



JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 28/05/2024

v 1.4.0

af6cf890a6fec57bd519a4c5334bcc91

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/>



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

N.º total de citas: 3669
Promedio de citas por artículo: 39.88
h 33



JOSÉ ANTONIO BELTRÁN GRACIA

Apellidos: **BELTRÁN GRACIA**
Nombre: **JOSÉ ANTONIO**
DNI: *********
ORCID: **0000-0002-3764-0189**
Sexo: **Hombre**
Correo electrónico: **jbeltran@unizar.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Tecnología de Alimentos. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Cated. Universidad
Fecha de inicio: 25/07/2017
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Actividad docente

Formación académica impartida

- Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas externas
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Trabajo fin de Grado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición Animal
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Análisis Sensorial de los Alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Avances y control de calidad de la carne y el pescado
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la carne y del pescado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector cárnico y del pescado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Análisis físico y sensorial de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 19/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Optimización de la producción porcina
Titulación universitaria: Máster Universitario en Sanidad y Producción Porcina
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 31/08/2024



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

- 10 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición Animal
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 14/09/2022
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 11 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis sensorial de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 12 Nombre de la asignatura/curso:** Avances y control de calidad de la carne y el pescado
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 13 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición animal
Fecha de inicio: 16/09/2019 **Fecha de finalización:** 13/09/2020
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 14 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición animal
Fecha de inicio: 18/09/2017 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 15 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología alimentaria
Titulación universitaria: Graduado en Veterinaria
Fecha de inicio: 15/09/2014 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 16 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la carne y del pescado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 17 Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector cárnico y del pescado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 18 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición animal
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 18/09/2016
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 19 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis físico y sensorial de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2010 **Fecha de finalización:** 18/09/2016



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

20 Nombre de la asignatura/curso: CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL PESCADO

Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria

Fecha de inicio: 21/09/2006

Fecha de finalización: 18/09/2016

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

21 Nombre de la asignatura/curso: [Módulo 3] Seguridad alimentaria y producto final

Titulación universitaria: Máster Universitario en Sanidad y producción porcina

Fecha de inicio: 19/09/2011

Fecha de finalización: 20/09/2015

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

22 Nombre de la asignatura/curso: Análisis sensorial de los alimentos

Titulación universitaria: Máster Universitario en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos

Fecha de inicio: 21/09/2009

Fecha de finalización: 20/09/2015

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

23 Nombre de la asignatura/curso: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE

Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria

Fecha de inicio: 21/09/2006

Fecha de finalización: 20/09/2015

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

24 Nombre de la asignatura/curso: Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos

Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición animal

Fecha de inicio: 16/09/2013

Fecha de finalización: 14/09/2014

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

25 Nombre de la asignatura/curso: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 22/09/2000

Fecha de finalización: 14/09/2014

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

26 Nombre de la asignatura/curso: PRACTICAS TUTELADAS

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 01/10/1995

Fecha de finalización: 15/09/2013

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

27 Nombre de la asignatura/curso: Alimentación animal y calidad y seguridad de los alimentos

Titulación universitaria: Máster Universitario en Nutrición animal

Fecha de inicio: 19/09/2011

Fecha de finalización: 16/09/2012

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

28 Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)

Fecha de inicio: 19/09/2011

Fecha de finalización: 16/09/2012

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

29 Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGIA ALIMENTARIA

Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria

Fecha de inicio: 21/09/2004

Fecha de finalización: 16/09/2012



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

- 30 Nombre de la asignatura/curso:** [Módulo 5] Análisis sensorial de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Iniciación a la investigación en Ciencias Veterinarias
Fecha de inicio: 20/09/2010 **Fecha de finalización:** 18/09/2011
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 31 Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2010
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 32 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis sensorial e instrumental de los parámetros de calidad organoléptica de los alimentos
Titulación universitaria: Máster en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2007 **Fecha de finalización:** 20/09/2009
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 33 Nombre de la asignatura/curso:** NUEVOS HORIZONTES EN LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTO
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2007
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 34 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 20/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 35 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/10/1994 **Fecha de finalización:** 20/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 36 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DEL PESCADO
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Fecha de inicio: 01/10/1994 **Fecha de finalización:** 20/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 37 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Fecha de inicio: 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 30/06/1996
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Caracterización de las carnes maduradas mediante procesos secos o húmedos.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jorge Álvarez Padilla
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 01/03/2024
- 2 Título del trabajo:** Desarrollo de productos sucedáneos de derivados cárnicos a base de proteínas vegetales.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alba Utrilla Garcia
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 25/09/2023
- 3 Título del trabajo:** Revalorización de subproductos de pescado: hidrolizados enzimáticos, un ingrediente potencial para alimentación humana.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Honrado Frías, Adrián
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marta Miguel Ratón
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 06/07/2023
- 4 Título del trabajo:** Fuentes alternativas de proteínas para elaboración de productos innovadores sucedáneos de la carne.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Paula Ardila Valle
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 28/02/2023
- 5 Título del trabajo:** Realización de una conserva en aceite a partir de carne de conejo.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Iván Altelarra Bartolomé
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 19/12/2022
- 6 Título del trabajo:** Pastas alimenticias enriquecidas con productos marinos: Innovación y desarrollo tecnológico, mejora nutricional, vida útil y aceptación por el consumidor.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea Ainsa Lana



Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 01/12/2022

- 7 Título del trabajo:** Efecto del uso de monóxido de carbono en la conservación de carne fresca de cerdo.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eva Sediles Pardos
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 16/12/2021
- 8 Título del trabajo:** Proyecto de construcción de una planta de elaboración de embutidos en la localidad de Calamocho.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Boné Garasa, Antonio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jorge Cebollada Baquedano
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 27/10/2021
- 9 Título del trabajo:** Estudio de la estabilidad de la grasa y perfil de ácidos grasos en subproductos de pescado destinados a su incorporación en pastas alimenticias.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Rubio Palacio
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 07/10/2021
- 10 Título del trabajo:** Derivados cárnicos picados curado-madurados a partir de carne de conejo.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen Lahoz Burriel
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 06/10/2021
- 11 Título del trabajo:** Pasta alimenticia enriquecida con ingredientes marinos.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea Vallés Navarro
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 05/10/2021
- 12 Título del trabajo:** Desarrollo de un derivado cárnico tipo salchicha baja en grasa a partir de carne de conejo.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adrián Honrado Frías
Calificación obtenida: Notable



Fecha de defensa: 12/07/2021

- 13 Título del trabajo:** Estudio de la respuesta emocional y sensorial de niños en edad escolar usando emoticonos para pastas alimenticias enriquecidas con pescado.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Monica Rami Rodriguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 04/03/2021
- 14 Título del trabajo:** Efecto del sistema de producción en la calidad de la carne de vacuno.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Rocío Elías Sarasa
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 16/12/2020
- 15 Título del trabajo:** Proyecto de ampliación de un secadero de jamón curado en Bronchales (Teruel)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: García Ramos, Francisco Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Álvaro Pueyo Gascón
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 15/12/2020
- 16 Título del trabajo:** Aprovechamiento de residuos proteicos cárnicos (hidrolizados y péptidos funcionales)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Remón Oliver, Sara Isabel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Pablo Serrano Irigoyen
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 14/12/2020
- 17 Título del trabajo:** Derivados cárnicos a base de carne de conejo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea Climente Retornano
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 06/10/2020
- 18 Título del trabajo:** Evaluación de las propiedades físicas, tecnológicas y sensoriales para un nuevo alimento del tipo pasta alimenticia sin gluten enriquecida con pescado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alba Vega Gonzalez
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 06/10/2020



- 19** **Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto del tipo pasta alimenticia sin gluten enriquecida con concentrado de pescado.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Rubio Palacio
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 20** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia de la atmósfera de envasado en carne de cerdo ibérico.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Inés Lorente Sancho
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 21** **Título del trabajo:** Derivados de carne de conejo.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marta Lasala Gil
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/07/2020
- 22** **Título del trabajo:** Estudio de la calidad de la carne de porcino envasada en atmósferas protectoras.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana María Velázquez Polo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 11/12/2019
- 23** **Título del trabajo:** Vida útil y evolución del perfil de ácidos grasos en pastas alimenticias suplementadas con concentrados de pescado.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea Ainsa Lana
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/10/2019
- 24** **Título del trabajo:** Efecto de la adición de concentrados de pescado sobre las propiedades físicas y tecnológicas de la pasta.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sergio Roldón Hernández
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 07/10/2019



- 25** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de tratamientos combinados sobre la estabilidad de las grasas y la calidad microbiológica en pastas alimenticias suplementadas con concentrado de pescado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lorena Iranzo Monsalve
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 09/07/2019
- 26** **Título del trabajo:** Desarrollo de pastas alimenticias frescas enriquecidas con concentrado de lubina (D.labrax) y estudio de su estabilidad durante el congelado.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Juan Benito Calanche
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mariona Celma Noguera
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 12/12/2018
- 27** **Título del trabajo:** Niveles de plomo en carne de jabalí procedente de la caza.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Anzano Lacarte, Jesús Manuel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Pasqual Almela Monzo
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 10/12/2018
- 28** **Título del trabajo:** Optimización de distintas estrategias para mantener la calidad de la carne de cordero desde el campo a la mesa.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marc Belles Safont
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 21/09/2018
- 29** **Título del trabajo:** Alternativas naturales con capacidad antioxidante y antimicrobiana para la conservación del burger meat
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Belles Safont, Marc
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carla María Nuin Esteban
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 10/07/2018
- 30** **Título del trabajo:** Caracterización y estudio de vida útil de alimentos con valor añadido elaborados a partir de lubina de acuicultura
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen Pilar Palacio Ruiz
Calificación obtenida: Notable



