



SANCHO JOSE BAÑON ARIAS -

Generado desde: Universidad de Murcia

Fecha del documento: 03/06/2024

v 1.3.0

fac9f7ab9015797db044759efc4caeb0

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

**SANCHO JOSE BAÑON ARIAS -**

Apellidos: **BAÑON ARIAS -**
 Nombre: **SANCHO JOSE**
 DNI: *********
 Fecha de nacimiento: *********
 Sexo: **Hombre**
 Nacionalidad: **España**
 País de nacimiento: **España**
 C. Autón./Reg. de nacimiento: **Región de Murcia**
 Ciudad de nacimiento: **Murcia**
 Dirección de contacto: **FACUKTAD DE VETERINARIA**
 Resto de dirección contacto: **ESPINARDO UNIVERSIDAD DE MURCIA**
 Código postal: **30100**
 País de contacto: **España**
 Ciudad de contacto: **MURCIA**
 Teléfono fijo: *********
 Correo electrónico: **sanchoba@um.es**
 Página web personal: **http://webs.um.es/sanchoba/miwiki/doku.php**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Departamento Universitario
Departamento: Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Catedrático de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Ciudad entidad empleadora: Murcia, España
Teléfono: 868888265 **Fax:** 868884147 **Correo electrónico:** sanchoba@um.es
Fecha de inicio: 30/12/2017
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos
Funciones desempeñadas: Docente, investigador y gestor
Identificar palabras clave: Tecnología alimentaria
Ámbito actividad de gestión: Universitaria
Interés para docencia y/o inv.: Si

Entidad empleadora: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, Facultad de Veterinaria
Gestión docente (Sí/No): Si
Ciudad entidad empleadora: Murcia, Región de Murcia, España
Teléfono: 868888265



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: LICENCIADO EN VETERINARIA

Ciudad entidad titulación: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Entidad de titulación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 01/09/1991

Nota media del expediente: Aprobado

Doctorados

Programa de doctorado: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Entidad de titulación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Región de Murcia, España

Fecha de titulación: 25/10/1996

Entidad de titulación DEA: Universidad de Murcia

Fecha de obtención DEA: 21/10/1994

Título de la tesis: CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA CARNE DESTINADA A LA ELABORACION DE JAMON CURADO EN LA REGION DE MURCIA Y CONSECUENCIAS DE SU TRANSFORMACION

Director/a de tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ

Actividad docente

Formación académica impartida

- Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Tutorías
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: CUARTO
Fecha de finalización: 01/01/2020
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Frecuencia de la actividad: 9
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Tipo de entidad: Universidad



- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRACTICUM
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Clínico
Tipo de asignatura: PRÁCTICAS
Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: CUARTO **Frecuencia de la actividad:** 8
Fecha de finalización: 01/01/2020 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 12
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: TERCERO **Frecuencia de la actividad:** 5
Fecha de finalización: 01/01/2018 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Tutorías
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: GRADO EN VETERINARIA
Curso que se imparte: CUARTO **Frecuencia de la actividad:** 6
Fecha de finalización: 01/01/2018 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II
Tipo de docencia: Lección Magistral
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: TERCERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2015 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I
Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Tutorías



Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso que se imparte: TERCERO

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

7 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso que se imparte: SEGUNDO

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ESTANCIAS

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Troncal

Titulación universitaria: LICENCIADO EN VETERINARIA

Curso que se imparte: QUINTO

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 24

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

9 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: HIGIENE, INSPECCIÓN Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS DE ORIGEN NO ANIMAL

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: LICENCIADO EN VETERINARIA

Frecuencia de la actividad: 4

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DISEÑO DE EXPERIMENTOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Lección Magistral



Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Curso que se imparte: PRIMERO

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

11 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FUENTES DE INFORMACIÓN Y ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Lección Magistral

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Curso que se imparte: PRIMERO

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

12 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DE CARNE Y DERIVADOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Lección Magistral

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PORCINOCULTURA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA

Curso que se imparte: PRIMERO

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de finalización: 01/01/2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

13 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS CÁRNICAS

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso que se imparte: SEGUNDO

Frecuencia de la actividad: 11

Fecha de finalización: 01/01/2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España



- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRACTICUM
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: SEGUNDO
Frecuencia de la actividad: 11
Fecha de finalización: 01/01/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: LICENCIADO EN VETERINARIA
Curso que se imparte: TERCERO
Frecuencia de la actividad: 9
Fecha de finalización: 01/01/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 12,5
Entidad de realización: Universidad de Murcia
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Tipo de asignatura: PRACTICAS
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Curso que se imparte: PRIMERO
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRÁCTICAS EXTERNAS
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: null
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Curso que se imparte: PRIMERO
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España



- 18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRÁCTICAS EXTERNAS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Práctica Aula-Problemas
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PORCINOCULTURA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2011 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 18
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PORCINOCULTURA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2011 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 18
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 20** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN ALIMENTACIÓN Y SALUD
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 21** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DE LA CARNE Y DERIVADOS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PORCINOCULTURA INVESTIGACIÓN
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España



- 22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DE LA CARNE Y DERIVADOS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN PORCINOCULTURA PROFESIONAL
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de finalización: 01/01/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de finalización: 01/01/2009 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ORIGEN ANIMAL: CARNE, LECHE, PESCADOS, HUEVOS Y MIEL
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio, Práctica Aula-Problemas
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: LICENCIADO EN VETERINARIA
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de finalización: 01/01/2008 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN ALIMENTACIÓN Y SALUD
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España



- 26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TESIS DE MÁSTER:AVANCES EN TECNOLOGÍA CÁRNICA:PROCESADO, CALIDAD Y SEGURIDAD
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 30
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 28** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN ALIMENTACIÓN Y SALUD
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA



Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TESIS DE MÁSTER CALIDAD Y SEGURIDAD DE CARNES Y DERIVADOS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: MÁSTER UNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS
Curso que se imparte: PRIMERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 30
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de finalización: 01/01/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de finalización: 01/01/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. ELABORACIÓN DE TRABAJOS CIENTÍFICOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de finalización: 01/01/2005 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA



Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

34 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA DE ACEITE Y GRASAS

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de finalización: 01/01/2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

35 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: LICENCIADO EN VETERINARIA

Curso que se imparte: QUINTO

Frecuencia de la actividad: 7

Fecha de finalización: 01/01/2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 18

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA. ELABORACION DE TRABAJOS CIENTIFICOS

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Doctorado/a

Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de finalización: 01/01/2003

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CONSTITUYENTES AROMÁTICOS EN LOS ALIMENTOS

Tipo de programa: Doctorado/a

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Doctorado/a

Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de finalización: 01/01/2001

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA



Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

- 38** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2001 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 39** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS CARNICAS
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso que se imparte: SEGUNDO **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de finalización: 01/01/2000 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
- 40** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: AVANCES EN TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: VETERINARIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2000 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 41** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: AVANCES EN TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y DERIVADOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: VETERINARIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2000 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España



- 42** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INNOVACIONES TECNOLÓGICAS EN CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: VETERINARIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/2000 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 43** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: EVALUACION DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. GESTION DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Doctorado/a
Titulación universitaria: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de finalización: 01/01/1999 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADAS
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
- 44** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS CARNICAS
Tipo de programa: Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: I.T. Agrícola. Esp.Indust. Agrarias y Aliment
Curso que se imparte: TERCERO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/1998 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: CARTAGENA, Región de Murcia, España
- 45** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGIA DE PROCESOS ALIMENTARIOS
Tipo de programa: Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Teórico Presencial, Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: I.T. Agrícola. Esp.Indust. Agrarias y Aliment
Curso que se imparte: SEGUNDO **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de finalización: 01/01/1998 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ciudad entidad realización: CARTAGENA, Región de Murcia, España



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Mejora tecnológica de la fabricación industrial de tentáculos de potón (*Dosidicus gigas*) cocinado y congelado.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: FAUSTINA FERNANDEZ LUCAS
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 15/12/2023
- 2 Título del trabajo:** State of vegan cheese in the current market
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MANUEL MUÑOZ JIMENEZ
Calificación obtenida: 1
Fecha de defensa: 04/07/2023
- 3 Título del trabajo:** DIVERSITY AND DISTRIBUTION OF LISTERIA MONOCYTOGENES CONTAMINATION IN THE PROCESSING ENVIRONMENT OF A CUT-FRUIT PROCESSING LINE
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MARIA AYALA SAN NICOLAS
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 03/07/2023
- 4 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA PROPORCIÓN LECHE/FRUTA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE UN SMOOTHIE RECONSTITUIDO
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: CELIA MONTSERRAT GARCIA MARCO
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 23/06/2023
- 5 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA PROPORCIÓN LECHE/FRUTA SOBRE PROPIEDADES FÍSICAS DE INTERÉS TECNOLÓGICO DE UN SMOOTHIE RECONSTITUIDO.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: IRENE ABELLAN NUÑEZ
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 21/06/2023



- 6** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE EXTRACTOS POLIFENÓLICOS DE ROMERO (R. officinalis) y SALVIA (S. lavandulifolia) COMO ANTIOXIDANTES EN ALIMENTOS NUTRICIONALMENTE MEJORADOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑON ARIAS
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 18/05/2023
- 7** **Título del trabajo:** USO DE ANTIOXIDANTES DE SALVIA PARA ESTABILIZAR UNA SALSA DE YOGURT REFRIGERADA
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MARIA JOSE CANOVAS MECA
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 16/06/2022
- 8** **Título del trabajo:** VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ OSSIDATIVA DI UN PATÀ DI SALMONE ARRICCHITO IN POLIFENOLI
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Entidad de realización: ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: BIANCA GUIBELINI
Fecha de defensa: 03/12/2021
- 9** **Título del trabajo:** An Updated Proposal of Sugar Replacers for Confectionary Products
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: BEATRIZ DIAZ HERNANDEZ
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 09/09/2021
- 10** **Título del trabajo:** EFICACIA DE LOS SISTEMAS DE DESINFECCIÓN UTILIZADOS EN EL AGUA DE PROCESO DE LA INDUSTRIA DE VEGETALES FRESCOS EN LA INACTIVACIÓN DE VIRUS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: EMILIO PINA GUERRA
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 19/07/2021
- 11** **Título del trabajo:** Monitoring colour stability in candy products
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: ESTER HURTADO SANDOVAL
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 06/07/2021



- 12** **Título del trabajo:** Assessing the texture of cooked-frozen cephalopods in a manufacturing factory (New Concisa)
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: CELIA MARIA MARTINEZ MORENO
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 06/07/2021
- 13** **Título del trabajo:** BIOESTIMULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN CAMELINA Y MOSTAZA BLANCA, VARIETADES NOVEDOSAS DE BROTES COMESTIBLES
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: LORENA HERNANDEZ CANOVAS
Calificación obtenida: 4
Fecha de defensa: 26/06/2021
- 14** **Título del trabajo:** Segureño lamb meat from Protected Geographical Indication: methods to promote nutritional and technological quality in sustainable farming systems. Carne de cordero Segureño con Indicación Geográfica Protegida: métodos de fomento de la calidad nutricional y tecnológica en sistemas de cría sostenible.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑON ARIAS
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: LETICIA MATEO PASTOR
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 14/09/2020
- 15** **Título del trabajo:** Instrumental methods for assessing texture in heterogeneous jelly candies
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: ANDREA CASANOVA POZO
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 09/07/2020
- 16** **Título del trabajo:** ASSESSING WINTER TOMATOES FOR NUTRITIONALLY IMPROVED SALMOREJO
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MARINA KRAVETS
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 08/07/2020
- 17** **Título del trabajo:** Estudio tecnológico de un salmorejo comercial
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: BELEN LOPEZ POLO
Calificación obtenida: 1



Fecha de defensa: 24/06/2020

- 18** **Título del trabajo:** CHROMATOGRAPHY, LABORATORIOS ECOSUR
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: ANGELA PEREZ YEPEZ
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 09/07/2019
- 19** **Título del trabajo:** Evaluation of Phytochemical Profile and Bioactivity of a New Citrus Beverage Enriched with Maqui, during Shelf Life
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: FRANCISCO JOSE SALAR GIMENEZ
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 05/07/2019
- 20** **Título del trabajo:** Detección de bacterias viables no cultivables en agua de proceso y producto vegetal
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: FUENSANTA FERNANDEZ LUCAS
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 24/06/2019
- 21** **Título del trabajo:** Desarrollo de un paté de salmón mejorado nutricionalmente con fibra alimentaria y extracto de romero como antioxidante
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: IBAN PAGAN TURPIN
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 20/06/2019
- 22** **Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN DEL COGELIFICANTE (ALMIDÓN E INULINA) A LA TEXTURA DE LOS CARAMELOS DE GELATINA
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: ANDREA ALMANSA HERNANDEZ
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 20/06/2019
- 23** **Título del trabajo:** Tecnología de Alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: JOSE TOMAS GARCIA PALAZON
Calificación obtenida: 2



Fecha de defensa: 03/02/2019

- 24** **Título del trabajo:** Efecto combinado del pastoreo materno y la suplementación con Salvia sobre el perfil lipídico de la carne cocinada de cordero
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: JOSE TOMAS GARCIA PALAZON
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 03/02/2019
- 25** **Título del trabajo:** ASSESSMENT OF A ROSEMARY EXTRACT (ROSMARINIC ACID) AS AN FUNCTIONAL INGREDIENT IN CORN SNACKS
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: CRISTIAN MARTINEZ POZO
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 06/09/2018
- 26** **Título del trabajo:** ASSESSING A ROSEMARY EXTRACT (ROSMARINIC ACID) AS FUNCTIONAL INGREDIENT IN GUMMY JELLIES ELABORATED WITHOUT STARCH AND SUGARS
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 03/09/2018
- 27** **Título del trabajo:** Influencia del pastoreo materno sobre el perfil de compuestos volátiles de la carne de cordero cocinada en plancha y al vacío.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: CARMEN GLORIA PEREZ PELLICER
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 25/07/2018
- 28** **Título del trabajo:** PHYSICAL-CHEMICAL CONTROL IN WATER LABORATORY
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: RAQUEL HERNANDEZ PEREZ
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 04/07/2018
- 29** **Título del trabajo:** Tecnología de los alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MARIO VIRGILIO BUENDIA GARCIA



Calificación obtenida: 2

Fecha de defensa: 02/02/2018

30 Título del trabajo: ACCIONES TECNOLÓGICAS PARA MEJORAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y SENSORIAL DE LOS CAMELOS DE GOMA

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

Alumno/a: PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 24/07/2017

31 Título del trabajo: Efecto de la suplementación con destilado de Salvia sobre el contenido en ácido linoleico conjugado de la carne de cordero segureño

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: RAQUEL ZAMORA MORALES

Calificación obtenida: 3

Fecha de defensa: 19/06/2017

32 Título del trabajo: Incorporación de la salvia como suplemento dietético en la alimentación de rumiantes.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: ALICIA TREVIÑO LLINARES

Calificación obtenida: 1

Fecha de defensa: 26/07/2016

33 Título del trabajo: CALIDAD SENSORIAL DE LA CARNE FRESCA DE CORDERO SEGUREÑO SUPLEMENTADO CON SALVIA (Salvia lavandulifolia) EN RÉGIMEN SEMIEXTENSIVO

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: EVA MARIA MARTINEZ CARRILLO

Calificación obtenida: 2

Fecha de defensa: 27/06/2016

34 Título del trabajo: POLIFENOLES DEL ROMERO EN LA DIETA DEL CORDERO: EFECTO SOBRE LA CALIDAD Y CAPACIDAD DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

Alumno/a: JORGE ORTUÑO CASANOVA

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 04/03/2016



- 35** **Título del trabajo:** CALIDAD Y ESTABILIDAD DE SMOOTHIES DE FRUTA Y/O VERDURA PROCESADOS MEDIANTE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: JOSE MARIA ROS GARCIA
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: ADRIANA HURTADO GOMEZ
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 21/01/2016
- 36** **Título del trabajo:** Optimización del método para establecer las dosis efectivas de dióxido de cloro para el control de E. coli en aguas de riego
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: ALVARO MARTINEZ TOMAS
Calificación obtenida: 2
Fecha de defensa: 24/06/2015
- 37** **Título del trabajo:** Caracterización microbiológica y físico-química de diferentes fuentes de agua utilizadas para regar hortalizas de hoja
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: PEDRO BURRUEZO RODRIGUEZ
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 24/06/2015
- 38** **Título del trabajo:** Oxidative stability of lipids from meat reinforced with dietary antioxidants(Rosemary diterpenes vs. Vitamin E)
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: LETICIA MATEO PASTOR
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 10/06/2015
- 39** **Título del trabajo:** Effects of thermal and high hydrostatic pressure processing and storage on the physical and sensory characteristics of vegetable smoothies.
Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España
Alumno/a: MIRANDA JOSEFA PRATS VAN DER HAM
Calificación obtenida: 3
Fecha de defensa: 18/07/2014
- 40** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL POLIFENÓLICO DE DIFERENTES MUESTRAS DE FRESA: EFECTO DE LA VARIEDAD Y EL MÉTODO DE CULTIVO.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España



Alumno/a: ADRIAN MORALES ALASTRUEY

Calificación obtenida: 4

Fecha de defensa: 27/06/2014

41 Título del trabajo: USO DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN LA CONSERVACIÓN DEL ZUMO DE NARANJA

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: MARIA DEL PILAR MARTINEZ MALDONADO

Calificación obtenida: 3

Fecha de defensa: 26/06/2014

42 Título del trabajo: EXTENSIÓN DE LA VIDA COMERCIAL DE LA CARNE DE CORDERO MEDIANTE SUPLEMENTACIÓN DIETÉTICA CON EXTRACTO DE ROMERO

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España

Alumno/a: RAFAEL SERRANO ESPADA

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 08/05/2014

43 Título del trabajo: Tecnología de los Alimentos

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: BLANCA MARIA MARIN SOLER

Calificación obtenida: 2

Fecha de defensa: 29/07/2013

44 Título del trabajo: ACTIVIDADES DE DESARROLLO DE PRODUCTOS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (ÚNICAMENTE PARA ALUMNOS MATRICULADOS EN EL ITINERARIO PROFESIONAL)

Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: PEDRO DOMINGO SANCHEZ SANCHEZ

Calificación obtenida: 2

Fecha de defensa: 17/07/2013

45 Título del trabajo: PROCESADO Y CALIDAD DE SALAZONES CÁRNICAS Y PESQUERAS. REDUCCIÓN DE ADITIVOS DE ALIMENTOS. PROCESADO Y CALIDAD DE GOLOSINAS.

