAL)</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Trabajo Fin de Máster (TFM) / Master Amaierako Lana (MAL)</b> <input type="checkbox"/>
<b>Título del TFG/TFM / GAL/MALaren izenburua:</b> VALIDACIÓN SENSORIAL DE RECETAS ELABORADAS PARA DIAGNÓSTICO CLÍNICO DE ALERGIA ALIMENTARIA.	
<b>Autor (Apellidos, Nombre) / Egilea (Deiturak, izena):</b> Lamperez Rubio, Marta	
<b>Director / Zuzendaria:</b> Montserrat Navarro	<b>UPNA / NUP</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)</b>
<b>Codirector, si existe / Zuzendarikidea, halakorik badago</b> 	<b>UPNA / NUP</b> <input type="checkbox"/> <b>Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)</b>

<b>Inglés Ingelesa</b>	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
	<p>Currently, food allergy is more frequently diagnosed. It's due to adverse reactions induced by the intake of determined food, being the major sources milk, egg, shellfish, tree nuts, wheat and fruits.</p> <p>The aim of this project is the sensorial validation of recipes elaborated for clinical diagnosis of food allergy, in cooperation with the Service of Allergology of the Complejo Hospitalario de Navarra and the Allergology Department of University Clinic of Navarra. A test was performed using diverse experimental designs in relation with the elaboration of cookies. The allergen present was peanut flour. Therefore, the objective of the test is to get no significant differences between an active formulation (including the allergen) and an inactive formulation (without the allergen). However, the cookies were elaborated without any other type of allergen (gluten, egg, lactose).</p> <p>The flours used were peanut flour, oat flour, rice flour and peachick flour, all of them without gluten.</p> <p>The physical parameters to have in consideration to make decisions were the colour and the texture. However, the decisions were also made under the organoleptic point of view, being the texture, the taste and the colour the sensorial characteristics to evaluate.</p> <p>At the same time, a selection of a panel of tasting was performed, by which the sensorial validation of the cookies' recipes was done. Finally, the results point out that the active formulation that was chosen (30AV/70C with 3,1% of cocoa) doesn't have significant differences respect to the inactive formulation (60AV/40G with 3,7% of cocoa).  </p>
	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
	Key words: validation, food allergy, active formulation, inactive formulation, sensorial analysis.

<b>Campos OPTATIVOS / AUKERAKO eremuak</b>
--

<b>Castellano</b> Gaztelania	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
	<p>En la actualidad, la alergia alimentaria es diagnosticada con mayor frecuencia. Se debe a reacciones adversas inducidas por la ingesta de determinados alimentos, siendo los principales causantes: leche, huevo, frutos secos, mariscos, trigo y frutas.</p> <p>El objetivo de este trabajo se trata de la validación sensorial de recetas elaboradas para diagnóstico clínico de alergia alimentaria, en colaboración con el Servicio de Alergología del Complejo Hospitalario de Navarra y el Departamento de Alergología de la Clínica Universitaria de Navarra. Para ello, se llevó a cabo un ensayo mediante diversos diseños experimentales en relación a la elaboración galletas. El alérgeno en cuestión se trata de la harina de cacahuete. Por tanto, el fin del ensayo es conseguir que no haya diferencias significativas entre una formulación activa (con el alérgeno) y una formación inactiva (sin el alérgeno). No obstante, se optó por la idea de la elaboración de galletas sin ningún otro tipo de alérgenos (gluten, huevo, lactosa).</p> <p>Las harinas a utilizar fueron: harina de cacahuete, harina de avena, harina de arroz y harina de garbanzo. Todas ellas sin gluten.</p> <p>Los parámetros físicos a tener en cuenta a la hora de tomar decisiones fueron el color y la textura. Sin embargo, también se tomaron decisiones desde el punto de vista organoléptico, siendo la textura, sabor y color las características sensoriales a valorar.</p> <p>Paralelamente, se procedió a la selección de un panel de cata mediante el cual se llevó a cabo la validación sensorial de las recetas de galletas. Finalmente, los resultados indicaron que la formulación activa elegida (30AV/70C con 3,1% de cacao) no muestra diferencias significativas respecto a la formulación inactiva (60AV/40G con 3,7% de cacao).</p>
	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
	<p>Palabras clave: validación, alergia alimentaria, formulación activa, formulación inactiva, análisis sensorial</p>
	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) // Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
<b>Euskera</b> Euskara	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) // Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>
<b>Otro Idioma</b> Beste hizk. bat	<b>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</b>
	<b>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) // Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</b>