Fecha de defensa: 10/07/2018

- 31 Título del trabajo:** Anisakis y Anisakiasis: Situación actual
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sandra Rodríguez Pérez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 15/12/2017
- 32 Título del trabajo:** Extracción de compuestos fenólicos a partir de semillas de borraja mediante fluidos supercríticos y evaluación de su efecto en la conservación de la carne de cordero
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Cacho Gros
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 15/12/2017
- 33 Título del trabajo:** Estrategias de conservación en una línea de platos preparados
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Fernandez Santos
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 12/12/2017
- 34 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto a partir de pasta alimenticia y lubina (*Dicentrarchus labrax*) de acuicultura
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Héctor Beltrán Granado
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 04/10/2017
- 35 Título del trabajo:** Salazonado del jamón curado y su efecto en la calidad microbiológica
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Blanco Parmo, Domingo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Álvaro López Rodríguez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 04/10/2017
- 36 Título del trabajo:** Estudio de la vida útil, desde un punto de vista microbiológico, de un producto cárnico fresco y de un producto cocido loncheado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Bayarte Basterrechea, Miguel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlos Pérez-Tierra Ruíz
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 07/07/2017



- 37** **Título del trabajo:** Efecto del sistema de corte en la vida útil de chuletas de carne de cordero
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Belles Safont, Marc
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Javier Pueyo Borraz
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 38** **Título del trabajo:** Innovación en la atmósfera protectora en la conservación de carne de cordero fresco
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Belles Safont, Marc
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Andrea García Pérez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 39** **Título del trabajo:** Monitorización práctica de parámetros de alimentación, producción y calidad de canal y de carne en cebaderos comerciales de corderos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: José María Bello Drona
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 10/03/2017
- 40** **Título del trabajo:** Estudio comparativo del uso de tripas de colágeno y naturales para la fabricación de salchichas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Miguel García Lorés
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 15/12/2016
- 41** **Título del trabajo:** Estudio y prevención de micotoxinas en jamón
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Aitor Ponciano López Soroa
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 04/10/2016
- 42** **Título del trabajo:** Efecto del uso de antioxidantes naturales en la calidad de la carne de cordero descongelada
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Belles Safont, Marc
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Victor Díaz Prado
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 07/07/2016
- 43** **Título del trabajo:** Aplicación de extractos vegetales para prolongar la vida útil de ternasco de Aragón en refrigeración
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster



Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Paula Navarro Castro

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 18/12/2015

Tipo de entidad: Universidad

44 Título del trabajo: Determinación de la vida útil de hamburguesas de potón

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Condón Usón, Santiago

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Teodoro Julián Martín Echeverría

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 06/10/2015

Tipo de entidad: Universidad

45 Título del trabajo: Efecto de la congelación sobre la calidad de merluza almacenada en atmósfera modificada

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Calanche Morales, Juan Benito

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Isabel Buisán de la Figuera

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 06/10/2015

Tipo de entidad: Universidad

46 Título del trabajo: Evaluación de la frescura del pescado: Diseño de modelos predictivos y estudio comparativo en la cadena agroalimentaria.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Juan Benito Calanche Morales

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 24/09/2015

Tipo de entidad: Universidad

47 Título del trabajo: Influencia de la temperatura, envasado y tiempo de conservación sobre la vida útil de chuletas frescas de pierna de Ternasco de Aragón

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Belles Safont, Marc

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Álvaro Andreu Blasco

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 07/07/2015

Tipo de entidad: Universidad

48 Título del trabajo: Desarrollo del sistema de producción "línea fría" de platos preparados en una cocina central.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Verónica Alonso Martín

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Sonia Monica Español Sangüesa

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 06/02/2015

Tipo de entidad: Universidad

49 Título del trabajo: "Efecto de la inclusión de la raza Durc en la línea materna y de la congelación sobre la calidad de la carne de cerdo envasada en atmósfera protectora"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Alumno/a: Silvia Zabal Sebastian
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/10/2014

Tipo de entidad: Universidad

50 Título del trabajo: "Líneas de actuación para la mejora del procesado de carne de cordero destinada a la exportación"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Marc Belles Safont

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 08/07/2014

51 Título del trabajo: "Estudio comparativo para el análisis de frescura de merluza (*Merluccius capensis*) destinada a la venta directa en Zaragoza capital"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Juan Benito Calanche Morales

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Selene Pedros Garrido

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 27/09/2013

52 Título del trabajo: "Influencia del cruce con distintas líneas genéticas de pietrain y del sexo sobre la calidad y el perfil de ácidos grasos de la carne de cerdo"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Verónica Alonso Martín

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Beatriz Gutierrez Ayuso

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 27/09/2013

53 Título del trabajo: Efecto de la congelación de larga duración sobre la calidad instrumental y sensorial de la carne de cordero tipo ternasco

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Sañudo Astiz, Carlos

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Paula Monge Aísa

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 16/07/2013

54 Título del trabajo: "Conservación de *Thunnus Obesus* en atmósferas modificadas"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Muela Garrido, Erica