Tipo de proyecto: TRABAJO FIN DE MÁSTER

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: ESPINARDO, Región de Murcia, España

Alumno/a: LUIS NAVARRO GOMEZ

Calificación obtenida: 3

Fecha de defensa: 13/06/2013



- 46** **Título del trabajo:** EFFECTS OF DIETARY ROSEMARY EXTRACT ON PROTEIN OXIDATION OF LAMB AT RETAIL.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: JORDI ORTUÑO CASANOVA
Fecha de defensa: 19/06/2012
- 47** **Título del trabajo:** PREDICTION OF THE SHELF LIFE TIME OF CHILLED-PACKED LAMB AT RETAIL.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: RAFAEL SERRANO ESPADA
Fecha de defensa: 19/06/2012
- 48** **Título del trabajo:** MEJORA TECNOLÓGICA DE LA LONGANIZA CRUDO-CURADA FERMENTADA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: MARIO BEDIA GEA
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 13/01/2012
- 49** **Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN DE DIFERENTES CULTIVOS INICIADORES A LA CALIDAD DEL CHORIZO Y SALCHICHÓN DE CHATO MURCIANO
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: ALEXANDRA MARTÍNEZ ALCALÁ
Fecha de defensa: 28/09/2011
- 50** **Título del trabajo:** REDUCCIÓN DE SULFITO EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS MEDIANTE LA ADICIÓN DE QUITOSANO.
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: RAFAEL SERRANO ESPADA
Fecha de defensa: 28/09/2011
- 51** **Título del trabajo:** QUALITY CONTROL IN A CONFECTIONERY FACTORY
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: JOSÉ DAVID MARTÍNEZ SÁNCHEZ
Fecha de defensa: 21/07/2011
- 52** **Título del trabajo:** EFFECT OF DRYING TIME ON TEXTURE OF GUMMY JELLY WITH DIFFERENT SHAPE-FLAVOUR
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA
Fecha de defensa: 27/06/2011
- 53** **Título del trabajo:** SENSORY QUALITY OF CHORIZO AND SALCHICHÓN STORED UNDER VACUUM-PACKING.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: ALEJANDRO MANUEL LÓPEZ ANTIÉNZAR
Fecha de defensa: 27/06/2011



- 54** **Título del trabajo:** EFECTO DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECADO ACELERADO (ESTUFADO Y PRE-HORNEADO HÚMEDO A BAJA TEMPERATURA) SOBRE LA TEXTURA DEL LOMO CRUDO-CURADO.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: ADRIANA ADRIANA HURTADO GÓMEZ
Fecha de defensa: 21/07/2010
- 55** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE COMPONENTES VOLÁTILES EN LA CARNE COCINADA DE CORDERO SEGUREÑO
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: MARIA JOSE JORDAN BUESO
Alumno/a: ELISABET ALMELA PEREZ
Fecha de defensa: 16/10/2009
- 56** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA CARNE DE CHATO MURCIANO SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LA LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: MARIO BEDIA GEA
Fecha de defensa: 17/09/2009
- 57** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN DE OVEJAS GESTANTES CON ROMERO ROSMARINUS OFFICINALIS, L. Y TOMILLO THYMUS ZYGIS SUBSP. GRACILIS SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: GEMA NIETO MARTINEZ
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 24/07/2009
Mención de calidad: Si
- 58** **Título del trabajo:** EFECTO DE DIVERSOS CULTIVOS INCIADORES SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LA LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: LAURA GUERRERO ABELLÓN
Fecha de defensa: 16/07/2009
- 59** **Título del trabajo:** CALIDAD Y DETERIORO DE PLATOS SOUS VIDE PREPARADOS A BASE DE CARNE Y PESCADO Y ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: PEDRO DÍAZ MOLINS
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 30/04/2009
Mención de calidad: Si
- 60** **Título del trabajo:** PROPUESTAS DE MEJORA TECNOLÓGICA PARA LA LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA Y EL LOMO EMBUCHADO
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: MARIO BEDIA GEA



Fecha de defensa: 18/12/2008

- 61 Título del trabajo:** PREDICCIÓN DE LA CINÉTICA DE RETROGRADACIÓN PRIMARIA MEDIANTE MEDIDAS DE LONGITUD EN GELES DULCES DE ALMIDÓN
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: MARIA CONSUELO LUNA RIQUELME
Fecha de defensa: 30/09/2008
- 62 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN TECNOLÓGICA DE EMBUTIDOS CRUDO-CURADOS: LOMO EMBUCHADO.
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: JUAN ALCÁZAR TREVIÑO
Fecha de defensa: 22/09/2008
- 63 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN TECNOLÓGICA DE EMBUTIDOS CRUDO CURADOS: LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA
Tipo de proyecto: Tesis de Máster
Alumno/a: CRISTINA LÓPEZ GARCÍA
Fecha de defensa: 21/07/2008
- 64 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD Y VIDA COMERCIAL DE LA CARNE PROCEDENTE DE CORDEROS SEGREÑOS SUPLEMENTADOS CON HOJA DESTILADA DE ROMERO.
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Alumno/a: GEMA NIETO MARTÍNEZ
Fecha de defensa: 22/11/2007
- 65 Título del trabajo:** PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN LIPÍDICA DE LA CARNE COCINADA DE CORDERO MEDIANTE LA SUPLEMENTACIÓN DIETÉTICA CON HOJA DESTILADA DE ROMERO (ROSMARINUS OFFICINALIS).
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: MARGARITA ESTRADA MALLADA
Fecha de defensa: 20/09/2007
- 66 Título del trabajo:** EMPLEO EXTRACTOS DE TÉ VERDE Y SEMILLAS DE UVA Y CLARA DE HUEVO PARA PROLONGAR LA VIDA COMERCIAL DE LAS HAMBURGUESAS DE CERDO.
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Alumno/a: MARIANO RODRÍGUEZ CASES
Fecha de defensa: 02/11/2006
- 67 Título del trabajo:** EMPLEO COMBINADO DE METABISULFITO DE SODIO Y EXTRACTOS DE TÉ VERDE Y SEMILLAS DE UVA PARA PROLONGAR LA VIDA COMERCIAL DE HAMBURGUESAS DE TERNERA
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Alumno/a: PEDRO DÍAZ MOLINS
Fecha de defensa: 07/07/2005
- 68 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES ANTE MORTEM Y LA TECNOLOGÍA DEL SACRIFICIO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE PORCINA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ



Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: DANIEL ALVAREZ ALVAREZ
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 19/07/2002

- 69** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL GENOTIPO Y LA DIETA SOBRE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE PORCINA. EFECTO DEL A-TOCOFEROL ACETATO SOBRE LA ESTABILIDAD A LA OXIDACION DE LA CARNE
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Región de Murcia, España
Alumno/a: MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 09/07/2001

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** TECNOLOGIA ALIMENTARIA
Objeto del grupo: ALIMENTOS, ANÁLISIS, CALIDAD, COMPONENTES BIOACTIVOS DE LOS ALIMENTOS, CONSERVACIÓN, CONTROL, DESARROLLO Y CALIDAD DE PLATOS PREPARADOS "LISTOS PARA SERVIR" DESTINADOS A RESTAURACIÓN DIFERIDA, ENZIMAS, POLISACÁRIDOS Y COMPONENTES BIOACTIVOS EN ALIMENTOS, ENZIMAS Y POLISACÁRIDOS EN ALIMENTOS, EVALUACIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS NUTRICIONAL Y SENSORIAL EN ALIMENTOS PROCESADOS, INNOVACIÓN EN CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS, INNOVACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS PESQUEROS, MEJORA DE LA CALIDAD DE LA CARNE MEDIANTE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN CAMELOS Y GOLOSINAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN CONSERVAS VEGETALES Y BEBIDAS DE FRUTAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN PLATOS PREPARADOS "LISTOS PARA SERVIR", MEJORA TECNOLÓGICA Y INNOVACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS Y PESQUEROS, MÉTODOS DE CONTROL DE ANÁLISIS APLICADOS A LA SEGURIDAD Y LA CALIDAD ALIMENTARIAS, NUEVOS PRODUCTOS, PROCESADO, PROCESADO Y CALIDAD DE GOLOSINAS, REDUCCIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS, REDUCCIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS MEDIANTE EL USO DE INGREDIENTES FUNCIONALES, SEGURIDAD, TECNOLOGÍA, TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS MÁS ACEPTABLES, MÁS SALUDABLES Y CON MAYOR VIDA COMERCIAL, VIDA COMERCIAL
Nº de componentes grupo: 22
Código normalizado: E098-05
Ciudad de radicación: MURCIA, Región de Murcia, España
Entidad de afiliación: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Resultados relevantes: ALIMENTOS, ANÁLISIS, CALIDAD, CONSERVACIÓN, CONTROL, NUEVOS PRODUCTOS, PROCESADO, SEGURIDAD, TECNOLOGÍA, VIDA COMERCIAL
Fecha de inicio: 29/01/2008 **Duración:** 4 años - 7 meses - 27 días
- 2** **Nombre del grupo:** TECNOLOGIA ALIMENTARIA
Objeto del grupo: ALIMENTOS, ANÁLISIS, CALIDAD, COMPONENTES BIOACTIVOS DE LOS ALIMENTOS, CONSERVACIÓN, CONTROL, DESARROLLO Y CALIDAD DE PLATOS PREPARADOS "LISTOS PARA SERVIR" DESTINADOS A RESTAURACIÓN DIFERIDA, ENZIMAS, POLISACÁRIDOS Y COMPONENTES BIOACTIVOS EN ALIMENTOS, ENZIMAS Y POLISACÁRIDOS EN ALIMENTOS, EVALUACIÓN DE



COMPUESTOS DE INTERÉS NUTRICIONAL Y SENSORIAL EN ALIMENTOS PROCESADOS, INNOVACIÓN EN CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS, INNOVACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS PESQUEROS, MEJORA DE LA CALIDAD DE LA CARNE MEDIANTE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN CAMELOS Y GOLOSINAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN CONSERVAS VEGETALES Y BEBIDAS DE FRUTAS, MEJORA TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN EN PLATOS PREPARADOS "LISTOS PARA SERVIR", MEJORA TECNOLÓGICA Y INNOVACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS Y PESQUEROS, MÉTODOS DE CONTROL DE ANÁLISIS APLICADOS A LA SEGURIDAD Y LA CALIDAD ALIMENTARIAS, NUEVOS PRODUCTOS, PROCESADO, PROCESADO Y CALIDAD DE GOLOSINAS, REDUCCIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS, REDUCCIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS MEDIANTE EL USO DE INGREDIENTES FUNCIONALES, SEGURIDAD, TECNOLOGÍA, TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS MÁS ACEPTABLES, MÁS SALUDABLES Y CON MAYOR VIDA COMERCIAL, VIDA COMERCIAL

Nº de componentes grupo: 22

Código normalizado: E098-05

Ciudad de radicación: MURCIA, Región de Murcia, España

Entidad de afiliación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Resultados relevantes: ALIMENTOS, ANÁLISIS, CALIDAD, CONSERVACIÓN, CONTROL, NUEVOS PRODUCTOS, PROCESADO, SEGURIDAD, TECNOLOGÍA, VIDA COMERCIAL

Fecha de inicio: 14/01/2008

Duración: 2 días

3 **Nombre del grupo:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Objeto del grupo: ADAPTABILIDAD TECNOLÓGICA DE CUAJOS DE ORIGEN ANIMAL, ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., APLICACION DE REFLECTANCIA DIFUSA EN LA ELABORACION DE QUESO., AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESO. NIR., CONSTITUYENTES AROMATICOS DE LOS ALIMENTOS. ACEITES ESENCIALES., DESARROLLO DE PLATOS COCINADOS A VACÍO PARA RESTAURACIÓN DIFERIDA, DESARROLLO Y NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, DETERMINACIÓN DE VIDA COMERCIAL DE PLATOS COCINADOS, DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS CARNICOS, EVALUACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS DERIVADOS, EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO, CABRITO Y CORDERO MEDIANTE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS, IMPLANTACIÓN DE SONDAS ÓPTICAS PARA EL CONTROL DE EMULSIONES CÁRNICAS, INCREMENTO DE LA VIDA COMERCIAL Y SALUBRIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS MEDIANTE EL EMPLEO DE ANTIOXIDANTES NATURALES, MEJORA TECNOLÓGICA DE GELES DULCES FABRICADOS POR COEXTRUSIÓN, MEJORA TECNOLÓGICA DE JAMÓN CURADO DE CERDO BLANCO E IBÉRICO, NUEVAS TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA ELABORACION DEL QUESO DE CABRA., NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS, OBTENCION Y MEJORA DE MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA CARNICA, OPTIMIZACION DE LOS SISTEMAS Y CONDICIONES DE ENVASADO DE ALIMENTOS., PROCESOS DE MEMBRANA EN LA TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. FILTRACION TANGENCIAL., PROCESOS TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES., TECNOLOGIA DEL APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO, TECNOLOGIA ENZIMATICA. PRODUCCION DE ENZIMAS. PELADO ENZIMATICO DE FRUTAS, ZUMOS CITRICOS. APLICACION DE ZUMO DE LIMON COMO ACIDULANTE NATURAL.

Nº de componentes grupo: 20

Código normalizado: E098-04

Ciudad de radicación: MURCIA, Región de Murcia, España

Entidad de afiliación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Resultados relevantes: ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., PROCESOS TECNOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES.

Fecha de inicio: 01/01/2002

Duración: 6 años - 29 días

4 **Nombre del grupo:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Objeto del grupo: ADAPTABILIDAD TECNOLÓGICA DE CUAJOS DE ORIGEN ANIMAL, ALTERACION DE LOS ALIMENTOS, ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., APLICACION DE REFLECTANCIA DIFUSA EN LA ELABORACION DE QUESO., AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESO. NIR., CARACTERISTICAS



ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS, COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS, CONSTITUYENTES AROMATICOS DE LOS ALIMENTOS. ACEITES ESENCIALES., CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS CARNICOS, EVALUACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS DERIVADOS, MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, NUEVAS TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA ELABORACION DEL QUESO DE CABRA., NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS, OBTENCION Y MEJORA DE MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA CARNICA, OPTIMIZACION DE LOS SISTEMAS Y CONDICIONES DE ENVASADO DE ALIMENTOS., PROCESOS DE MEMBRANA EN LA TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. FILTRACION TANGENCIAL., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., PRODUCCION Y TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES., TECNOLOGIA DEL APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO, TECNOLOGIA ENZIMATICA. PRODUCCION DE ENZIMAS. PELADO ENZIMATICO DE FRUTAS, ZUMOS CITRICOS. APLICACION DE ZUMO DE LIMON COMO ACIDULANTE NATURAL.

Nombre del investigador/a principal (IP): JOSE LAENCINA SANCHEZ

Nº de componentes grupo: 22

Código normalizado: E002-03

Ciudad de radicación: MURCIA, Región de Murcia, España

Entidad de afiliación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Resultados relevantes: ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES.

Fecha de inicio: 01/01/1999

Duración: 3 años - 1 día

5 **Nombre del grupo:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Objeto del grupo: ADAPTABILIDAD TECNOLOGICA DE CUAJOS DE ORIGEN ANIMAL, ALTERACION DE LOS ALIMENTOS, ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., APLICACION DE REFLECTANCIA DIFUSA EN LA ELABORACION DE QUESO., AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESO. NIR., CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS, COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS, CONSTITUYENTES AROMATICOS DE LOS ALIMENTOS. ACEITES ESENCIALES., CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS CARNICOS, EVALUACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS DERIVADOS, MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, NUEVAS TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA ELABORACION DEL QUESO DE CABRA., NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS, OBTENCION Y MEJORA DE MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA CARNICA, OPTIMIZACION DE LOS SISTEMAS Y CONDICIONES DE ENVASADO DE ALIMENTOS., PROCESOS DE MEMBRANA EN LA TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. FILTRACION TANGENCIAL., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., PRODUCCION Y TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS, TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES., TECNOLOGIA DEL APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO, TECNOLOGIA ENZIMATICA. PRODUCCION DE ENZIMAS. PELADO ENZIMATICO DE FRUTAS, ZUMOS CITRICOS. APLICACION DE ZUMO DE LIMON COMO ACIDULANTE NATURAL.

Nombre del investigador/a principal (IP): JOSE LAENCINA SANCHEZ

Nº de componentes grupo: 22

Código normalizado: E002-03

Ciudad de radicación: MURCIA, Región de Murcia, España

Entidad de afiliación: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Resultados relevantes: ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES.

