



APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE AL SECTOR DEL VINO Y DEL ACEITE

MIÉRCOLES 27 FEBRERO



16:00 h.

Bienvenida, Inauguración y Presentación de la Jornada

Javier Raso, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



16:10 h.

Mejora del proceso de elaboración del vino tinto mediante la técnica de los pulsos eléctricos de alto voltaje

Javier Raso



16:30 h.

Otras aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en bodega: inactivación microbiana y reducción del tiempo de crianza sobre lías

Ignacio Álvarez, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



16:45 h.

Mejora de la extracción del aceite de oliva mediante la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje

Ana Cristina Sánchez-Gimeno, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



17:00 h.

Clausura

ORGANIZA



**Universidad
Zaragoza**



INFORMACIÓN

Área Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria

C/ Miguel Servet 177

50013 Zaragoza

Teléfono: 876 844 253

Jraso@unizar.es

PONENTES

Javier Raso

Profesor Tecnología de los Alimentos
Universidad de Zaragoza

Ignacio Álvarez

Profesor Tecnología de los Alimentos
Universidad de Zaragoza

Ana Cristina Sánchez-Gimeno

Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de
Zaragoza

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR