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Paula Morago Esteban

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 11/07/2013



- 55** **Título del trabajo:** Mejora y optimización del uso de atmósferas modificadas en la conservación de dorada y lubina.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Laura Provincial Simón
Calificación obtenida: Apto cum laude
Fecha de defensa: 28/05/2013
- 56** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de la congelación sobre la calidad de la carne del cerdo y el lomo embuchado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Alonso Martín, Verónica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Javier Tenas Gonzalvo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/09/2012
- 57** **Título del trabajo:** Influencia del cruce genético y la alimentación sobre la calidad y el perfil de ácidos grasos de carne de cerdo blanco.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Verónica Alonso Martín
Calificación obtenida: Apto cum laude
Fecha de defensa: 12/07/2012
- 58** **Título del trabajo:** Optimización del envasado en atmósferas modificadas en pescado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jose Francisco Jimenez Lopez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 11/07/2012
- 59** **Título del trabajo:** Optimización de los protocolos industriales de refrigeración y congelación de carne de cordero tipo ternasco.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Carlos Sañudo Astiz
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Erica Muela Garrido
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 29/03/2012
- 60** **Título del trabajo:** Elaboración de marinados con especies procedentes de la acuicultura.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lesbia Lucia Hernandez Somarriba
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 17/03/2005
- 61** **Título del trabajo:** Envasado de especies de acuicultura en atmósferas modificadas para su comercialización
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Begoña Gimenez Castillo
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 11/09/2003

62 Título del trabajo: Caracterización de las propiedades químicas y estructurales mas importantes del tejido conjuntivo intramuscular de vacuno y su relación con la dureza de la carne.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Gaston Ramon Torrescano Urrutia

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 12/07/2002

63 Título del trabajo: Influencia de la raza-sistema productivo sobre el tejido conjuntivo y la textura de la carne bovina.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Carlos Sañudo Astiz

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Begoña Panea Doblado

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 24/01/2002

64 Título del trabajo: Utilización de un extracto lisosomal de bazo para mejorar la calidad sensorial de alimentos de origen muscular

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Pedro Roncales Rabinal

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Jesus Andres Melendo Lidon

Calificación obtenida: Apto cum laude

Fecha de defensa: 07/10/1997

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

1 Nombre del grupo: A04_23R CAL&TEC "Calidad y tecnología de la carne y el pescado"

Entidad de afiliación: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

2 Nombre del grupo: Pertenencia a instituto de investigación universitaria

Entidad de afiliación: INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2)

Tipo de entidad: Instituto Universitario de Investigación



Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** EcoHoney - Achieve environmental sustainability through bee protection awareness, behavioural changes & farming conversion towards production of organic honey
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Benito Calanche Morales
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: EUROPEAN COMMISSION

Fecha de inicio-fin: 31/12/2023 - 29/04/2026 **Duración:** 2 años - 3 meses - 30 días
Cuantía total: 250.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** A04_23R CAL&TEC "Calidad y tecnología de la carne y el pescado"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María del Mar Campo Arribas
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2023 - 31/12/2025 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 33.969,26 €
- 3** **Nombre del proyecto:** eFOOD: E-learning tools for food technology and development education
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rafael Pagán Tomás
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: EUROPEAN COMMISSION

Fecha de inicio-fin: 01/12/2022 - 30/11/2025 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 250.000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** The LandSea Project
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: EUROPEAN COMMISSION

Fecha de inicio-fin: 01/12/2021 - 30/04/2024 **Duración:** 2 años - 5 meses
Cuantía total: 354.391 €



- 5** **Nombre del proyecto:** A04_20R: Calidad Y Tecnología De La Carne
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2022 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 23.235 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Pasta fortificada y enriquecida con acidos grasos omega 3 y 6, de origen marino, un alimento funcional que fomenta la ingesta de pescado mediante una alternativa saludable y no tradicional de consumo.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Fecha de inicio-fin: 02/04/2019 - 01/04/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 9.000 €
- 7** **Nombre del proyecto:** GRUPO DE REFERENCIA CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 31/12/2019 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 35.940 €
- 8** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PASTAS ALIMENTICIAS ENRIQUECIDAS CON LUBINA (D. LABRAX) DE PRODUCCIÓN NACIONAL PARA FOMENTAR LA INGESTA DE PESCADO A TRAVÉS DE FORMAS NO TRADICIONALES DE CONSUMO.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CAIXA BANK, S.A.
Fecha de inicio-fin: 01/11/2017 - 30/04/2018 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 9.000 €
- 9** **Nombre del proyecto:** "SISTEMA DE PROCESADO ECO-INNOVADOR BASADO EN TECNOLOGÍA POR ULTRASONIDOS QUE MEJORA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (EVALUACIÓN DE LA CALIDAD)"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia



Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN. DPTO. DE INDUSTRIA E INNOVACIÓN