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 1 año - 1 día

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y CONTROL DE CALIDAD DE SMOOTHIES PCSD VS SD ENRIQUECIDOS CON INGREDIENTES FUNCIONALES

Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME

Nº de investigadores/as: 4 **Nº de personas/año:** 0,75

Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: PID2021-125533OR-C42

Fecha de inicio: 01/09/2022 **Duración:** 3 años - 1 día

Cuantía total: 119.306

Porcentaje en subvención: 100 **Porcentaje en crédito:** 0

Porcentaje mixto: 0
- 2** **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN, MODELIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD DEL PROCESAMIENTO DE RADIOFRECUENCIA DE HORTALIZAS HOMOGENEIZADAS CON ALTA VISCOSIDAD

Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 2 **Nº de personas/año:** 1,5

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: RTI2018-098052-R-C32

Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 3 años - 1 día

Cuantía total: 106.480

Porcentaje en subvención: 100 **Porcentaje en crédito:** 0

Porcentaje mixto: 0
- 3** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVAS APLICACIONES ALIMENTARIAS CON EXTRACTOS POLIFENÓLICOS OBTENIDOS A PARTIR DE PLANTAS AROMÁTICO-MEDICINALES

Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 4 **Nº de personas/año:** 1

Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador



Cód. según financiadora: RTA2017-00031-C04-04

Fecha de inicio: 01/01/2018

Duración: 4 años - 1 día

Cuantía total: 86.553

Porcentaje en subvención: 100

Porcentaje en crédito: 0

Porcentaje mixto: 0

4 Nombre del proyecto: DIFERENCIACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEMIEXTENSIVA DE CARNE DE CORDERO SEGUREÑO EN ZONAS RURALES DESFAVORECIDAS

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 5

Nº de personas/año: 0,7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: RTA2013-00104-C02-02

Fecha de inicio: 02/10/2014

Duración: 3 años - 6 meses - 1 día

Cuantía total: 60.720

Porcentaje en subvención: 100

Porcentaje en crédito: 0

Porcentaje mixto: 0

5 Nombre del proyecto: CALIDAD Y ESTABILIDAD DE PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE FRUTA MINIMAMENTE TRANSFORMADA CON NUEVOS MÉTODOS DE PROCESADO

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 3

Nº de personas/año: 1

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: RTA2011-00038-C02-02

Fecha de inicio: 28/11/2011

Duración: 3 años - 1 día

Cuantía total: 43.680

Porcentaje en subvención: 100

Porcentaje en crédito: 0

Porcentaje mixto: 0

6 Nombre del proyecto: EFECTO DE LA SUPLEMENTACIÓN DIETÉTICA CON EXTRACTO ACUOSO TIPIFICADO DE HOJA DESTILADA DE ROMERO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO...

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 7

Nº de personas/año: 0,57

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA **Tipo de entidad:** 070

Ciudad entidad financiadora: Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Coordinador

Cód. según financiadora: RTA2008-00077-C02-02

Fecha de inicio: 22/07/2008

Duración: 4 años - 1 día

Cuantía total: 70.920

Porcentaje en subvención: 100

Porcentaje en crédito: 0

Porcentaje mixto: 0



- 7** **Nombre del proyecto:** APLICACION INDUSTRIAL DE LA TECNOLOGIA SOUS VIDE PARA LA ELABORACION DE PLATOS "LISTOS PARA COMER"
- Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
- Nº de investigadores/as:** 6 **Nº de personas/año:** 0,25
- Entidad/es financiadora/s:**
- CONSEJERIA DE EDUCACION Y CULTURA **Tipo de entidad:** 070
- Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España
- Tipo de participación:** Coordinador
- Cód. según financiadora:** 2105SU0022
- Fecha de inicio:** 20/12/2005 **Duración:** 1 año - 6 meses - 1 día
- Cuantía total:** 53.780,1
- Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0
- Porcentaje mixto:** 0
-
- 8** **Nombre del proyecto:** MEJORA EN LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE CARNE DE CORDERO Y LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS DE CABRA, ALIMENTADOS CON SUBPRODUCTOS DE PLANTAS AROMÁT
- Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE LAENCINA SANCHEZ
- Nº de investigadores/as:** 5 **Nº de personas/año:** 0,6
- Entidad/es financiadora/s:**
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y **Tipo de entidad:** 070
TECNOLOGIA AGRARIA Y ALIMENTARIA
- Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España
- Tipo de participación:** Coordinador
- Cód. según financiadora:** RTA04-077-C2-2
- Fecha de inicio:** 01/12/2004 **Duración:** 3 años - 1 día
- Cuantía total:** 48.600
- Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0
- Porcentaje mixto:** 0
-
- 9** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE NUEVOS ANTIOXIDANTES NATURALES PARA MEJORAR LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS
- Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
- Nº de investigadores/as:** 2 **Nº de personas/año:** 0,75
- Entidad/es financiadora/s:**
- CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPRESA E **Tipo de entidad:** 070
INNOVACIÓN
- Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España
- Tipo de participación:** Coordinador
- Cód. según financiadora:** 2103SIU0037
- Fecha de inicio:** 08/07/2003 **Duración:** 1 año - 6 meses - 1 día
- Cuantía total:** 27.955,16
- Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0
- Porcentaje mixto:** 0

**10 Nombre del proyecto:** NUEVAS POSIBILIDADES DEL EMPLEO DE MARCADORES DE LA OXIDACION LIPIDICA Y ANTIOXIDANTES NATURALES DE LA CARNE Y DERIVADOS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 0,75**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

Tipo de entidad: 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** PI-33/00865/FS/01**Fecha de inicio:** 01/01/2002**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 36.072,51**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**11 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION DE CUAJOS DE CORDERO Y OPTIMIZACION DE METODOS DE FABRICACION PARA LA RECUPERACION DE SABORES...**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA BELEN LOPEZ MORALES**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,5**Entidad/es financiadora/s:**COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGIA**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** AGL2000-1029-C03-02**Fecha de inicio:** 28/12/2000**Duración:** 3 años - 2 días**Cuantía total:** 26.252,21**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**12 Nombre del proyecto:** VENTAJAS DE LA ADMINISTRACION DE ANTIOXIDANTES NATURALES EN CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 7**Nº de personas/año:** 0,43**Entidad/es financiadora/s:**COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGIA**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** ALI96-1124-C02-02**Fecha de inicio:** 01/09/1996**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 49.385,16**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**13 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y DEFINICIÓN DE LA CARNE EN LAS PRINCIPALES ESTIRPES GENÉTICAS PORCINAS EN LA REGIÓN DE MURCIA**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 0,58**Entidad/es financiadora/s:**COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGIA**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** PTR93-0055**Fecha de inicio:** 13/08/1993**Duración:** 2 años - 4 meses - 2 días**Cuantía total:** 37.863,76**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas****1 Nombre del proyecto:** NUEVAS MEZCLAS DE SALES CULINARIAS**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS**Nº de investigadores/as:** 1**Nº de personas/año:** 1**Entidad/es participante/s:** SALCALINA S.L**Entidad/es financiadora/s:**

SALCALINA S.L

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** SAN JAVIER, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** SAN JAVIER**Fecha de inicio:** 20/09/2016**Duración:** 1 año - 1 día**Cuantía total:** 363**2 Nombre del proyecto:** SALMUERIZACIÓN DE PESCADO CONGELADO**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS**Nº de investigadores/as:** 1**Nº de personas/año:** 0,17**Entidad/es participante/s:** MIXSALT LABORATORIOS S.L**Entidad/es financiadora/s:**

MIXSALT LABORATORIOS S.L

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** PALMAR (EL), Región de Murcia, España**Nombre del programa:** PALMAR (EL)**Fecha de inicio:** 02/02/2016**Duración:** 2 meses - 1 día**Cuantía total:** 363**3 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE GOLOSINAS AVANZADAS COMPATIBLES CON ESPECTROS DE POBLACIÓN CON RESTRICCIONES ALIMENTARIAS Y DESARROLLO DE SUS PROCESOS DE FABRICACIÓN**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad



Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
Nº de investigadores/as: 1 **Nº de personas/año:** 0,09
Entidad/es participante/s: EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U. **Tipo de entidad:** OTHERS
Ciudad entidad financiadora: MADRID, Comunidad de Madrid, España
Nombre del programa: MADRID
Fecha de inicio: 15/12/2014 **Duración:** 1 mes - 2 días
Cuantía total: 605

4 **Nombre del proyecto:** NUEVOS SABORES GRANIZADOS CON FRUTA NATURAL AÑADIDA CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE Y REFRIGERADOS"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
Nº de investigadores/as: 5 **Nº de personas/año:** 0,4
Entidad/es participante/s: LEMON ICE M.A. GALLEGO S.L.
Entidad/es financiadora/s:
LEMON ICE M.A. GALLEGO S.L. **Tipo de entidad:** OTHERS
Ciudad entidad financiadora: BENIAJAN, Región de Murcia, España
Nombre del programa: BENIAJAN
Fecha de inicio: 13/09/2012 **Duración:** 2 años - 2 días
Cuantía total: 41.140

5 **Nombre del proyecto:** COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE FRUTOS SILVESTRES MEDITERRÁNEOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS
Nº de investigadores/as: 2 **Nº de personas/año:** 0,5
Entidad/es participante/s: GRUPO CELTIS INNOVA S.L
Entidad/es financiadora/s:
GRUPO CELTIS INNOVA S.L **Tipo de entidad:** OTHERS
Ciudad entidad financiadora: MORATALLA, Región de Murcia, España
Nombre del programa: MORATALLA
Fecha de inicio: 12/07/2012 **Duración:** 1 año - 2 días
Cuantía total: 2.124

6 **Nombre del proyecto:** ALIMENTOS ENVASADOS APTOS PARA MICROONDAS. ENVASES PARA DESCONGELADO O COCINA DE VEGETALES Y FRUTOS REBOZADOS O NO Y PLATOS PREPARADOS.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS

Nº de investigadores/as: 4

Nº de personas/año: 0,65

Entidad/es participante/s: FRUVECO S.A.

Entidad/es financiadora/s:

FRUVECO S.A.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: HUERTA DEL RAAL, Región de Murcia, España

Nombre del programa: HUERTA DEL RAAL

Fecha de inicio: 25/05/2011

Duración: 2 años - 7 meses - 7 días

Cuantía total: 79.060

7 Nombre del proyecto: CAMELOS DE GOMA ELABORADOS CON FRUTA Y REFUERZOS NUTRICIONALES

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑON ARIAS

Nº de investigadores/as: 2

Nº de personas/año: 1

Entidad/es participante/s: JAKE S.A.

Entidad/es financiadora/s:

JAKE S.A.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: MOLINA DE SEGURA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: MOLINA DE SEGURA

Fecha de inicio: 27/01/2011

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 60.916,32

8 Nombre del proyecto: CALIDAD Y COMPOSICION DEL MEMBRILLO Y SUS DERIVADOS

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 4

Nº de personas/año: 0,69

Entidad/es participante/s: MEMBRILLO EMILY S.L.

Entidad/es financiadora/s:

MEMBRILLO EMILY S.L.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: TORRES DE COTILLAS, Región de Murcia, España

Nombre del programa: TORRES DE COTILLAS

Fecha de inicio: 13/10/2010

Duración: 2 años - 9 meses - 9 días

Cuantía total: 47.200

9 Nombre del proyecto: AUSENCIA DE PARDEAMIENTO EN EL COLOR Y MODIFICACIÓN DE LA ESTABILIDAD DE ZUMOS ECOLÓGICOS ENVASADOS EN VIDRIO

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 2

Nº de personas/año: 0,99

Entidad/es participante/s: PANARRO FOODS S.L.

Entidad/es financiadora/s:

PANARRO FOODS S.L.

Tipo de entidad: OTHERS



Ciudad entidad financiadora: ARCHENA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: ARCHENA

Fecha de inicio: 10/06/2010

Duración: 1 año - 11 meses - 23 días

Cuantía total: 46.400

10 Nombre del proyecto: OPTIMIZACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN DE GRANIZADOS NATURALES DE LIMÓN CONSERVADOS MEDIANTE CONGELACIÓN

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 2

Nº de personas/año: 0,75

Entidad/es participante/s: LEMON ICE M.A. GALLEGO S.L.

Entidad/es financiadora/s:

LEMON ICE M.A. GALLEGO S.L.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: BENIAJAN, Región de Murcia, España

Nombre del programa: BENIAJAN

Fecha de inicio: 20/05/2010

Duración: 1 año - 6 meses - 2 días

Cuantía total: 46.400

11 Nombre del proyecto: NUEVOS CAMELOS DE GOMA ELABORADOS CON FRUTA Y REFUERZOS NUTRICIONALES

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 2

Nº de personas/año: 0,75

Entidad/es participante/s: JAKE S.A.

Entidad/es financiadora/s:

JAKE S.A.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: MOLINA DE SEGURA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: MOLINA DE SEGURA

Fecha de inicio: 26/04/2010

Duración: 1 año - 6 meses - 2 días

Cuantía total: 2.320

12 Nombre del proyecto: ESTABLECIMIENTO DE LA VIDA ÚTIL DE LECHUGAS CONSERVADAS EN FRESCO Y DE LECHUGAS PROCESADAS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 3

Nº de personas/año: 1

Entidad/es participante/s: ENZA ZADEN ESPAÑA S.L.

Entidad/es financiadora/s:

ENZA ZADEN ESPAÑA S.L.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: SANTA MARIA DEL AGUI, Andalucía, España

Nombre del programa: SANTA MARIA DEL AGUI

Fecha de inicio: 15/03/2010

Duración: 3 años - 3 días



Cuantía total: 21.120

13 Nombre del proyecto: OPTIMIZACIÓN NUTRICIONAL Y FÍSICO-QUÍMICO DE VEGETALES CONGELADOS

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE MARIA ROS GARCIA

Nº de investigadores/as: 2

Nº de personas/año: 1,25

Entidad/es participante/s: FRUVECO S.A.

Entidad/es financiadora/s:

FRUVECO S.A.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: HUERTA DEL RAAL, Región de Murcia, España

Nombre del programa: HUERTA DEL RAAL

Fecha de inicio: 22/10/2009

Duración: 2 años - 6 meses - 2 días

Cuantía total: 75.400

14 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS CÁRNICOS DE CHATO MURCIANO

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 6

Nº de personas/año: 0,66

Entidad/es participante/s: JOSÉ REVERTE NAVARRO, S.L.

Entidad/es financiadora/s:

JOSÉ REVERTE NAVARRO, S.L.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: LORCA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: LORCA

Fecha de inicio: 01/10/2009

Duración: 3 años - 11 meses - 21 días

Cuantía total: 75.400

15 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA CALIDAD AROMÁTICA DE LA CARNE DE CORDEROS SEGUREÑOS PRODUCIDOS EN REBAÑOS EN REGIMEN SEMIEXTENSIVO EN EL NOROESTE DE LA R DE MU. INFLUENCIA DE LA DIVERSIDAD

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS

Nº de investigadores/as: 10

Nº de personas/año: 0,26

Entidad/es participante/s: CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC,
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA,
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: MURCIA

Fecha de inicio: 26/11/2008

Duración: 2 años - 7 meses - 6 días

Cuantía total: 18.000



- 16 Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DE 19 PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE ANTONIO DEL RIO CONESA; ANTONIO LINO GARCIA TORRES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; SALVADOR RUIZ LOPEZ; CANDIDO GUTIERREZ PANIZO
Nº de investigadores/as: 7 **Nº de personas/año:** 0,37
Entidad/es participante/s: CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, **Tipo de entidad:** OTHERS
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA,
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Ciudad entidad financiadora: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombre del programa: MURCIA
Fecha de inicio: 26/11/2008 **Duración:** 2 años - 7 meses - 6 días
Cuantía total: 200.500
- 17 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PREPARADOS FORMULADOS PARA DERIVADOS CÁRNICOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑON ARIAS
Nº de investigadores/as: 3 **Nº de personas/año:** 1,43
Entidad/es participante/s: JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L.-SANTA CATALINA DEL MONTE
Entidad/es financiadora/s: JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L.-SANTA CATALINA **Tipo de entidad:** OTHERS
DEL MONTE
Ciudad entidad financiadora: ALBERCA LA, Región de Murcia, España
Nombre del programa: ALBERCA LA
Fecha de inicio: 18/09/2008 **Duración:** 4 años - 3 meses - 14 días
Cuantía total: 81.200
- 18 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS CÁRNICOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑON ARIAS
Nº de investigadores/as: 6 **Nº de personas/año:** 0,5
Entidad/es participante/s: ELABORADOS CARNICOS S.L.
Entidad/es financiadora/s: ELABORADOS CARNICOS S.L. **Tipo de entidad:** OTHERS
Ciudad entidad financiadora: LORCA, Región de Murcia, España
Nombre del programa: LORCA
Fecha de inicio: 08/11/2007 **Duración:** 3 años - 2 días
Cuantía total: 58.000

19 Nombre del proyecto: TRATAMIENTO INTEGRAL DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS PROCEDENTES DEL DESHUESADO DE ACEITUNA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA ROS GARCIA**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,92**Entidad/es participante/s:** FRUYPER S.A.**Entidad/es financiadora/s:**

FRUYPER S.A.

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MURCIA**Fecha de inicio:** 17/05/2007**Duración:** 2 años - 9 meses - 1 día**Cuantía total:** 104.400**20 Nombre del proyecto:** MEJORA TECNOLÓGICA DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDO-CURADOS**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,83**Entidad/es participante/s:** ELABORADOS CARNICOS S.L.**Entidad/es financiadora/s:**

ELABORADOS CARNICOS S.L.

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** LORCA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** LORCA**Fecha de inicio:** 16/04/2007**Duración:** 4 años - 11 meses - 16 días**Cuantía total:** 81.200**21 Nombre del proyecto:** MEJORA TECNOLÓGICA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL GEL DULCE DE REGALIZ MEDIANTE COEXTRUSIÓN**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA**Nº de investigadores/as:** 5**Nº de personas/año:** 0,51**Entidad/es participante/s:** JAKE S.A.**Entidad/es financiadora/s:**

JAKE S.A.

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MOLINA DE SEGURA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MOLINA DE SEGURA**Fecha de inicio:** 11/01/2007**Duración:** 2 años - 6 meses - 21 días**Cuantía total:** 91.640**22 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LA TECNOLOGÍA SOUS VIDE PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS "LISTOS PARA COMER"**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ
Nº de investigadores/as: 7 **Nº de personas/año:** 0,2

Entidad/es participante/s: RATIONAL FOOD S.A.

Entidad/es financiadora/s:

RATIONAL FOOD S.A.

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: CARTAGENA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: CARTAGENA

Fecha de inicio: 05/12/2005

Duración: 1 año - 5 meses - 1 día

Cuantía total: 4.640

23 Nombre del proyecto: DESARROLLO PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE CHATO MURCIANO IMIDA, CEBAS, UMU, UPCT, UPV

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS

Nº de investigadores/as: 4

Nº de personas/año: 0,68

Entidad/es participante/s: CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA

Entidad/es financiadora/s:

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombre del programa: MURCIA

Fecha de inicio: 11/10/2005

Duración: 2 años - 8 meses - 21 días

Cuantía total: 74.099

24 Nombre del proyecto: MEJORA DE LAS TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE ZUMOS CON LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS POR FILTRACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE PP

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSE LAENCINA SANCHEZ

Nº de investigadores/as: 5

Nº de personas/año: 0,6

Entidad/es participante/s: MERCADONA

Entidad/es financiadora/s:

MERCADONA

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad financiadora: TAVERNES BLANQUES, Comunidad Valenciana, España

Nombre del programa: TAVERNES BLANQUES

Fecha de inicio: 08/03/2005

Duración: 3 años - 1 día

Cuantía total: 41.760

25 Nombre del proyecto: OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA CARNE DE CERDO BLANCO

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ

Nº de investigadores/as: 3

Nº de personas/año: 0,36

Entidad/es participante/s: EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98
FUERTES,S.A.**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** ALHAMA**Fecha de inicio:** 11/10/2004**Duración:** 1 año - 27 días**Cuantía total:** 17.400**26 Nombre del proyecto:** CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DEL JAMÓN CURADO DE CERDO IBÉRICO**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,14**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.**Entidad/es financiadora/s:**EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98
FUERTES,S.A.**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** ALHAMA**Fecha de inicio:** 09/02/2004**Duración:** 5 meses - 2 días**Cuantía total:** 10.440**27 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE JAMÓN CURADO DE CERDO IBÉRICO**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,25**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.**Entidad/es financiadora/s:**EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98
FUERTES,S.A.**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** ALHAMA**Fecha de inicio:** 25/02/2003**Duración:** 9 meses - 2 días**Cuantía total:** 18.759,52**28 Nombre del proyecto:** EFECTO DE LA LACTACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CABRITO MURCIANO-GRANADINO**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,17**Entidad/es participante/s:** ADEA-ASAJA

**Entidad/es financiadora/s:**

ADEA-ASAJA

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MURCIA**Fecha de inicio:** 22/10/2002**Duración:** 6 meses - 2 días**Cuantía total:** 5.162

- 29** **Nombre del proyecto:** ASESORIA EN MATERIA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. CARACTERIZACIÓN DE CARNE DE CABRITO: PARÁMETROS TECNOLÓGICOS Y SENSORIAL

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 0,46**Entidad/es participante/s:** ADEA-ASAJA**Entidad/es financiadora/s:**

ADEA-ASAJA

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MURCIA**Fecha de inicio:** 30/07/2001**Duración:** 11 meses - 2 días**Cuantía total:** 16.871,61

- 30** **Nombre del proyecto:** CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO Y DEL JAMON CURADO

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 0,75**Entidad/es participante/s:** INCARLOPSA**Entidad/es financiadora/s:**

INCARLOPSA

Tipo de entidad: OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** TARANCON, Castilla-La Mancha, España**Nombre del programa:** TARANCON**Fecha de inicio:** 01/10/1999**Duración:** 1 año - 6 meses - 1 día**Cuantía total:** 16.251,36



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: EXTRACTO DE ROMERO Y SU USO EN ALIMENTACIÓN ANIMAL

Derechos de autor: No

Derechos conexos: No

Secreto empresarial: No

Modalidad de know-how: No

Inventores/autores/obtentores: JULIAN CASTILLO SANCHEZ; OBDULIO BENAVENTE-GARCIA; JOSE ANTONIO SOTOMAYOR SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO

Fecha de registro: 27/01/2012

Patente española: Si

Patente UE: No

Licencias: Si

Empresas: NUTRAFUR S.A.

Explotación, en exclusiva: No

Generada empresa innovadora: No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Influence of Pasteurisation (Conventional vs. Radiofrequency) and Chill Storage on Retention of Ascorbic Acid, Tocopherol and Carotenoids in Salmorejo. Foods. 13, pp. 349 - 366. 2024. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.092
- 2** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Influence of Pasteurisation (Conventional vs. Radiofrequency) and Chill Storage on Retention of Ascorbic Acid, Tocopherol and Carotenoids in Salmorejo. Foods. 13, pp. 349 - 366. 2024. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2



- 3** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Influence of Pasteurisation (Conventional vs. Radiofrequency) and Chill Storage on Retention of Ascorbic Acid, Tocopherol and Carotenoids in Salmorejo. Foods. 13, pp. 349 - 366. 2024. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561
- 4** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA CRISTINA MARCUCCI RIBEIRO; MARIA JOSE JORDAN BUESO. Potencial de los extractos polifenólicos para caramelos de goma. Tecnifood. 146, pp. 108 - 110. 2023. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 5** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL; MARIA QUILEZ SIMON; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Polyphenol Extracts from Sage (Salvia lavandulifolia Vahl) By-Products as Natural Antioxidants for Pasteurised Chilled Yoghurt Sauce. Antioxidants. 12 - 364, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.014
- 6** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL; MARIA QUILEZ SIMON; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Polyphenol Extracts from Sage (Salvia lavandulifolia Vahl) By-Products as Natural Antioxidants for Pasteurised Chilled Yoghurt Sauce. Antioxidants. 12 - 364, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.313
- 7** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL; MARIA QUILEZ SIMON; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Polyphenol Extracts from Sage (Salvia lavandulifolia Vahl) By-Products as Natural Antioxidants for Pasteurised Chilled Yoghurt Sauce. Antioxidants. 12 - 364, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7
- 8** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Revalorisation of Sage (Salvia lavandulifolia Vahl) By-Product Extracts as a Source of Polyphenol Antioxidants for Novel Jelly Candies. Antioxidants. 12 - 159, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.014

- 9** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Revalorisation of Sage (*Salvia lavandulifolia* Vahl) By-Product Extracts as a Source of Polyphenol Antioxidants for Novel Jelly Candies. *Antioxidants*. 12 - 159, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.313

- 10** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Revalorisation of Sage (*Salvia lavandulifolia* Vahl) By-Product Extracts as a Source of Polyphenol Antioxidants for Novel Jelly Candies. *Antioxidants*. 12 - 159, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7

- 11** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Factors Limiting Shelf Life of a TomatoOil Homogenate (*Salmorejo*) Pasteurised via Conventional and Radiofrequency Continuous Heating and Packed in Polyethylene Bottles. *Foods*. 12 - 3882, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.092

- 12** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Factors Limiting Shelf Life of a TomatoOil Homogenate (*Salmorejo*) Pasteurised via Conventional and Radiofrequency Continuous Heating and Packed in Polyethylene Bottles. *Foods*. 12 - 3882, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2

- 13** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Factors Limiting Shelf Life of a TomatoOil Homogenate (*Salmorejo*) Pasteurised via Conventional and Radiofrequency Continuous Heating and Packed in Polyethylene Bottles. *Foods*. 12 - 3882, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561



- 14** ANDRES ABEA; MARINA KRAVETS PANCHENKO; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; XAVIER FELPE CUYÁS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Modeling of radio frequency heating of packed fluid foods moving on a conveyor belt: A case study for tomato puree. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 86 - 103386, 2023. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.273
- 15** ANDRES ABEA; MARINA KRAVETS PANCHENKO; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; XAVIER FELPE CUYÁS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Modeling of radio frequency heating of packed fluid foods moving on a conveyor belt: A case study for tomato puree. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 86 - 103386, 2023. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.477
- 16** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Validation of Pasteurisation Temperatures for a Tomato-Oil Homogenate (salmorejo) Processed by Radiofrequency or Conventional Continuous Heating. Foods. 12, pp. 2837. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.092
- 17** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Validation of Pasteurisation Temperatures for a Tomato-Oil Homogenate (salmorejo) Processed by Radiofrequency or Conventional Continuous Heating. Foods. 12, pp. 2837. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.2
- 18** MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Validation of Pasteurisation Temperatures for a Tomato-Oil Homogenate (salmorejo) Processed by Radiofrequency or Conventional Continuous Heating. Foods. 12, pp. 2837. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561
- 19** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARINA KRAVETS PANCHENKO; FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO; JOSE MARIA ROS GARCIA; DOLORS GUARDIA GASULL; NEUS SANJUAN PELLICER; ISRAEL MUÑOZ. Pasteurización de homogeneizados vegetales viscosos mediante calentamiento dieléctrico por radiofrecuencias. Tecnifood. JUNIO, pp. 48 - 51. 2022. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico



Posición de firma: 1

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 20** CELIA LUCAS SANCHEZ; FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Mineral Content (Essential and Toxic Elements) of Squid Flesh Is Affected by Maceration with Sodium Salts and Vacuum-Cooking. Foods. 11 - 3688, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.092

- 21** CELIA LUCAS SANCHEZ; FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Mineral Content (Essential and Toxic Elements) of Squid Flesh Is Affected by Maceration with Sodium Salts and Vacuum-Cooking. Foods. 11 - 3688, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2

- 22** CELIA LUCAS SANCHEZ; FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Mineral Content (Essential and Toxic Elements) of Squid Flesh Is Affected by Maceration with Sodium Salts and Vacuum-Cooking. Foods. 11 - 3688, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

- 23** MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL. Rosemary Extracts Improved the Antioxidant Status of Low-Fat Yoghurt Sauces Enriched with Inulin. ANTIOXIDANTS. 11 - 4, pp. 789. 2022. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.52

- 24** MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL. Rosemary Extracts Improved the Antioxidant Status of Low-Fat Yoghurt Sauces Enriched with Inulin. ANTIOXIDANTS. 11 - 4, pp. 789. 2022. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.313

- 25** MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL. Rosemary Extracts Improved the Antioxidant Status of Low-Fat Yoghurt Sauces Enriched with Inulin. ANTIOXIDANTS. 11 - 4, pp. 789. 2022. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7

- 26** MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ANTONIA MARIA JIMENEZ MONREAL. Rosemary Extracts Improved the Antioxidant Status of Low-Fat Yoghurt Sauces Enriched with Inulin. ANTIOXIDANTS. 11 - 4, pp. 789. 2022. ISSN 2076-3921

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.675

- 27** MARIA CALERO PASTOR; GABRIELA CLEMENTE; DINAR FARTDINOV; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ISRAEL MUÑOZ; NEUS SANJUAN PELLICER. Upscaling via a Prospective LCA: A Case Study on Tomato Homogenate Using a Near-to-Market Pasteurisation Technology. SUSTAINABILITY. 14, pp. 1716 - 1746. 2022. ISSN 2071-1050

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.576

- 28** MARIA CALERO PASTOR; GABRIELA CLEMENTE; DINAR FARTDINOV; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ISRAEL MUÑOZ; NEUS SANJUAN PELLICER. Upscaling via a Prospective LCA: A Case Study on Tomato Homogenate Using a Near-to-Market Pasteurisation Technology. SUSTAINABILITY. 14, pp. 1716 - 1746. 2022. ISSN 2071-1050

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.251

- 29** MARIA CALERO PASTOR; GABRIELA CLEMENTE; DINAR FARTDINOV; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ISRAEL MUÑOZ; NEUS SANJUAN PELLICER. Upscaling via a Prospective LCA: A Case Study on Tomato Homogenate Using a Near-to-Market Pasteurisation Technology. SUSTAINABILITY. 14, pp. 1716 - 1746. 2022. ISSN 2071-1050

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.9

- 30** MARIA CALERO PASTOR; GABRIELA CLEMENTE; DINAR FARTDINOV; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ISRAEL MUÑOZ; NEUS SANJUAN PELLICER. Upscaling via a Prospective LCA: A Case Study on Tomato Homogenate Using a Near-to-Market Pasteurisation Technology. Sustainability. 14, pp. 1716 - 1746. 2022. ISSN 2071-1050

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.576

- 31** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; DARIO MERCATANTE; MARIA TERESA RODRIGUEZ ESTRADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Assessment of a Diterpene-Rich Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as a Natural Antioxidant for Salmon Pâté Formulated with Linseed. Antioxidants. 11 - 1057, pp. 1 - 18. 2022. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.014
- 32** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; DARIO MERCATANTE; MARIA TERESA RODRIGUEZ ESTRADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Assessment of a Diterpene-Rich Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as a Natural Antioxidant for Salmon Pâté Formulated with Linseed. Antioxidants. 11 - 1057, pp. 1 - 18. 2022. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.313
- 33** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; DARIO MERCATANTE; MARIA TERESA RODRIGUEZ ESTRADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Assessment of a Diterpene-Rich Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as a Natural Antioxidant for Salmon Pâté Formulated with Linseed. Antioxidants. 11 - 1057, pp. 1 - 18. 2022. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7
- 34** MARIA CRISTINA MARCUCCI RIBEIRO; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Analysis of Brazilian Propolis by Differential Scanning Calorimetry (DSC) and Thermal Gravimetric Analysis (TGA). Characteristics of Crude Resin, Ethanolic Extracts, Wax and Isolated Compounds. Bee World. 99 - 3, pp. 1 - 7. 2022. ISSN 0005-772X
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Índice de impacto: 0
- 35** ANDRES ABEA; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; PIERRE PICOUET; MARINA KRAVETS PANCHENKO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Dielectric Heating: A Review of Liquid Foods Processing Applications. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. 2022. ISSN 8755-9129
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.5
- 36** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; CRISTINA MARCUCCI; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Contribution of Green Propolis to the Antioxidant, Physical and Sensory Properties of Fruity Jelly Candies Made with Sugars or Fructans. Foods. 10 - 2586, pp. 1 - 16. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.092



- 37** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; CRISTINA MARCUCCI; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Contribution of Green Propolis to the Antioxidant, Physical and Sensory Properties of Fruity Jelly Candies Made with Sugars or Fructans. *Foods*. 10 - 2586, pp. 1 - 16. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.2
- 38** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; CRISTINA MARCUCCI; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Contribution of Green Propolis to the Antioxidant, Physical and Sensory Properties of Fruity Jelly Candies Made with Sugars or Fructans. *Foods*. 10 - 2586, pp. 1 - 16. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561
- 39** FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; CELIA LUCAS SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Mineral composition of raw and marinated-cooked arms from Pacific giant squid (*Dosidicus gigas*). *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 33 - 1, pp. 20 - 28. 2021. ISSN 2079-0538
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.921
- 40** ANDRES ABEA; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Combined Effect of Temperature and Oil and Salt Contents on the Variation of Dielectric Properties of a Tomato-Based Homogenate. *Foods*. 10 - 12, pp. 3124. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.092
- 41** ANDRES ABEA; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Combined Effect of Temperature and Oil and Salt Contents on the Variation of Dielectric Properties of a Tomato-Based Homogenate. *Foods*. 10 - 12, pp. 3124. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.2
- 42** ANDRES ABEA; PERE GOU GOTO; DOLORS GUARDIA GASULL; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ. Combined Effect of Temperature and Oil and Salt Contents on the Variation of Dielectric Properties of a Tomato-Based Homogenate. *Foods*. 10 - 12, pp. 3124. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561



- 43** MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. The Combined Effect of Mediterranean Shrubland Pasture and the Dietary Administration of Sage By-Products on the Antioxidant Status of Segureña Ewes and Lambs. *Antioxidants*. 2020. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.52
- 44** JORGE ORTUÑO CASANOVA; LETICIA MATEO PASTOR; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Effects of sous vide vs grilling methods on lamb meat colour and lipid stability during cooking and heated display. *MEAT SCIENCE*. 2020. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.615
- 45** LETICIA MATEO PASTOR; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Ewe's diet during gestation and lactation affects ready-to-eat meat from light lambs. *ANIMAL*. 15, pp. 100043. 2020. ISSN 1751-7311
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.744
- 46** LETICIA MATEO PASTOR; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Ewe's diet during gestation and lactation affects ready-to-eat meat from light lambs. *ANIMAL*. 15, pp. 100043. 2020. ISSN 1751-7311
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.6
- 47** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA ANTONIA MURCIA TOMAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Assessment of Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as Antioxidant in Jelly Candies Made with Fructan Fibres and Stevia. *Antioxidants*. 9, pp. 1289. 2020. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.014
- 48** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA ANTONIA MURCIA TOMAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Assessment of Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as Antioxidant in Jelly Candies Made with Fructan Fibres and Stevia. *Antioxidants*. 9, pp. 1289. 2020. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 6.313