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/12/2017

Duración: 2 años - 4 meses

Cuantía total: 25.725,21 €

10 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 20

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016

Duración: 1 año

Cuantía total: 6.909 €

11 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015

Duración: 1 año

Cuantía total: 9.619 €

12 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014

Duración: 1 año

Cuantía total: 9.567 €

13 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 20

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013

Duración: 1 año

Cuantía total: 9.613 €



- 14** **Nombre del proyecto:** UZ2011-CIE-06.EFECTO DEL GRADO DE ACABADO DE OVEJAS COMERCIALES EN LA ACEPTABILIDAD DE LA CARNE DE CECINA SEGUN EL GUSTO DE DIFERENTES GRUPOS DE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carlos Sañudo Astiz
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO
Fecha de inicio-fin: 01/01/2012 - 31/12/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 13.000 €
- 15** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2012 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 30.442 €
- 16** **Nombre del proyecto:** CONVENIO CON EL IRTA CONSECUENCIA DEL PROYECTO CSD2007-00016: PRODUCTOS CARNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
IRTA. INSTITUTO DE RECERCA Y TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2012 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 68.241,9 €
- 17** **Nombre del proyecto:** AVANCES EN LA CONSERVACIÓN, CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS PRODUCTOS BASADOS EN LA CARNE DE CORDERO TIPO TERNASCO DE ARAGÓN (CARNECOR)
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
CARNES OVIARAGON, S.C.L.
Fecha de inicio-fin: 01/05/2009 - 30/04/2012 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 133.400 €
- 18** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carlos Sañudo Astiz
Nº de investigadores/as: 25
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.



Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010
Cuantía total: 64.570 €

Duración: 3 años

19 Nombre del proyecto: CENIT 2007 ACUISOST

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

AQUICULTURA ELS ALFACES

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2010

Duración: 4 años

Cuantía total: 203.394,4 €

20 Nombre del proyecto: PET 2007-08-C11-7 MEJORA DE LAS FASES DE DESECACIÓN, MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL JAMÓN DOP TERUEL

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

Fecha de inicio-fin: 25/07/2007 - 24/07/2010

Duración: 3 años

Cuantía total: 145.522 €

21 Nombre del proyecto: MEJORAS EN LA PRODUCCIÓN DE CORDEROS ENCAMINADOS A AUMENTAR EL BIENESTAR ANIMAL, LA CONSERVACIÓN Y LA CALIDAD DE PRODUCTOS DERIVADOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gustavo Adolfo María Levrino

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

CARNES OVIARAGON, S.C.L.

Fecha de inicio-fin: 01/06/2006 - 01/06/2009

Duración: 3 años - 1 día

Cuantía total: 67.280 €

22 Nombre del proyecto: INTERREG IIIA: DESARROLLO DE UN ENVASE NOVEDOSO, NATURALPACK, PARA LA MEJORA DE LA CADENA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES ARTESANOS

Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 4

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 30/04/2008

Duración: 3 años - 4 meses

Cuantía total: 27.000 €

23 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A04 CALIDAD Y TECNOLOGIA DE LA CARNE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carlos Sañudo Astiz

Nº de investigadores/as: 29

Entidad/es financiadora/s:

D.G.A.



Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007

Duración: 3 años

Cuantía total: 96.247,06 €

- 24 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS DE CARNE DE CORDERO FRESCA Y PRECOCINADA PARA OFRECER PRODUC..

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

CARNES OVIARAGON, S.C.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007

Duración: 3 años

Cuantía total: 111.360 €

- 25 Nombre del proyecto:** IBE2004-CIE-04. EVOLUCIÓN DEL SABOR DE LA CARNE DE VACUNO Y DE OVINO A LO LARGO DE SU ENVASADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María del Mar Campo Arribas

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2006

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.000 €

- 26 Nombre del proyecto:** INIA CAL03-080-C4-2 ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Escuela de Ingeniería y Arquitectura - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consolación Cristina Nerín de la Puerta

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

Fecha de inicio-fin: 02/02/2004 - 31/12/2006

Duración: 2 años - 10 meses - 28 días

Cuantía total: 89.244 €

- 27 Nombre del proyecto:** AGL2005-05777-C02-01 DESCRIPCION BASICA Y TIPIFICACION DE LA CALIDAD DEL CABRITO DE RAZAS AUTOCTONAS DE APTITUD CARNE DEL NORTE DE

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carlos Sañudo Astiz

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 31/12/2005 - 30/12/2006

Duración: 1 año

Cuantía total: 14.280 €



- 28** **Nombre del proyecto:** PROFIT CIT-060000-2005-51 DESARROLLO DE UN SISTEMA ACTIVO ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO PARA ENVASE ALIMENTARIO ACTIMIOX
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2005 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 11.557 €
- 29** **Nombre del proyecto:** P063/2000.ENVASADO Y CONSERVACION DE TRUCHA EN ATMOSFERAS MODIFICADAS.
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/2001 - 31/12/2002 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 12.020,24 €
- 30** **Nombre del proyecto:** INIA CAL00-003-C2-01 INFLUENCIA DE LA RAZA Y DEL PESO AL SACRIFICIO SOBRE LA VELOCIDAD DE MADURACION (OPTIMIZACION) Y LA CALIDAD DE LA CARNE OVINA
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carlos Sañudo Astiz
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE AGRICULTURA - INIA
Fecha de inicio-fin: 01/01/2000 - 31/12/2002 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 75.024,34 €
- 31** **Nombre del proyecto:** CICYT AGL2000-1407. UTILIZACION DE METODOS COMBINADOS PARA PROLONGAR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE CARNE, PESCADO Y SUS PRODUCTOS, ENVASADOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: C.I.C.Y.T.
Fecha de inicio-fin: 28/12/2000 - 28/12/2002 **Duración:** 2 años - 1 día
Cuantía total: 58.502,51 €
- 32** **Nombre del proyecto:** 2FD97-0430-C02-01. EVALUACION DE LA LINEA PATERNA SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE Y DE CANAL PARA LA PRODUCCION Y PROCESADO JAMON TERUEL.
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Altarriba Farrán
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: C.I.C.Y.T.