- 49** CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA MAGDALENA MARTINEZ TOME; MARIA ANTONIA MURCIA TOMAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Assessment of Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extract as Antioxidant in Jelly Candies Made with Fructan Fibres and Stevia. *Antioxidants*. 9, pp. 1289. 2020. ISSN 2076-3921
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7
- 50** ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Shelf-life extension of multi-vegetables smoothies by high pressure processing compared with thermal treatment. Part I: Microbial and enzyme inhibition, antioxidant status and physical stability. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43 - 10, pp. 14139 - 14139. 2019. ISSN 1745-4549
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.288
- 51** ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Shelf-life extension of multi-vegetables smoothies by high pressure processing compared with thermal treatment. Part II: Retention of selected nutrients and sensory quality. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43 - 11, pp. 14210 - 14210. 2019. ISSN 1745-4549
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.288
- 52** JORGE ORTUÑO CASANOVA; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Enhancing Lipid Oxidative Stability of Cooked-Chilled Lamb Meat through Dietary Rosemary Diterpenes. *EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 1900124, pp. 1 - 11. 2019. ISSN 1438-9312
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
Fuente de impacto: SJR
Índice de impacto: 0
- 53** JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Insectos para la alimentación animal: una solución de futuro al déficit de proteína en la cadena alimentaria europea. *Eurocarne*. 278, pp. 121 - 131. 2019. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 54** PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Effects of replacing starch by inulin on the physicochemical, texture and sensory characteristics of gummy jellies. *CyTA - Journal of Food*. 16, pp. 1 - 10. 2018. ISSN 1947-6345

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 2

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.5

Tipo de soporte: Revista

- 55** LETICIA MATEO PASTOR; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Maternal grazing on stubble and Mediterranean shrubland improves meat lipid profile in light lambs fed on concentrates. ANIMAL. 12 - 7, pp. 1547 - 1554. 2018. ISSN 1751-7311

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.744

Tipo de soporte: Revista

- 56** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Incorporating rosemary diterpenes in lamb diet to improve microbial quality of meat packed in different environments. ANIMAL SCIENCE JOURNAL. 88, pp. 1436 - 1445. 2017. ISSN 1344-3941

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 3

Fuente de impacto: SJR

Índice de impacto: 0

Tipo de soporte: Revista

- 57** LETICIA MATEO PASTOR; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Effects of sage distillation by-product (*Salvia lavandulifolia* Vahl.) dietary supplementation in light lambs fed on concentrates on meat shelf life and fatty acid composition. MEAT SCIENCE. 134, pp. 44 - 53. 2017. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.231

Tipo de soporte: Revista

- 58** ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Stabilisation of red fruit-based smoothies by high-pressure processing. Part II: effects on sensory quality and selected nutrients. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 97, pp. 777 - 783. 2017. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.076

Tipo de soporte: Revista

- 59** ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Stabilization of red fruit-based smoothies by high-pressure processing. Part A. Effects on microbial growth, enzyme activity, antioxidant capacity and physical stability. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 97, pp. 770 - 776. 2017. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.076

Tipo de soporte: Revista



- 60** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; ADRIANA HURTADO GOMEZ; PIERRE PICOUE; ANNA JOFRRE I FRADERA; DOLORS GUARDIA GASULL. HPP como alternativa a la pasteurización térmica en smoothies de fruta. *Tecnifood*. 3, pp. 36 - 39. 2016. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 61** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; MARIA JOSE JORDAN BUESO. Dietas suplementadas con romero: una alternativa natural para mejorar la calidad de la carne. *Eurocarne*. MARZO 16 - 244, pp. 155 - 164. 2016. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 62** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Use of dietary rosemary diterpenes to inhibit rancid volatiles in lamb meat packed under protective atmosphere. *ANIMAL*. 10 - 8, pp. 1391 - 1401. 2016. ISSN 1751-732X
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: SJR
Índice de impacto: 0
- 63** ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Effects of thermal and high pressure treatments on the microbiological, nutritional and sensory quality of a multi-fruit smoothie. *Food and Bioprocess Technology*. 1, pp. 1 - 31. 2016. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.703
- 64** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Relationship between antioxidant status and oxidative stability in lamb meat reinforced with dietary rosemary diterpenes. *FOOD CHEMISTRY*. 190, pp. 1056 - 1063. 2016. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.655
- 65** ADRIANA HURTADO GOMEZ; PIERRE PICOUE; DOLORS GUARDIA GASULL; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Altas presiones en la conservación de smoothies de frutas. Libro de ponencias y comunicaciones del VIII congreso CYTA-Cesia. 1, pp. 152 - 152. 2015. ISSN 6066-8817
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0



- 66** ADRIANA HURTADO GOMEZ; DOLORS GUARDIA GASULL; PIERRE PICOUET; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Elaboración de un snack de manzana mediante QDS process. Libro de ponencias y comunicaciones del VIII congreso CYTA-Cesia. 1, pp. 153 - 153. 2015. ISSN 6066-8817
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 67** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Estrategias para obtener caramelos y golosinas más saludables. Dulces noticias. FEBRERO, pp. 54 - 56. 2015. ISSN 11345640
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 68** PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Determining the minimum drying time of gummy confections based on their mechanical properties. CyTA - Journal of Food. 13 - 3, pp. 329 - 335. 2015. ISSN 1947-6345
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.5
- 69** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Antioxidant and antimicrobial effects of dietary supplementation with rosemary diterpenes (carnosic acid and carnosol) vs vitamin E on lamb meat packed under protective atmosphere. MEAT SCIENCE. 110, pp. 62 - 69. 2015. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.231
- 70** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Use of dietary rosemary diterpenes to extend the preservation of sulphited-lamb products. SMALL RUMINANT RESEARCH. 123 - 2, pp. 269 - 277. 2015. ISSN 0921-4488
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.395
- 71** ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Application of High Pressure Processing for Obtaining Fresh-Like Fruit Smoothies. Food and Bioprocess Technology. 8 - 12, pp. 2470 - 2482. 2015. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.703



- 72** JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal. Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal. 128, pp. 1 - 10. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia, 2014.
Depósito legal: MU-136-2014
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 73** JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal. II CONGRESO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN DOCENTE LIBRO DE ACTAS. 128, pp. 1 - 10. SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA, 2014. ISBN 978-84-695-9705-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 74** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIO BEDIA GEA. Factors limiting the shelf-life of salami pieces kept in retailing conditions. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 26, pp. 289 - 299. 2014. ISSN 1120-1770
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.518
- 75** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIO BEDIA GEA. Use of Micrococcaceae combined with a low proportion of Lactic Acid Bacteria as a starter culture for salami stuffed in natural casing. CyTA - Journal of Food. 12 - 2, pp. 160 - 165. 2014. ISSN 1947-6345
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.5
- 76** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja de tomillo sobre la estabilidad oxidativa de la carne de sus corderos. ALBEITAR. 174, pp. 42 - 44. 2014. ISSN 1699-7883
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 77** RAFAEL SERRANO ESPADA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Improving the Sensory and Oxidative Stability of Cooked and Chill-Stored Lamb Using Dietary Rosemary Diterpenes. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 79 - 9, pp. 1805 - 1810. 2014. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.658



- 78** MARIA JOSE JORDAN BUESO; JULIAN CASTILLO SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Relevance of the carnosic acid/carnosol ratio for the level of rosemary diterpene transfer and for improving lamb meat antioxidant status. *FOOD CHEMISTRY*. 151, pp. 212 - 218. 2014. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.655
- 79** RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Use of dietary rosemary extract in ewe and lamb to extend the shelf life of raw and cooked meat. *SMALL RUMINANT RESEARCH*. 116, pp. 144 - 152. 2014. ISSN 0921-4488
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.395
- 80** JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Shelf life of meat from lambs given essential oil-free rosemary extract containing carnosic acid plus carnosol at 200 or 400 mg kg(-1). *MEAT SCIENCE*. 96 - 4, pp. 1452 - 1459. 2014. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.231
- 81** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA. Uso de derivados de fruta y fibra alimentaria en caramelos de goma. *Tecnifood*. ENE-FEB, pp. 120 - 123. 2013. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 82** JOSÉ MANUEL LORENZO RODRÍGUEZ; MARIO BEDIA GEA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Relationship between flavour deterioration and the volatile compound profile of semi-ripened sausage. *MEAT SCIENCE*. 93, pp. 614 - 620. 2013. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.231
- 83** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ALEJANDRO MANUEL LOPEZ ATIENZAR. Estabilización mediante refrigeración de chorizo y salchichón envasados al vacío. *AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO*. Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío, 2012.
Depósito legal: M-6826-2012
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 84** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO. Estabilización mediante refrigeración de la carne envasada de cordero en condiciones de venta al por menor. *AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO*. Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío, 2012.



Depósito legal: M-6826-2012

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 85** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Shelf Life of Fresh and Frozen Pork. Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality, second edition. Wiley-Blackwell, 2012. ISBN 978-0-470-95832-2
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 86** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; LORENA MENDEZ CAZORLA; ELISABET ALMELA PEREZ. Effects of dietary rosemary extract on lamb spoilage under retail display conditions. MEAT SCIENCE. 90, pp. 90. 2012. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.183
- 87** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Efecto de la alimentación de ovejas gestantes y lactantes con hoja destilada de romero Rosmarinus Officinalis, L. sobre la calidad de la carne de cordero segureño. Eurocarne. 203, pp. 203. 2012. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 88** INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Evaluation of table olive by-product as a source of natural antioxidants. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 47, pp. 47. 2012. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.941
- 89** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Incorporation of thyme leaves in the diet of pregnant and lactating ewes: Effect on the fatty acid profile of lamb. SMALL RUMINANT RESEARCH. 105, pp. 105. 2012. ISSN 0921-4488
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.395
- 90** RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Reducing SO2 in Fresh Pork Burgers by Adding Chitosan. MEAT SCIENCE. 92, pp. 92. 2012. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.183
- 91** MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; RAFAEL SERRANO ESPADA; ANA GEMA AZNAR GONZALEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Development of Chato Murciano sobrasada prepared using "appellation of Murcia origen" paprika (AMOP). Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.1, pp. 415 - 417. Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterranees, 2012. ISBN 2-85352-488-4
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 92** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; LORENA MENDEZ CAZORLA; ELISABET ALMELA PEREZ; MARIO BEDIA GEA. Evaluation of the fat content in a small-calibre salami made with pork from Chato Murciano breed. Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.2, pp. 411 - 414. Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterranees, 2012. ISBN 2-85352-488-4
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 93** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Administration of distillate thyme leaves into the diet of Segureña a ewes: effect on lamb meat quality. ANIMAL. 6 - 12, pp. 2048 - 2056. 2012. ISSN 1751-7311
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.744
- 94** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA. Desarrollo de productos a base de frutas y verduras optimizados sensorialmente y libres de aditivos.A: Poscosecha: frutas, hortalizas y ornamentales.1, pp. 1 - 13. 2012. ISSN N_ISSN_1781
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 95** PEDRO DIAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Natural extracts versus sodium ascorbate to extend the shelf life of meat based ready to eat meals. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 68, pp. 125 - 138. 2012. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.632
- 96** MARIO BEDIA GEA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Use of rustic pigs to manufacture pork salami free of colour and taste enhancers. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 24, pp. 223 - 230. 2012. ISSN 1120-1770
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.518
- 97** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. BUENAS PRÁCTICAS EN LOS LABORATORIOS Y PLANTA PILOTO DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LABORATORIOS DE VETERINARIA.SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA, 2011. ISBN 978-84-694-4741-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 98** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ALEXANDRA MARTINEZ ALCALA; ALEJANDRO MANUEL LOPEZ ATIENZAR. Maduración de chorizo y salchichón de chato murciano con diferentes cultivos iniciadores bacterias ácido-lácticas y estafilococos.ANALES VETERINARIA MURCIA. 27, pp. 27. 2011. ISSN 5489-6902



Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

- 99** MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Evaluation of different starter cultures Staphylococci plus Lactic Acid Bacteria in semi-ripened Salami stuffed in swine gut. MEAT SCIENCE. 87, pp. 87. 2011. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.183

- 100** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Spoilage of Sous Vide Cooked Salmon *Salmo salar* Stored Under Refrigeration. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 17, pp. 17. 2011. ISSN 1082-0132

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.632

- 101** GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA MARGARITA ESTRADA MALLADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Effects in ewe diet of rosemary by-product on lipid oxidation and the eating quality of cooked lamb under retail display conditions. FOOD CHEMISTRY. 124, pp. 124. 2011. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.052

- 102** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIO BEDIA GEA; ELISABET ALMELA PEREZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ. Improving the quality of dry-cured sausage using pork from rustic breed. AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCE. 19, pp. 19. 2010. ISSN 1459-6067

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.161

- 103** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Dietary administration of ewes' diet distilled thyme leaves *Thymus zygis* spp. *gracilis*: influence on lamb meat quality. MEAT SCIENCE. 85, pp. 85. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.183

- 104** GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Dietary administration of ewe diets with a distillate from rosemary leaves *Rosmarinus officinalis* L.: Influence on lamb meat quality. MEAT SCIENCE. 84, pp. 84. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.183

- 105** PEDRO DÍAZ MOLINS; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. MONITORING RETROGRADATION IN LIQUORICE-TYPE SWEETS OF DIFFERENT SIZE AND HARDNESS. STARCH-STARKE. 62, pp. 62. 2010. ISSN 0038-9056

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 1.064

- 106** PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. The effects of packaging method vacuum pouch vs. plastic tray on spoilage in a cook-chill pork-based dish kept under refrigeration. MEAT SCIENCE. 84, pp. 84. 2010. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.183
- 107** ELISABET ALMELA PEREZ; MARIA JOSE JORDAN BUESO; CRISTINA MARTINEZ CONESA; JOSE ANTONIO SOTOMAYOR SANCHEZ; MARIO BEDIA GEA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Ewe's Diet Pasture vs. Grain-Based Feed Affects Volatile Profile of Cooked Meat from Light Lamb. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58, pp. 58. 2010. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.532
- 108** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Polyphenolic extract and essential oil quality of Thymus zygis ssp gracilis shrubs cultivated under different watering levels. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. 29, pp. 29. 2009. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.199
- 109** PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Determination of Shelf Life of Sous Vide Salmon Salmo Salard Based on Sensory Attributes. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 78, pp. 78. 2009. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.255
- 110** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Influence of pre-slaughter process on pork quality. An overview. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. 25, pp. 25. 2009. ISSN 8755-9129
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.5
- 111** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. CONTRIBUCIÓN DE LA ETAPA DE SECADO A LA MADURACIÓN DE LA LONGANIZA CRUDO-CURADA FERMENTADA. ANALES VETERINARIA MURCIA. 25, pp. 25. 2009. ISSN 5489-6902
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 112** MARIO BEDIA GEA; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; CRISTINA LOPEZ GARCIA; ELISABET ALMELA PEREZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Caracterización tecnológica de la Longaniza Imperial de Lorca. Eurocarne. 175, pp. 175. 2009. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0



- 113** ELISABET ALMELA PEREZ; MARIA JOSE JORDAN BUESO; CRISTINA MARTINEZ CONESA; JOSE ANTONIO SOTOMAYOR SANCHEZ; MARIO BEDIA GEA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. El flavor de la carne cocinada de cordero. Eurocarne. 178, pp. 178. 2009. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 114** INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Antioxidantes en subproductos procedentes del deshuesado de la aceituna. Actas del II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria- V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. 2008. ISBN 978-84-96736-57-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 115** INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Compuestos bioactivos en aceituna cruda y curada. Alimentaria: investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones alimentarias, S.A., 2008.
Depósito legal: M 611-1964
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 116** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Deterioro físico-químico y sensorial del morcón de chato murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en condiciones de refrigeración 4C y vacío. Alimentaria: investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones alimentarias, S.A., 2008.
Depósito legal: M 611-1964
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 117** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero rosmarinus officinalis, L en carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis. Alimentaria: investigación, tecnología y seguridad. Ediciones y publicaciones alimentarias, S.A., 2008.
Depósito legal: M 611-1964
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 118** PEDRO DÍAZ MOLINS; MARIA CONSUELO LUNA RIQUELME; M DOLORES FERRANDO PRIETO; INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Estudio de la retrodegradación short-term para predecir cambios de textura en barritas de gel dulce de almidón. Actas del II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria- V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. 2008. ISBN 978-84-96736-57-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 119** INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA. Compuestos bioactivos en aceitunas cruda y curada. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. 392, pp. 392. 2008. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos



Índice de impacto: 0

- 120** GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero *Rosmarinus officinalis*, L en carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.392, pp. 392. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 121** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Deterioro físico-químico y sensorial del morcón de Chato Murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en condiciones de refrigeración 4C y vacío. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.392, pp. 392. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 122** PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Tiempo óptimo de cocinado para lomo de cerdo "sous vide". ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.394, pp. 394. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 123** PEDRO DÍAZ MOLINS; MARIA CONSUELO LUNA RIQUELME; M DOLORES FERRANDO PRIETO; MIGUEL ARANDA CÁRCELES; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Análisis sensorial de textura de barritas coextruidas de gel dulce de almidón. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.395, pp. 395. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 124** PEDRO DÍAZ MOLINS; MARIA CONSUELO LUNA RIQUELME; M DOLORES FERRANDO PRIETO; ANTONIO LOPEZ RUIZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Monitorización del envejecimiento de geles dulces de almidón extruido mediante análisis instrumental de textura. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.395, pp. 395. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0