FONDOS FEDER

Fecha de inicio-fin: 01/03/1999 - 31/12/2001**Duración:** 2 años - 10 meses**Cuantía total:** 182.022,54 €**33 Nombre del proyecto:** ICP-95-E-4023/01.**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/01/1999 - 31/12/1999**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 1 €**34 Nombre del proyecto:** ALI96-0587.UTILIZACION DE METODOS COMBINADOS PARA PROLONGAR LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE ENVASADA EN ATMOSFERA MODIFICADA**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Roncales Rabinal**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 01/07/1996 - 01/07/1999**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 64.043,85 €**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas****1 Nombre del proyecto:** PASTAFORGOODHEALTH: INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN APLICADA A PASTAS ALIMENTICIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA GAMA MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Benito Calanche Morales**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2023**Duración:** 2 años - 7 meses**2 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE CARNE Y DE PESCADO**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 25/11/2022**Duración:** 2 años - 1 mes - 6 días



- 3** **Nombre del proyecto:** NUEVOS INGREDIENTES MARINOS PARA MEJORA NUTRICIONAL DE ALIMENTOS BÁSICOS. NEW FISH INGREDIENTS FOR FOOD (NF4F)
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia; Juan Benito Calanche Morales
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: BARNA S.A.
Fecha de inicio: 01/09/2022 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 55.375,3 €
- 4** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s: INTRESPA, S.L.
VARIAS EMPRESAS
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.815 €
- 5** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s: INTRESPA, S.L.
VARIAS EMPRESAS
Fecha de inicio: 01/04/2021 **Duración:** 9 meses
Cuantía total: 1.815 €
- 6** **Nombre del proyecto:** CONSTITUCION, ENTRENAMIENTO Y VALIDACION DE UN PANEL DE JUECES ENTRENADOS (ISO 8586:2012) PARA EVALUACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES ALTERNATIVOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Benito Calanche Morales
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: BIOSURYA, S.L.
Fecha de inicio: 06/01/2021 **Duración:** 1 mes - 1 día
- 7** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVOS SISTEMAS DE ENVASADO CON ATMÓSFERA POBRE EN CO2 PARA LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE FRESCA
Ámbito geográfico: Otros



Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 1.815 €

8 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ESTRATEGIAS DE INACTIVACIÓN Y/O ELIMINACIÓN DE ANISAKIS SPP. DE FILETES DE PESCADO MEDIANTE ATMÓSFERAS PROTECTORAS

Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.
Fecha de inicio: 15/10/2020 **Duración:** 2 meses - 17 días
Cuantía total: 4.705,69 €

9 Nombre del proyecto: APROVECHAMIENTO DE LAS CERDAS DE REEMPLAZO PARA LA ELABORACIÓN DE UN NUEVO TIPO DE EMBUTIDO DE CALIDAD CON FERMENTOS AUTÓCTONOS DE LA DO DE TERUEL

Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS DE ELABORACION DE JAMONES Y EMBUTIDOS LOS TRES REYES DE FUENTESPALDA, S.A.
Fecha de inicio: 01/09/2020 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 17.545 €

10 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS DE CONGELACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE BLOQUES CÁRNICOS (INPROCECON). PARTE CALIDAD DE LA CARNE TRATADA CON PEAV, UV Y US

Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA
Fecha de inicio: 01/06/2020 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 40.906,47 €

11 Nombre del proyecto: NUEVA GAMA DE PRODUCTOS SALUDABLES DE CARNE DE CONEJO

Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:



INDUSTRIAL DEL CONEJO SAT 8403

Fecha de inicio: 01/03/2020**Duración:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 65.079,85 €**12 Nombre del proyecto:** ALGLAS INNOVA**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

INNOVA OBRADOR, S.L.