- 125** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ. Modelling the yield and texture of comminuted pork products using color and texture. Effect of fat/lean ratio and starch. MEAT SCIENCE. 80, pp. 80. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 126** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. STABILIZATION BY CHILLING OF SOBRASADA FROM CHATOMURCIANO PIGMEAT MANUFACTURED WITHOUT PRESERVATIVES. Anales de Veterinaria de Murcia. 24, pp. 24. 2008. ISSN 0213-5434
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 127** PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Microbial, physical-chemical and sensory spoilage during the refrigerated storage of cooked pork loin processed by the sous vide method. MEAT SCIENCE. 80, pp. 80. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.183
- 128** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Cambios físico-químicos y sensoriales durante la maduración fría de la sobrasada elaborada sin aditivos conservantes. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 129** ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Cambios oxidativos en hamburguesas de cerdo elaboradas con extracto de té verde y semilla de uva durante su almacenamiento en refrigeración. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 130** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO. Control of cooking losses and texture by using emulsion temperature and reflection photometry in frankfurters manufactured with different fat and starch levels. Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. Guanhong Zhou, Weili Zhang, 2007. ISBN 978-7-81117-239-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 131** PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; E ANDREU; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Deterioro de salmón cocinado por el método sous vide durante su almacenamiento refrigerado 2C. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 132** JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; JOSE MARIA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Determinación de metamioglobina en carne fresca mediante espectrofotometría de reflectancia. Correlación con parámetros de color Hunter Lab.IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 133** ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Effect of green tea and grape seed extracts on precooked pork meatballs. Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. Guaan hong Zhou, Weili Zhang, 2007. ISBN 978-7-81117-239-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 134** GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; E ANDREU; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Estudio de la vida comercial de la carne procedente de corderos segureños suplementados con subproductos de Thymus zyghis.IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos". Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 135** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS. Aplicaciones de la tecnología sous vide en la elaboración de platos preparados cárnicos para catering. Eurocarne. 155, pp. 155. 2007. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 136** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; PEDRO DÍAZ MOLINS; MARIANO RODRIGUEZ CASES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ. Ascorbate, green tea and grape seed extracts increase the shelf life of low sulphite beef patties. MEAT SCIENCE. 77, pp. 77. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 137** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; PAYNE FREDERICK ALAN. Efecto de la composición y el tiempo de procesado sobre las propiedades tecnológicas y ópticas de las emulsiones cárnicas. Anales de Veterinaria de Murcia. 23, pp. 23. 2007. ISSN 0213-5434
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 138** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; PAYNE FREDERICK ALAN; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; YOULING L. XIONG. Prediction of meat emulsion stability using reflection photometry. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 82, pp. 82. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.313

- 139** ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; PEDRO DÍAZ MOLINS. Antioxidant and antimicrobial effects of green tea and grape seed extracts on fresh beef patties with a low dose of sulphite. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. Harnessing and exploiting Global Opportunities. Wageningen Academic Publishers, 2006. ISBN 90-8686-010-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 140** JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Efecto del cocinado y el envasado en atmósfera modificada sobre los niveles de COPS en carne de cerdo suplementada en vitamina E. IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Dpto de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba, 2006.
Depósito legal: CO-1321-2006
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 141** PEDRO DÍAZ MOLINS; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Reducción de SO₂ en productos cárnicos frescos mediante el uso de extractos de té verde y semilla y uva. IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Dpto de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba, 2006.
Depósito legal: CO-1321-2006
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 142** GEMA NIETO MARTINEZ; BELEN LINARES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. The improvement of lamb meat shelf life through feeding with subproducts of *rosmarinus officinalis*, L. 52nd International Congress of Meat Science and Technology. Harnessing and exploiting Global Opportunities. Wageningen Academic Publishers, 2006. ISBN 90-8686-010-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 143** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Effects of goat milk or milk replacer diet on meat quality and fat composition of suckling goat kids. MEAT SCIENCE. 72, pp. 72. 2006. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 144** MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; MARIA JOSE JORDAN BUESO; MARIA PILAR HELLIN GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA. Composición y características del zumo de membrillo japonés *Chaenomeles japonica* comparadas con zumos de otras frutas. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 145** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Efecto de la lactancia natural o artificial sobre la calidad de la carne de cabrito lechal. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 146** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; F. SAN EUSTAQUIO SÁNCHEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. Empleo de antioxidantes naturales extracto de te verde, semilla de uva y clara de huevo en carne de cerdo. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 147** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ. Medida del pH. Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto animal vivo, canal, carne y grasa en los rumiantes. 2005. ISBN 84-7498-509-9
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 148** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Bienestar animal y calidad de la canal porcina según el sistema de aturdimiento. Oxidación del colesterol en carne y derivados: factores que determinan su formación. Anales de Veterinaria de Murcia. 21, pp. 21. 2005. ISSN 0213-5434
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: No incluida en catálogos
Índice de impacto: 0
- 149** MARIA BELEN LOPEZ MORALES; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ. CONSERVACIÓN DE LA ACTIVIDAD COAGULANTE MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL FRÍO. EN AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS. AVANCES EN CIENCIA Y TÉCNICAS DEL FRÍO. 2003. ISBN 84-95781-17-4
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 150** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; R VILA; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Caracterización físico-química y sensorial de la carne de cabrito lechal de raza Murciano Granadina. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOLUMEN II. 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 151** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. EFECTO DE LAS CONDICIONES DE OREO RÁPIDO SOBRE LA TEMPERATURA Y LA CALIDAD DE LA CARNE PORCINA. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOLUMEN II. 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 152** R VILA; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; PILAR HELLIN; JOSE LAENCINA SANCHEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA. EFECTO DEL ALMACENAMIENTO REFRIGERADO DE MEMBRILLO JAPONÉS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS Y



COMPOSICIÓN DEL ZUMO. EN AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO-1. AVANCES EN CIENCIA Y TÉCNICAS DEL FRÍO. 2003. ISBN 84-95781-17-4

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 153** JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. ESBABILIDAD OXIDATIVA DE LOMO DE CERDO SUPLEMENTADO CON VITAMINA E Y ENVASADO EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOLUMEN II. 2003. ISBN 84-95893-76-2

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 154** C.A. DILLI; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE LAENCINA SANCHEZ. INFLUENCIA DE DIFERENTES ÉPOCAS DE RECOLECCIÓN SOBRE LA CALIDAD DE LOS FRUTOS DURANTE LA CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA DE MANZANAS EN BRASIL. EN AVANCES EN CIENCIA Y TÉCNICAS DEL FRÍO-1. AVANCES EN CIENCIA Y TÉCNICAS DEL FRÍO. 2003. ISBN 84-95781-17-4

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 155** MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. INFLUENCIA DEL MÉTODO DE COCINADO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO MANTENIDA EN REFRIGERACIÓN PREVIAMENTE A SU CONSUMO. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOLUMEN II. 2003. ISBN 84-95893-76-2

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 156** MARIA DOLORES GIL; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. INFLUENCIA DEL MÉTODO DE COCINADO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO REGRIGERADA Y RECALENTADA. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOLUMEN II. 2003. ISBN 84-95893-76-2

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 157** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; JOSE LAENCINA SANCHEZ. INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO FRIGORÍFICO DE LAS CANALES DE CERDO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE. EN AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO-1. AVANCES EN CIENCIA Y TÉCNICAS DEL FRÍO. 2003. ISBN 84-95781-17-4

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 158** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; ESTEFANIA COSTA; MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. A comparative study of boar taint in cooked and dry-cured meat. MEAT SCIENCE. 63, pp. 63. 2003. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.229

- 159** SUSANA COFRADES; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSÉ CARBALLO SANTAOLALLA; FRANCISCO JIMENEZ COLMENERO. Role of cathepsin D activity on gelation heated-under pressure conditions chicken meat. FOOD CHEMISTRY. 80, pp. 80. 2003. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.052

- 160** JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Simultaneous HPLC analysis of a-tocopherol and cholesterol in fresh meat. Journal of Agricultural and food chemistry. 2003. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.816
- 161** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. HAMBURGUESAS Y ALBONDIGAS. TECNOLOGIA DE ELABORACION. GARANTIA DE CALIDAD, DEFECTOS Y ALTERACIONES. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. 2002.
Depósito legal: 84-85263-09-X.
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 162** MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; MARIA PILAR HELLIN GARCIA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE LAENCINA SANCHEZ. Behaviour of japanese quince Chaenomeles japonica stored under refrigeration conditions. Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals. 2001. ISBN 84-607-3287-8
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 163** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. MEDIDA DEL PH. METODOLOGIA PARA EL ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE EN RUMIANTES. 2001. ISBN 84-7498-479-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 164** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. CALIDAD TECNOLOGICA DE LA CARNE DESTINADA A LA ELABORACION DE JAMON CURADO EN LA REGION DE MURCIA Y CONSECUENCIAS DE SU TRANSFORMACION. TESIS DOCTORALES 1999 DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA. 1999. ISBN 84-8371-059-5
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 165** SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. PRE-CURE FREEZING AFFECTS PROTEOLYSIS IN DRY-CURED HAMS. MEAT SCIENCE. 51, pp. 51. 1999. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 166** JULIO PEDAUYE RUIZ; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. CHARACTERISTICS OF CARCASSES AND MEAT ACCORDING TO S-EUROP CLASSIFICATION IN THE REGION OF MURCIA. BASIS OF THE QUALITY OF TYPICAL MEDITERRANEAN ANIMAL PRODUCTS. 1998.
Depósito legal: 90-74134-53-X
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 167** MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA BELEN LOPEZ MORALES. EFFECT OF DIFFERENT COAGULANT ENZYMES IN MURCIANO-GRANADINA FRESH GOAT CHEESE. INFLUENCE ON CHEESE YIELD. BASIS OF THE QUALITY OF TYPICAL MEDITERRANEAN ANIMAL PRODUCTS. 1998.
Depósito legal: 90-74134-53-X
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 168** JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; JORGE SEGUI ESCRIVA; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ. ESTUDIO COMPARADO DE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE PORCINA EN LA REGION DE MURCIA. 1996. ISBN 84-87154-51-4
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 169** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; JOSE LAENCINA SANCHEZ. ON-LINE METHODS FOR PORK QUALITY DETECTION. FOOD CONTROL. 62, pp. 62. 1995. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 170** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ. PARAMETER DER SCHWEINEFLEISCHQUALITAT WASSERBINDUNGSVERMOGEN, HAMPIGMENTGEHALT UND INTRAMUSKULARES FETT. FLEISCHWIRTSCHAFT. 74, pp. 74. 1994. ISSN 0015-363X
Tipo de producción: Documento o Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.145
- 171** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JULIO PEDAUYE RUIZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ. OBJECTIVE MEAT QUALITY MEASUREMENTS OF HAM: A PRACTICAL CLASSIFICATION METHODS ON THE SLAUGHTERLINE. MEAT SCIENCE. 37, pp. 37. 1994. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 172** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ. OBJECTIVE ASSESSMENT OF PORK QUALITY. MEAT SCIENCE. 37, pp. 37. 1994. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.229
- 173** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; FRANCISCO MARQUES; JOSE LAENCINA SANCHEZ. PORK QUALITY AFFECTED BY DIFFERENT SLAUGHTER CONDITIONS AND POST MORTEM TREATMENT OF THE CARCASSES. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 27, pp. 27. 1994. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.589



Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Efecto De La Temperatura De Pasteurización Sobre La Calidad De Salmorejo Tratado Por Radiofrecuencias
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA Ciencia e Innovación para la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ZARAGOZA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 20/06/2022
ANDRES ABEA; MARINA KRAVETS PANCHENKO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ;
DOLORS GUARDIA GASULL; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 2** **Título del trabajo:** Efecto Del Calentamiento Dieléctrico Por Radiofrecuencias Sobre La Vida Útil Del Salmorejo
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA, Ciencia e Innovación para la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ZARAGOZA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 20/06/2022
ANDRES ABEA; MARINA KRAVETS PANCHENKO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ISRAEL MUÑOZ;
JOSE MARIA ROS GARCIA; DOLORS GUARDIA GASULL.
- 3** **Título del trabajo:** POLYPHENOLOXIDASE AND PEROXIDASE ACTIVITIES IN SALMOREJO STABILIZED BY RADIOFREQUENCIES AND REFRIGERATION
Nombre del congreso: XI Congreso Ibérico y IX Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CARTAGENA MURCIA ESPAÑA,
Fecha de celebración: 17/04/2022
MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ;
JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 4** **Título del trabajo:** STABILITY UNDER REFRIGERATION OF VITAMINS AND CAROTENOIDS IN SALMOREJO TREATED BY RADIOFREQUENCIES
Nombre del congreso: XI Congreso Ibérico y IX Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CARTAGENA MURCIA ESPAÑA,
Fecha de celebración: 17/04/2022
MARINA KRAVETS PANCHENKO; ANDRES ABEA; DOLORS GUARDIA GASULL; ISRAEL MUÑOZ;
FRANCISCO JAVIER GARCIA ALONSO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 5** **Título del trabajo:** Enriquecimiento con propóleo de caramelos de gomaelaborados con azúcar o con fibra alimentaria.
Nombre del congreso: VI Jornadas Doctorales Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: UNIVERSIDAD DE MURCIA,



Fecha de celebración: 21/06/2021

CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA CRISTINA MARCUCCI RIBEIRO; GIULIA MORATTI; ANNALISA DANIELE; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

6 Título del trabajo: PASTEURIZACIÓN MEDIANTE RADIOFRECUENCIAS (RF) DE HOMOGENEIZADOS VEGETALES DE ALTA VISCOSIDAD (SALMOREJO CON FIBRA ALIMENTARIA)

Nombre del congreso: VI Jornadas Doctorales EIDUM 2021

Tipo evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: UNIVERSIDAD DE MURCIA, MURCIA,

Fecha de celebración: 21/06/2021

MARINA KRAVETS PANCHENKO; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

7 Título del trabajo: Physicochemical parameters and antioxidant activity of gummy jellies prepared with BrazilianGreen Propolis

Nombre del congreso: 7th Brazilian Conference on Natural Products and XXXIII RESEM,

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: RIO DE JANEIRO BRAZIL,

Fecha de celebración: 11/11/2019

CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

8 Título del trabajo: DESARROLLO DE UN PATÉ DE SALMÓN MEJORADO NUTRICIONALMENTE CON SEMILLA DE LINO Y EXTRACTO DE ROMERO

Nombre del congreso: II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: ALMERÍA,

Fecha de celebración: 17/10/2019

IBAN PAGAN TURPIN; CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

9 Título del trabajo: Diseño y aplicación de extractos polifenólicos de plantas aromático-medicinales en alimentos mejorados nutricionalmente

Nombre del congreso: V Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia

Tipo evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,

Fecha de celebración: 30/05/2019

CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

10 Título del trabajo: Contenido en metales y semi-metales del potón cocinado del pacífico

Nombre del congreso: X Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTA/CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: LEON ESPAÑA,

Fecha de celebración: 15/05/2019

FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; CELIA LUCAS SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.



- 11 Título del trabajo:** Depleción de metales y semi-metales en calamar crudo macerado
Nombre del congreso: X Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: LEON ESPAÑA,
Fecha de celebración: 15/05/2019
CELIA LUCAS SANCHEZ; FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 12 Título del trabajo:** Evaluación del ácido rosmarínico como antioxidante en caramelos de goma
Nombre del congreso: X Congreso Ciencia y tecnología de los Alimentos CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: LEON ESPAÑA,
Fecha de celebración: 15/05/2019
CRISTINA DEL CARMEN CEDEÑO PINOS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 13 Título del trabajo:** Propiedades texturales de los caramelos de goma elaborados con fibra y polialcoholes
Nombre del congreso: X Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos CYTA/CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: LEON ESPAÑA,
Fecha de celebración: 15/05/2019
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 14 Título del trabajo:** Desarrollo de nuevos platos precocinados saludables a partir de subproductos proteicos, cultivos iniciadores, extractos y fibras vegetales.
Nombre del congreso: IV Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia.
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 29/05/2018
GLORIA LÓPEZ DÍAZ; MARIO BEDIA GEA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 15 Título del trabajo:** Efecto del pastoreo materno sobre la estabilidad oxidativa de la carne de cordero cocinada.
Nombre del congreso: IV Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 29/05/2018
LETICIA MATEO PASTOR; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 16 Título del trabajo:** Optimización de las condiciones de maceración de cefalópodos crudos.
Nombre del congreso: IV Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 29/05/2018
CELIA LUCAS SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.



- 17** **Título del trabajo:** Grazing in the Mediterrean Shrubland and Salvia lavandulifolia Vahl. Subproducts: Consequences for the Oxidative Stability of Retailed Lamb Meat.
Nombre del congreso: III International Conference on Food Chemistry and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: BALTIMORE, EEUU.,
Fecha de celebración: 02/11/2017
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; LETICIA MATEO PASTOR; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA;
JORGE ORTUÑO CASANOVA; MARIA JOSE JORDAN BUESO.
- 18** **Título del trabajo:** EFFECT OF FEEDING SAGE BY-PRODUCT ON THE LIPID PROFILE AND OXIDATIVE STABILITY OF LIGHT LAMB MEAT
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CORK, IRLANDA,
Fecha de celebración: 13/08/2017
LETICIA MATEO PASTOR; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JORGE ORTUÑO CASANOVA;
MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 19** **Título del trabajo:** LIPID OXIDATIVE STABILITY OF COOKED-CHILLED PATTIES FROM LAMBS SUPPLEMENTED WITH DIETARY ROSEMARY DITERPENES or -TOCOPHEROL.
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CORK, IRLANDA,
Fecha de celebración: 13/08/2017
JORGE ORTUÑO CASANOVA; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 20** **Título del trabajo:** Efecto de la suplementación con hoja destilada de Salvia sobre el perfil lipídico y la estabilidad oxidativa de la carne de cordero Segureño criado en explotaciones con aprovechamiento de rastrojera.
Nombre del congreso: III Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia.
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 30/05/2017
LETICIA MATEO PASTOR; PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JORGE ORTUÑO CASANOVA;
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 21** **Título del trabajo:** ALTAS PRESIONES EN LA CONSERVACIÓN DE SMOOTHIES VEGETALES.
Nombre del congreso: IX Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID, ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 16/05/2017
ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.



- 22 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA TEXTURA EN CARAMELOS DE GOMA ENRIQUECIDOS CON INULINA
Nombre del congreso: IX Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 16/05/2017
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 23 Título del trabajo:** Mejora tecnológica de productos transformados congelados a base de cefalópodos.
Nombre del congreso: III Jornadas doctorales de la Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 30/04/2017
FAUSTINA FERNÁNDEZ LUCAS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 24 Título del trabajo:** El pastoreo semiextensivo de la oveja Segureña como elemento vertebrador del desarrollo rural en el sureste español.
Nombre del congreso: Hambre 0 y alimentación sostenible: el papel de la investigación agraria para el desarrollo
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 22/03/2017
MARIA JOSE JORDAN BUESO; LETICIA MATEO PASTOR; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 25 Título del trabajo:** Estabilidad microbiológica y sensorial de granizados de limón para congelar en el domicilio.
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 27/11/2015
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 26 Título del trabajo:** Mejora de la capacidad conservante de la carne de cordero mediante la suplementación dietética con diterpenos de romero.
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 27/11/2015
JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 27 Título del trabajo:** Healthy apple snack developed with QDS process
Nombre del congreso: 11th Pangborn sensory science symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: GOTHENBURG, SWEDEN,



Fecha de celebración: 23/08/2015

DOLORS GUARDIA GASULL; PIERRE PICOUET; ANNA JOFRE I FRADERA; ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

- 28 Título del trabajo:** Rosemary: from nature to table
Nombre del congreso: 250th American Chemical Society National Meeting & Exposition. Innovation from discovery to application
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: BOSTON, USA,
Fecha de celebración: 16/08/2015
MARIA JOSÉ JORDÁN BUESO; CRISTINA MARTINEZ CONESA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 29 Título del trabajo:** Dietary use of rosemary diterpenes to inhibit the formation of volatile markers of lipid oxidation in lamb
Nombre del congreso: Future trends in phytochemistry in the global era of agri-food and health II
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: SAN PEDRO DEL PINATAR, MURCIA,
Fecha de celebración: 29/04/2015
JORGE ORTUÑO CASANOVA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 30 Título del trabajo:** Acciones Tecnológicas para mejorar la calidad nutricional de los caramelos de goma
Nombre del congreso: I Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: UNIVERSIDAD DE MURCIA,
Fecha de celebración: 28/04/2015
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 31 Título del trabajo:** Aplicación de altas presiones para la conservación de smoothies
Nombre del congreso: I Jornadas Doctorales Universidad de Murcia
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 28/04/2015
ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; PIERRE PICOUET; DOLORS GUARDIA GASULL.
- 32 Título del trabajo:** Presurización versus pasteurización en smoothies de fruta: calidad, seguridad y vida útil.
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de microbiología en alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ZARAGOZA,
Fecha de celebración: 24/09/2014
ANNA JOFRE I FRADERA; PIERRE PICOUET; ADRIANA HURTADO GOMEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; DOLORS GUARDIA GASULL.
- 33 Título del trabajo:** Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Innovación Docente



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 21/02/2014

JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

- 34** **Título del trabajo:** Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal
Nombre del congreso: II CONGRESO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN DOCENTE LIBRO DE ACTAS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Fecha de celebración: 01/02/2014
Publicación en acta congreso: Si
Forma de contribución: Capítulos de libros
JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. "Diseño y desarrollo de clases prácticas de Tecnología de Alimentos como un scientific article de un journal". En: II CONGRESO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN DOCENTE LIBRO DE ACTAS. 128, pp. 1 - 10. SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA, 01/02/2014. ISBN 978-84-695-9705-7
- 35** **Título del trabajo:** Application of high hydrostatic pressures to stabilize vegetable smoothies.
Nombre del congreso: Med-Souk: I Congreso Internacional Campus Mare Nostrum de Jóvenes Investigadores en el Mediterráneo
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Fecha de celebración: 23/10/2013
ADRIANA HURTADO GOMEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 36** **Título del trabajo:** Using rosemary and green tea extracts to improve the preservation of cooked ham made with nitrifying agents.
Nombre del congreso: MED-SOUK: I Congreso Internacional Campus Mare Nostrum de Jóvenes Investigadores en el Mediterráneo.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 23/10/2013
RAFAEL SERRANO ESPADA; JORGE ORTUÑO CASANOVA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 37** **Título del trabajo:** ESTABILIDAD DEL COLOR DE CAMELOS DE GOMA ELABORADOS CON COLORANTES ARTIFICIALES Y NATURALES.
Nombre del congreso: VII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 12/06/2013
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ALEXANDRA MARTINEZ ALCALA.
- 38** **Título del trabajo:** Estabilidad de los zumos turbios elaborados con concentrado de fruta y agua desmineralizada.
Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Fecha de celebración: 12/06/2013



ADRIANA HURTADO GOMEZ; ESTHER VIDAL CASCALES; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

- 39** **Título del trabajo:** Estabilidad de zumos ecológicos de naranja y piña durante su almacenamiento.
Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Fecha de celebración: 12/06/2013
ADRIANA HURTADO GOMEZ; ESTHER VIDAL CASCALES; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 40** **Título del trabajo:** USO DE CONCENTRADOS DE FRUTA EN CAMELOS DE GOMA
Nombre del congreso: VII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CÓRDOBA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 12/06/2013
PAOLA SUSANA DELGADO ESTRELLA; ALEXANDRA MARTINEZ ALCALA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 41** **Título del trabajo:** Development of Chato Murciano sobrasada prepared using "appellation of Murcia origen" paprika (AMOP).
Nombre del congreso: Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Fecha de celebración: 01/11/2012
Publicación en acta congreso: Si
Forma de contribución: Capítulos de libros
MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; RAFAEL SERRANO ESPADA; ANA GEMA AZNAR GONZALEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS. "Development of Chato Murciano sobrasada prepared using "appellation of Murcia origen" paprika (AMOP)". En: Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.. 1, pp. 415 - 417. Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterranees, 01/11/2012. ISBN 2-85352-488-4
- 42** **Título del trabajo:** Evaluation of the fat content in a small-calibre salami made with pork from Chato Murciano breed
Nombre del congreso: Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Fecha de celebración: 01/11/2012
Publicación en acta congreso: Si
Forma de contribución: Capítulos de libros
SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; LORENA MENDEZ CAZORLA; ELISABET ALMELA PEREZ; MARIO BEDIA GEA. "Evaluation of the fat content in a small-calibre salami made with pork from Chato Murciano breed". En: Options Mediterranees. 7th International Symposium on the Mediterranean Pig.. 2, pp. 411 - 414. Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Mediterranees, 01/11/2012. ISBN 2-85352-488-4
- 43** **Título del trabajo:** O USO DE SUBPRODUCTOS DO ROSMARINUS OFFICINALIS E THYMUS GRACILIS NA ALIMENTAÇÃO OVINA COMO UMA ESTRATÉGIA PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DA CARNE DO BORREGO
Nombre del congreso: Iberian Meeting of Aromatic and Medicinal Plants
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros



Ciudad de celebración: BEJA PORTUGAL,
Fecha de celebración: 18/05/2012
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

- 44** **Título del trabajo:** Estabilización mediante refrigeración de chorizo y salchichón envasados al vacío.
Nombre del congreso: AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Fecha de celebración: 01/05/2012
Publicación en acta congreso: Si
Forma de contribución: Capítulos de libros
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ALEJANDRO MANUEL LOPEZ ATIENZAR. "Estabilización mediante refrigeración de chorizo y salchichón envasados al vacío.". En: AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO. 8, pp. 1 - 7. Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío, 01/05/2012.
Depósito legal: M-6826-2012
- 45** **Título del trabajo:** Estabilización mediante refrigeración de la carne envasada de cordero en condiciones de venta al por menor.
Nombre del congreso: AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Fecha de celebración: 01/05/2012
Publicación en acta congreso: Si
Forma de contribución: Capítulos de libros
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO. "Estabilización mediante refrigeración de la carne envasada de cordero en condiciones de venta al por menor.". En: AVANCES EN CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO. 9, pp. 8 - 14. Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío, 01/05/2012.
Depósito legal: M-6826-2012
- 46** **Título del trabajo:** Estabilización mediante refrigeración de chorizo y salchichón envasados al vacío.
Nombre del congreso: VI CONGRESO IBERICO Y IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 22/02/2012
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ALEJANDRO MANUEL LOPEZ ATIENZAR.
- 47** **Título del trabajo:** Estabilización mediante refrigeración de la carne envasada de cordero en condiciones de venta al por menor.
Nombre del congreso: VI CONGRESO IBERICO Y IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE CIENCIAS Y TECNICAS DEL FRIO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 22/02/2012
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; RAFAEL SERRANO ESPADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO.
- 48** **Título del trabajo:** Dietary rosemary extract extends the shelf life of cooked lamb under retail display conditions.
Nombre del congreso: 57th International Congress of Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros



Ciudad de celebración: GHENT-BELGIUM,

Fecha de celebración: 07/08/2011

ELISABET ALMELA PEREZ; LORENA MENDEZ CAZORLA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.

- 49** **Título del trabajo:** Possibilities of using rustic pigs to manufacture Salami free of sensory enhancers.
Nombre del congreso: 57th International Congress of Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: GHENT-BELGIUM,
Fecha de celebración: 07/08/2011
MARIO BEDIA GEA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 50** **Título del trabajo:** Efecto del horneado húmedo a baja temperatura sobre la textura del lomo crudo-curado.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: VALENCIA,
Fecha de celebración: 08/06/2011
SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; RAFAEL SERRANO ESPADA; ADRIANA HURTADO GOMEZ.
- 51** **Título del trabajo:** Maduración en envase a vacío de lomo crudo-curado.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: VALENCIA,
Fecha de celebración: 08/06/2011
LORENA MENDEZ CAZORLA; ALEJANDRO MANUEL LOPEZ ATIENZAR; MARIO BEDIA GEA; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 52** **Título del trabajo:** DEVELOPMENT OF CHATO MURCIANO SOBRASADA PREPARED USING "APPELLATION OF MURCIA ORIGEN" PAPRIKA AMOP
Nombre del congreso: VII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDITERRANEAN PIG
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: CORDOBA,
Fecha de celebración: 14/10/2010
MARIO BEDIA GEA; LORENA MENDEZ CAZORLA; RAFAEL SERRANO ESPADA; ANA GEMA AZNAR GONZALEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 53** **Título del trabajo:** EVALUATION OF THE FAT CONTENT IN A SMALL-CALIBRE SALAMI MADE WITH PORK FROM CHATO MURCIANO BREED
Nombre del congreso: VII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDITERRANEAN PIG
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: CORDOBA,
Fecha de celebración: 14/10/2010
SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; LORENA MENDEZ CAZORLA; ELISABET ALMELA PEREZ; MARIO BEDIA GEA.



- 54** **Título del trabajo:** Effect of sensory attributes on overall quality of cooked lamb meat.
Nombre del congreso: IV European Conference on Sensory and Consumer Research.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: VITORIA-GASTEIZ SPAIN,
Fecha de celebración: 05/09/2010
GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 55** **Título del trabajo:** Caracterización tecnológica de la longaniza imperial de Lorca
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; MARIO BEDIA GEA; PEDRO DÍAZ MOLINS; CRISTINA LOPEZ GARCIA; INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 56** **Título del trabajo:** Caracterización tecnológica de la longaniza imperial de Lorca
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; MARIO BEDIA GEA; PEDRO DÍAZ MOLINS; INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 57** **Título del trabajo:** Caracterización tecnológica del lomo embuchado
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
MARIO BEDIA GEA; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; ELISABET ALMELA PEREZ; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 58** **Título del trabajo:** Caracterización tecnológica del lomo embuchado
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
MARIO BEDIA GEA; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; ELISABET ALMELA PEREZ; RAFAEL SERRANO ESPADA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 59** **Título del trabajo:** Características físico-químicas del aceite extraído de la pulpa procedente del subproducto del deshuesado de la aceituna
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009



INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

60 Título del trabajo: Características físico-químicas del aceite extraído de la pulpa procedente del subproducto del deshuesado de la aceituna

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 26/05/2009

INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

61 Título del trabajo: Deterioro durante el almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo con salsa de tomate cocinada a vacío

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 26/05/2009

PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

62 Título del trabajo: Deterioro durante el almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo con salsa de tomate cocinada a vacío

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 26/05/2009

PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

63 Título del trabajo: Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja de tomillo sobre el color de la carne de cordero envasada en atmósfera modificada.

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 26/05/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

64 Título del trabajo: Empleo de alfa-amilasas para la limpieza del extrusor en la fabricación de geles dulces de almidón

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 26/05/2009

PEDRO DÍAZ MOLINS; MIGUEL ARANDA CÁRCELES; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; RAFAEL SERRANO ESPADA; INES GONZÁLEZ HIDALGO; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.



- 65** **Título del trabajo:** Empleo de alfa-amilasas para la limpieza del extrusor en la fabricación de geles dulces de almidón
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
PEDRO DÍAZ MOLINS; MIGUEL ARANDA CÁRCELES; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; RAFAEL SERRANO ESPADA; INES GONZÁLEZ HIDALGO; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 66** **Título del trabajo:** Estabilidad de antioxidantes en extractos de pulpa procedente del deshuesado de las aceitunas
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 67** **Título del trabajo:** Estabilidad de antioxidantes en extractos de pulpa procente del deshuesado de las aceitunas
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 68** **Título del trabajo:** Mejora de la adhesión de la cubierta ácida en barras de gel dulce mediante cambios tecnológicos y de formulación
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
PEDRO DÍAZ MOLINS; ANTONIO LOPEZ RUIZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; MARIO BEDIA GEA; ELISABET ALMELA PEREZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 69** **Título del trabajo:** Mejora de la adhesión de la cubierta ácida en barras de gel dulce mediante cambios tecnológicos de formulación
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
PEDRO DÍAZ MOLINS; ANTONIO LOPEZ RUIZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; MARIO BEDIA GEA; ELISABET ALMELA PEREZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 70** **Título del trabajo:** Planificación de las enseñanzas en el grado de ciencia y tecnología y tecnología de alimentos de la universidad de Murcia
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

Ámbito geográfico: Nacional

- 71 Título del trabajo:** Posibles usos del subproducto derivado de la producción de aceituna de mesa
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

Ámbito geográfico: Nacional

- 72 Título del trabajo:** Posibles usos del subproducto derivado de la producción de aceituna de mesa
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 26/05/2009
INES GONZÁLEZ HIDALGO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

Ámbito geográfico: Nacional

- 73 Título del trabajo:** Antioxidantes en subproductos procedentes del deshuesado de la aceituna.
Nombre del congreso: CESIA - CIBSAII Congreso Iberoamericano sobre Seguridad AlimentariaV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BARCELONA,
Fecha de celebración: 05/11/2008
INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.

Ámbito geográfico: Nacional

- 74 Título del trabajo:** Estudio de la retrogradación "short-term" para predecir cambios de textura en barritas de gel dulce de almidón.
Nombre del congreso: CESIA - CIBSAII Congreso Iberoamericano sobre Seguridad AlimentariaV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BARCELONA,
Fecha de celebración: 05/11/2008
PEDRO DÍAZ MOLINS; MARIA CONSUELO LUNA RIQUELME; M DOLORES FERRANDO PRIETO; INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

Ámbito geográfico: Nacional

- 75 Título del trabajo:** Physical-chemical, microbial and sensory spoilage during the refrigerated storage of cooked iberian pig massetero muscle with sauce processed by the sous vide method.
Nombre del congreso: 54th International Congress of Meat Science & Technology
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: SOUTH AFRICA,
Fecha de celebración: 10/08/2008

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL



PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

- 76** **Título del trabajo:** Prevention of lipid oxidation of cooked lamb meat through feeding with by-products of *Rosmarinus officinalis*, L.
Nombre del congreso: 54th International Congress of Meat Science & Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: SOUTH AFRICA,
Fecha de celebración: 10/08/2008
GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 77** **Título del trabajo:** Análisis sensorial de textura de barritas coextruidas de gel dulce de almidón
Nombre del congreso: XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 10/04/2008
PEDRO DÍAZ MOLINS; M. CONSUELO LUNA; M DOLORES FERRANDO PRIETO; MIGUEL ARANDA CÁRCELES; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 78** **Título del trabajo:** Monitorización del envejecimiento de geles dulces de almidón extruido mediante análisis instrumental de textura
Nombre del congreso: XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 10/04/2008
PEDRO DÍAZ MOLINS; M. CONSUELO LUNA; M DOLORES FERRANDO PRIETO; ANTONIO LOPEZ RUIZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 79** **Título del trabajo:** Compuestos bioactivos en aceituna cruda y curada
Nombre del congreso: XIII Congreso anual en ciencia y tecnología de los alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 09/04/2008
INES GONZÁLEZ HIDALGO; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 80** **Título del trabajo:** Deterioro físico-químico y sensorial del morcón de Chato Murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en condiciones de refrigeración 4C y vacío.
Nombre del congreso: XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 09/04/2008
PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.