Fecha de inicio: 02/02/2020**Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días**Cuantía total:** 48.956,6 €**13 Nombre del proyecto:** CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 07/05/2019**Duración:** 1 año - 5 meses - 25 días**14 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVOS SISTEMAS DE ENVASADO CON ATMÓSFERA POBRE EN CO₂ PARA LA CONSERVACIÓN DE LA CARNE FRESCA**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA

Fecha de inicio: 01/01/2019**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 36.300 €**15 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

PORCINO TERUEL

Fecha de inicio: 07/02/2018**Duración:** 10 meses - 22 días**Cuantía total:** 4.982,78 €**16 Nombre del proyecto:** ECO-INNOVATIVE PROCESSING TECHNOLOGY FOR BETTER QUALITY AND SHELF LIFE OF FISH PRODUCTS-ULTRAFISH (PARTE SENSORIAL)**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Antonio Beltrán Gracia**Nº de investigadores/as:** 2



Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 01/06/2017
Cuantía total: 101.049,52 €

Duración: 2 años - 8 meses

17 Nombre del proyecto: ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

CASA DE GANADEROS DE ZARAGOZA SCL

Fecha de inicio: 13/10/2016
Cuantía total: 14.757,16 €

Duración: 2 meses - 19 días

18 Nombre del proyecto: IA2

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Director Director del Ia2 Ia2

Nº de investigadores/as: 185

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015

Duración: 10 años

19 Nombre del proyecto: CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015

Duración: 10 años

20 Nombre del proyecto: CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015

Duración: 10 años

21 Nombre del proyecto: THE EFFECT OF DIETARY SUPPLEMENTATION OF DL- α -TOCOPHERYL ACETATE OR POLYPHENOLS ON MEAT COLOUR AND STABILITY TRAITS IN LIGHT WEIGHT LAMBS

Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

NUTRECO NEDERLAND B.V.

Fecha de inicio: 20/07/2015

Duración: 1 año - 2 meses - 12 días



Cuantía total: 30.471 €

22 Nombre del proyecto: ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

AVES NOBLES Y DERIVADOS S.L.

CASA DE GANADEROS DE ZARAGOZA SCL

Fecha de inicio: 01/01/2015

Duración: 1 año

Cuantía total: 26.714,38 €

23 Nombre del proyecto: ESTRATEGIAS DE LUCHA FRENTE A LA REPERCUSIÓN DE LA CIRCOVIROSIS PORCINA

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

CINCAPORC, S.A.

Fecha de inicio: 19/11/2012

Duración: 1 año

Cuantía total: 12.421,86 €

24 Nombre del proyecto: THE EFFECT OF DIETARY VITAMIN E DOSAGE AND SOURCE ON MEAT COLOUR AND ESTABILITY TRAITS IN LIGHT-WEIGHT LAMBS

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

NUTRECO NEDERLAND B.V.

Fecha de inicio: 19/11/2012

Duración: 3 meses

Cuantía total: 12.450 €

25 Nombre del proyecto: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ESPECIALES CON PATATA DESTINADAS A LA ALIMENTACIÓN DE LA TERCERA EDAD O CON PROBLEMAS DE DEGLUCIÓN

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

CORES ESENCIAL, S.L.

Fecha de inicio: 27/07/2012

Duración: 5 meses - 5 días

Cuantía total: 10.325 €



- 26** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN PARA PLATOS PREPARADOS ENVASADOS A VACÍO, ATMÓSFERAS PROTECTORAS Y/O CO2 SÓLIDO
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
CORES SL
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1 año - 2 meses
Cuantía total: 13.068 €
- 27** **Nombre del proyecto:** ACCIONES INNOVADORAS PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1 año - 2 meses
Cuantía total: 18.150 €
- 28** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
COLECTIVIDADES Y RESTAURANTES DE ARAGON Y RIOJA, S.L.
VARIAS EMPRESAS
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.180 €
- 29** **Nombre del proyecto:** CALIDAD SENSORIAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS EN TRIPAS DE COLÁGENO
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VISCOFAN, S.A.
Fecha de inicio: 11/07/2011 **Duración:** 2 meses - 9 días
Cuantía total: 1.416 €
- 30** **Nombre del proyecto:** EMISIÓN DE INFORMES TÉCNICOS
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:



TÜV RHEINLAND IBÉRICA INSPECTION, CERTIFICATION & TESTING, S.A.A

Fecha de inicio: 05/07/2011

Duración: 5 meses - 27 días

- 31 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 1 año

- 32 Nombre del proyecto:** ACTITUDES DE COMPRA DEL CONSUMIDOR ARAGONÉS SOBRE LA CARNE FRESCA DE RAZA OJINEGRA DE TERUEL
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
CENRO, S. COOP.

Fecha de inicio: 01/12/2010

Duración: 1 año

- 33 Nombre del proyecto:** IBEROEKA IB! 08-561. APROVECHAMIENTO DE COPRODUCTOS MARINOS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
CALADERO, S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2010

Duración: 3 meses

Cuantía total: 25.440,8 €

- 34 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL ESTURIÓN Y METODOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Muzquiz Moracho; Imanol Ruiz Zarzuela
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
CAVIAR NACARII, S.L.U.