- 81 Título del trabajo:** Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero Rosmarinus Officinalis, L en carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis.
Nombre del congreso: XIII Congeso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 09/04/2008
GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 82 Título del trabajo:** Tiempo óptimo de cocinado para lomo de cerdo "sous vide"
Nombre del congreso: XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 09/04/2008
PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 83 Título del trabajo:** Calidad microbiológica de carne de cordero segureño envasada en atmósfera nodificada
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 28/02/2008
GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 84 Título del trabajo:** Calidad microbiológica del morcón de Chato Murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en refrigeración y envasado al vacío
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 28/02/2008
PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 85 Título del trabajo:** Control of cooking losses and texture by using emulsion temperature and reflection photometry in Frankfurters manufactures with different fat and starch levels.
Nombre del congreso: Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BEIJING, CHINA,
Fecha de celebración: 05/08/2007
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.
- 86 Título del trabajo:** Effect of green tea and grape seed extracts on precooked pork meatballs
Nombre del congreso: Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BEIJING, CHINA,



Fecha de celebración: 05/08/2007

ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

87 Título del trabajo: The effect of fat and hydrolyzed potato protein on quality of finely comminuted meat emulsions

Nombre del congreso: Food smarts IFT 2007 Annual Meeting & Food Expo

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: CHICAGO,

Fecha de celebración: 28/07/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

88 Título del trabajo: The effect of fat and hydrolyzed potato protein on quality of finely comminuted meat emulsion

Nombre del congreso: 2007 IFT Annual meeting

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: CHICAGO,

Fecha de celebración: 27/07/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; YOULING L. XIONG; PAYNE FREDERICK ALAN; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

89 Título del trabajo: Cambios físico-químicos y sensoriales durante la maduración fría de la sobrasada elaborada sin aditivos conservantes

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: TENERIFE,

Fecha de celebración: 13/06/2007

PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

90 Título del trabajo: Cambios oxidativos en hamburguesas de cerdo elaboradas con extracto de té verde y semilla de uva durante su almacenamiento en refrigeración.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: TENERIFE,

Fecha de celebración: 13/06/2007

ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

91 Título del trabajo: Deterioro de salmón cocinado por el método sous vide durante su almacenamiento refrigerado 2C

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: TENERIFE,

Fecha de celebración: 13/06/2007

PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

- 92 Título del trabajo:** Determinación de metamioglobina en carne fresca mediante espectrofotometría de reflectancia. Correlación con parámetros de color Hunter Lab.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: TENERIFE,

Fecha de celebración: 13/06/2007

JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

- 93 Título del trabajo:** Estudio de la vida comercial de la carne procedente de corderos segureños suplementados con subproductos de Thymus zyghis.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de celebración: TENERIFE,

Fecha de celebración: 13/06/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; E ANDREU; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

- 94 Título del trabajo:** Influence of fat to lean ratio and starch concentration on optical properties, quality and yield of hot dogs

Nombre del congreso: International Scholar poster session. University of Kentucky

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: KENTUCKY,

Fecha de celebración: 20/02/2007

DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; PAYNE FREDERICK ALAN; YOULING L. XIONG.

- 95 Título del trabajo:** The influence of fat and hydrolyzed potato protein on meat quality: correlation between color properties and quality of emulsion

Nombre del congreso: International Scholar poster session. University of Kentucky

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: INTERNACIONAL

Tipo de participación: Póster

Ciudad de celebración: KENTUCKY,

Fecha de celebración: 20/02/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; YOULING L. XIONG; PAYNE FREDERICK ALAN; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.



- 96** **Título del trabajo:** Efecto del cocinado y el envasado en atmósfera modificada sobre los niveles de COPS en carne de cerdo suplementada con vitamina E.
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CÓRDOBA,
Fecha de celebración: 08/11/2006
JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS;
JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 97** **Título del trabajo:** Reducción de SO₂ en productos cárnicos frescos mediante el uso de extractos de té verde y semilla de uva.
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CÓRDOBA,
Fecha de celebración: 08/11/2006
PEDRO DÍAZ MOLINS; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 98** **Título del trabajo:** Antioxidant and antimicrobial effects of green tea and grape seed extracts on beef patties with a low dose of sulphite
Nombre del congreso: 52nd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: DUBLIN IRLANDA,
Fecha de celebración: 13/08/2006
PEDRO DÍAZ MOLINS; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 99** **Título del trabajo:** The improvement of lamb meat shelf life through feeding with subproducts of rosmarinus officinalis, l.
Nombre del congreso: 52nd International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: DUBLIN IRLANDA,
Fecha de celebración: 13/08/2006
GEMA NIETO MARTINEZ; BELEN LINARES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS;
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 100** **Título del trabajo:** Application of reflection photometry for determining meat emulsion stability.
Nombre del congreso: Annual Meeting Of Institute of Food Technologist
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ORLANDO USA,
Fecha de celebración: 27/06/2006
DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS;
COLLETE FAGAN; YOULING L. XIONG; PAYNE FREDERICK ALAN; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.



- 101 Título del trabajo:** Empleo de té verde, semilla de uva y clara de huevo deshidratada para mejorar la salubridad de los productos cárnicos
Nombre del congreso: III Jornadas de Actualización el Alimentación y Salud
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 20/10/2005
PEDRO DÍAZ MOLINS; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 102 Título del trabajo:** COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ZUMO DE MEMBRILLO JAPONÉS CHAENOMELES JAPONICA COMPARADAS CON ZUMOS DE OTRAS FRUTAS.
Nombre del congreso: III CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BURGOS,
Fecha de celebración: 29/05/2005
MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; MARIA JOSE JORDAN BUESO; MARIA PILAR HELLIN GARCIA; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 103 Título del trabajo:** EFECTO DE LA LACTANCIA NATURAL O ARTIFICIAL. LA CALIDAD DE LA CARNE DE CABRITO LECHAL
Nombre del congreso: III CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BURGOS,
Fecha de celebración: 29/05/2005
SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 104 Título del trabajo:** EMPLEO DE ANTIOXIDANTES NATURALES EXTRACTO DE TE VERDE, SEMILLA DE UVA Y CLARA DE HUEVO EN CARNE DE CERDO
Nombre del congreso: III CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BURGOS,
Fecha de celebración: 29/05/2005
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; F. SAN EUSTAQUIO SÁNCHEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS.
- 105 Título del trabajo:** INCIDENCIA DE LOS SISTEMAS DE ATURDIDO EN PORCINO SOBRE EL BIENESTAR ANIMAL Y LA CALIDAD DE LA CANAL
Nombre del congreso: III CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: PAMPLONA,
Fecha de celebración: 17/09/2004
DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑÓN ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ.



- 106 Título del trabajo:** Influence of dietary conjugated linoleic acids CLA and weight at slaughter on sensory meat quality in goats suckling kids
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON GOATS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: AFRICA,
Fecha de celebración: 09/07/2004
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; R VILA; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 107 Título del trabajo:** EFECTO DE LAS CONDICIONES DEL OREO RÁPIDO SOBRE LA TEMPERATURA Y CALIDA DE LA CARNE PORCINA
Nombre del congreso: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: ORIHUELA,
Fecha de celebración: 06/06/2003
DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO;
JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 108 Título del trabajo:** BOAR TAINT PERCEPTION IN COGED AND DRY-CURED MEAT
Nombre del congreso: 48 TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ROMA ITALIA,
Fecha de celebración: 25/08/2002
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ESTEFANIA COSTA; C. ANDREU; MARIA DOLORES GIL; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 109 Título del trabajo:** EFFECT OF DIFFERENT COOKING METHODS ON OXIDATIVE STABILITY IN PORK MEAT
Nombre del congreso: 48 TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ROMA ITALIA,
Fecha de celebración: 25/08/2002
MARIA DOLORES GIL; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 110 Título del trabajo:** EFFECT OF DIETARY VITAMIN E SUPPLEMENTATION AND PACKAGING METHODS ON OXIDATIVE
Nombre del congreso: 48 TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ROMA ITALIA,
Fecha de celebración: 25/08/2002
JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA DOLORES GIL; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 111 Título del trabajo:** Características tecnológicas y sensoriales de la carne de cabrito
Nombre del congreso: JORNADA TECNOLÓGICA SOBRE CARNE Y LECHE DE CABRA
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros



Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 29/04/2002
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

- 112 Título del trabajo:** CONSERVACIÓN DE LA ACTIVIDAD COAGULANTE MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL FRÍO
Nombre del congreso: I CONGRESO ESPAÑOL DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: CARTAGENA,
Fecha de celebración: 04/04/2002
MARIA BELEN LOPEZ MORALES; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA JOSE JORDAN BUESO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ.
- 113 Título del trabajo:** Efecto del almacenamiento refrigerado de membrillo japonés Chaenomeles japonica sobre las características y composición del zumo
Nombre del congreso: I CONGRESO ESPAÑOL DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: CARTAGENA,
Fecha de celebración: 04/04/2002
R VILA; M VICTORIA GRANADOS FUENTES; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; PILAR HELLIN; JOSE LAENCINA SANCHEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 114 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO FRIGORÍFICO DE LAS CANALES DE CERDO SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE
Nombre del congreso: I CONGRESO ESPAÑOL DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CARTAGENA,
Fecha de celebración: 01/04/2002
DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; M VICTORIA GRANADOS FUENTES; JOSE LAENCINA SANCHEZ.
- 115 Título del trabajo:** ON LINE MEASURES FOR QUICKLY ESTIMATION OF LOW PORK QUALITY MEATS
Nombre del congreso: TECNOLOGÍAS EMERGENTES
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 13/03/2002
DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; C. ANDREU; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 116 Título del trabajo:** High pressure thermal treatments effects on stability of cathepsin D
Nombre del congreso: Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: MADRID,
Fecha de celebración: 12/03/2002
SUSANA COFRADES; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSÉ CARBALLO SANTAOLALLA; FRANCISCO JIMENEZ COLMENERO.



- 117 Título del trabajo:** Estudio del efecto antioxidante de la vitamina E y de la catequina de Té sobre carne de cerdo.
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: GRANADA,
Fecha de celebración: 05/05/2001
MARIA DOLORES GIL MARTINEZ; J. BUCKLEY; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; M VICTORIA GRANADOS FUENTES; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 118 Título del trabajo:** IMPORTANCIA DE LA CALIDAD TECNOLÓGICA DE LA LECHE
Nombre del congreso: NUEVOS RETOS EN LOS SISTEMAS DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN DE LECHE PARA EL PRIMER DECENIO DEL SIGLO XXI
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de celebración: PALENCIA,
Fecha de celebración: 26/10/2000
MARIA BELEN LOPEZ MORALES; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; ROCIO GONZALEZ BARRIO; JOSE LAENCINA SANCHEZ.
- 119 Título del trabajo:** PORK QUALITY OF PIG CROSSBREEDS LARGE WHITE, LANDRACE, HAMPSHIRE, PIETRAIN AND DUROC.
Nombre del congreso: 44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BARCELONA,
Fecha de celebración: 30/08/1998
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; M VICTORIA GRANADOS FUENTES; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; JOSE LAENCINA SANCHEZ.
- 120 Título del trabajo:** PRE-CURE FREEZING AFFECTS PROTEOLYSIS AND WHITE CRYSTALS FORMATION IN DRY-CURED HAMS.
Nombre del congreso: 44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE ANTE TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: BARCELONA,
Fecha de celebración: 30/08/1998
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; MARIA DOLORES GIL; M VICTORIA GRANADOS FUENTES; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 121 Título del trabajo:** CARACTERISTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE SEGUN LA CLASIFICACION S-EUROP EN LA REGION DE MURCIA
Nombre del congreso: SIMPOSIUM INTERNATIONAL EAAP-CIHEAM-FAO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: BADAJOZ,
Fecha de celebración: 01/01/1996
JULIO PEDAUYE RUIZ; MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.



- 122 Título del trabajo:** PORK MEAT QUALITY: INTRAMUSCULAR FAT AND LIPID BACK PROFILE
Nombre del congreso: 42ND INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: LILLEHAMMER NORWEY,
Fecha de celebración: 01/01/1996
MARIA VICTORIA GRANADOS FUENTES; JULIO PEDAUYE RUIZ; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ;
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.
- 123 Título del trabajo:** RENDIMIENTO QUESERO EN LA ELABORACION DE QUESO FRESCO DE CABRA MURCIANO-GRANADINA
Nombre del congreso: SIMPOSIUM INTERNATIONAL EAAP-CIHEAM-FAO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Póster
Ciudad de celebración: BADAJOZ,
Fecha de celebración: 01/01/1996
MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA JOSE JORDAN BUESO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS;
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA BELEN LOPEZ MORALES.
- 124 Título del trabajo:** ON-LINE METHODS FOR PORK QUALITY DETECTION.
Nombre del congreso: FOOD CONTROL: ON-LINE CONTROL FOR IMPROVED QUALITY.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: PORTO,
Fecha de celebración: 26/09/1993
SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; JULIO PEDAUYE RUIZ.
- 125 Título del trabajo:** BEZIEHUNGEN ZWISCHEN FRÜH-POSTMORTALEN MERKMALEN BEI SCHWINEFLEISCH
Nombre del congreso: KULMBACHER WOCHE. KURZFASSUNGEN DER FACHVORTRÄGE. TEILNEHMER AM LEBENSMITTELRECHTLICHEN KOLLOQUIUM
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ALEMANIA,
Fecha de celebración: 05/09/1993
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; JOSE LAENCINA SANCHEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.
- 126 Título del trabajo:** EMBUTIDOS TIPICOS TRADICIONALES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS DE CALIDAD EN LA REGIÓN DE MURCIA
Nombre del congreso: II CONGRESO INTERNACIONAL DE TECNOLOGÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 30/10/1992
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; A.D. PEREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; JOSE LAENCINA SANCHEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ.



- 127 Título del trabajo:** influencia del tiempo de reposo en la calidad de la carne
Nombre del congreso: Jornadas sobre tecnología de valoración de canales y carnes y defensa de los productos ganaderos
Tipo evento: Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: ZAFRA,
Fecha de celebración: 10/10/1992
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ.
- 128 Título del trabajo:** DETECTION PSE MEAT AND INFLUENCE OF HAEM PINGMENT CONCENTRATION.
Nombre del congreso: 38th INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL
Tipo de participación: Otros
Ciudad de celebración: CLERMONT-FERRAND,
Fecha de celebración: 23/08/1992
MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; JULIO PEDAUYE RUIZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; A.D. PEREZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** V Jornadas Doctorales (CMMM)
Ámbito geográfico: INTERNACIONAL
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de inicio: 29/05/2019
- 2 Título de la actividad:** IV JORNADAS DOCTORALES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de inicio: 29/05/2018
- 3 Título de la actividad:** III Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA, ESPAÑA,
Fecha de inicio: 30/05/2017
- 4 Título de la actividad:** The Food Factor I Barcelona Conference
Ámbito geográfico: INTERNACIONAL
Ciudad de celebración: BARCELONA, SPAIN.,
Fecha de inicio: 02/11/2016
- 5 Título de la actividad:** II Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia.
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de inicio: 31/05/2016



- 6 Título de la actividad:** I Jornadas Doctorales de la Universidad de Murcia
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de inicio: 28/04/2015
- 7 Título de la actividad:** I CONGRESO NACIONAL CIENTIFICO DE ALUMNOS DE VETERINARIA
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de inicio: 17/02/2011

Otros méritos

Ayudas y becas obtenidas

- 1 Nombre de la ayuda:** ESTRATEGIAS TECNOLÓGICAS PARA ALIMENTOS VEGETALES DE ALTO VALOR NUTRICIONAL
Ciudad entidad concesionaria: MURCIA, Región de Murcia, España
Finalidad: LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICAS
Entidad concesionaria: UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Importe de la ayuda: 98.600
Fecha de concesión: 07/12/2022 **Duración:** 18 años - 25 días
- 2 Nombre de la ayuda:** REDUCCIÓN DE ADITIVOS EN ALIMENTOS
Ciudad entidad concesionaria: MURCIA, Región de Murcia, España
Finalidad: ACCIONES ESTRATÉGICAS DE INVESTIGACIÓN PREFERENTES
Entidad concesionaria: UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Importe de la ayuda: 5.000
Fecha de concesión: 18/05/2012 **Duración:** 8 años - 7 meses - 14 días
- 3 Nombre de la ayuda:** PROCESADO ALIMENTOS TEMOSENSIBLES
Ciudad entidad concesionaria: MURCIA, Región de Murcia, España
Finalidad: ACCIONES ESTRATÉGICAS DE INVESTIGACIÓN PREFERENTES
Entidad concesionaria: UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Importe de la ayuda: 5.000
Fecha de concesión: 23/04/2012 **Duración:** 8 años - 8 meses - 9 días
- 4 Nombre de la ayuda:** BECARIO, CONVOCARA LA FUNDACION SENECA
Ciudad entidad concesionaria: MURCIA, Región de Murcia, España
Finalidad: AYUDAS A GRUPOS CONSOLIDADOS Y DE ALTO RENDIMIENTO CIENTIFIO
Entidad concesionaria: FUNDACION SENECA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Importe de la ayuda: 3.365,67
Fecha de concesión: 01/01/1999 **Duración:** 1 año - 1 día
- 5 Nombre de la ayuda:** 44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY. "MEAT CONSUMPTION AND CULTURE".
Ciudad entidad concesionaria: MURCIA, Región de Murcia, España



Finalidad: AYUDAS PARTICIPACION EN CONGRESOS

Entidad concesionaria: VICERRECTORADO DE INVESTIGACION-U.MURCIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Importe de la ayuda: 120,2

Fecha de concesión: 23/12/1998

6 **Nombre de la ayuda:** CONTRASTACION DE METODOLOGIAS DE EVALUACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO PSE, DFD: IMPLICACION A NIVEL DE CONSERVABILIDAD EN DIFEREN

Ciudad entidad concesionaria: España

Finalidad: ACCIONES INTEGRADAS

Entidad concesionaria: DIRECCION GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACION CIENTIFICA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Importe de la ayuda: 5.739,67

Fecha de concesión: 01/01/1998

Duración: 2 años - 1 día

Períodos de actividad investigadora

1 **Nº de tramos reconocidos:** 3

Ciudad entidad acreditante: España

2 **Nº de tramos reconocidos:** 3

3 **Nº de tramos reconocidos:** 4

Ciudad entidad acreditante: España