Fecha de inicio: 01/03/2010

Duración: 1 año

- 35 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2009

Duración: 1 año - 1 día



- 36** **Nombre del proyecto:** CATAS PARA GRUPO PASTORES
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
CARNES OVIARAGON, S.C.L.
Fecha de inicio: 01/10/2009 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 2.088 €
- 37** **Nombre del proyecto:** ENVASADO DE PESCADOS FRESCOS LAVADOS Y CORTADOS: OPTIMIZACIÓN DEL PROCESADOY DESARROLLO DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS INNOVADORAS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO AULA DEI
Fecha de inicio: 31/08/2009 **Duración:** 3 años - 1 día
Cuantía total: 92.800 €
- 38** **Nombre del proyecto:** EFECTO DE BAJA FRECUENCIA Y DE LA POTENCIA EN LA OXIDACIÓN DE LOS ALIMENTOS COCINADOS CON PLACAS DE INDUCCIÓN BSH
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.
Fecha de inicio: 01/06/2009 **Duración:** 4 meses - 1 día
- 39** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DEL CULTIVO DEL ESTURIÓN Y METODOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAVIAR
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Muzquiz Moracho; Imanol Ruiz Zarzuela
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
CAVIAR NACARII, S.L.U.
Fecha de inicio: 01/03/2009 **Duración:** 1 año
- 40** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS SOBRE CALIDAD DE LA CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 1 año



- 41 Nombre del proyecto:** Calidad Y Tecnología De La Carne (Retorno UZ)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia; Pedro Roncales Rabinal; Carlos Sañudo Astiz; María del Mar Campo Arribas
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: UZ/RETORNO OVERHEAD
Fecha de inicio: 17/11/2008 **Duración:** 17 años - 1 mes - 14 días
- 42 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rafael Pagán Tomás
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: CALYDE
Fecha de inicio: 01/09/2008 **Duración:** 2 años
- 43 Nombre del proyecto:** CALIDAD DE LOS ALIMENTOS COCINADOS EN RECIPIENTES LIFE WARE Y PLACAS DEL GRUPO BSH
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.
Fecha de inicio: 15/01/2008 **Duración:** 4 meses - 1 día
Cuantía total: 8.495,06 €
- 44 Nombre del proyecto:** PARTICIPACIÓN EN EL PROYECTO IBEROEKA IBI 07-519-MICROCAPSE: CONTROL DE SALMONELLA EN PORCINO MEDIANTE PRODUCTOS MICROENCAPSULADOS EN PIENSO Y PROGRA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: DESARROLLOS INDUSTRIALES SORA
Fecha de inicio: 01/10/2007 **Duración:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 11.751,96 €
- 45 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INCIDENCIA DE MATERIAS PRIMAS TRANSGÉNICAS SOBRE LA ELABORACIÓN DE PIENSOS COMPUESTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA SAN MIGUEL
Fecha de inicio: 01/09/2007 **Duración:** 11 meses
Cuantía total: 29.706,32 €



- 46** **Nombre del proyecto:** CALIDAD DEL ATÚN ROJO O DE ALETA AZUL (THUNUS THYNNUS) DE ALMADRABA ESPAÑOLA Y SUS POSIBILIDADES DE INCORPORACIÓN EN MERCADOS EUROPEOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ESTUDIOS BIOLÓGICOS
- Fecha de inicio:** 24/07/2006 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.892,8 €
- 47** **Nombre del proyecto:** OX-VIRIN: HERRAMIENTA PARA EL AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS MARINOS FRESCOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
OX-COMPAÑIA DE TRATAMIENTO DE AGUAS, S.L.
- Fecha de inicio:** 02/11/2005 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 8.140,88 €
- 48** **Nombre del proyecto:** EUREKA CROSS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UVESA
- Fecha de inicio:** 22/07/2005 **Duración:** 1 año - 10 días
Cuantía total: 16.240 €
- 49** **Nombre del proyecto:** INTEROVIC
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MOVICARNE
- Fecha de inicio:** 22/07/2005 **Duración:** 6 meses - 1 día
Cuantía total: 6.960 €
- 50** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE LOS CULTIVOS MARINOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ESTUDIOS BIOLÓGICOS
- Fecha de inicio:** 15/07/2005 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 21.194,36 €



- 51 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE ALIMENTOS EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón; José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ABELLO LINDE, S.A.
Fecha de inicio: 01/06/2005 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 10.440 €
- 52 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE PESCADO EN ATMOSFERAS PROTECTORAS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CALADERO, S.L.
Fecha de inicio: 01/06/2005 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 7.630,48 €
- 53 Nombre del proyecto:** ENVASADO DE CARNE EN ATMÓSFERAS PROTECTORAS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ABELLO LINDE, S.A.
Fecha de inicio: 01/06/2005 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 10.846 €
- 54 Nombre del proyecto:** CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CARNES OVIARAGON, S.C.L.
Fecha de inicio: 01/04/2004 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 25.794,92 €
- 55 Nombre del proyecto:** ASPECTOS TOXICOLOGICOS Y TECNOLOGICOS DE LA UTILIZACION DE MONOXIDO DE CARBONO (CO) COMO GAS EN EL ENVASADO Y CONSERVACION DE CARNE FRESCA EN
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ABELLO LINDE, S.A.
Fecha de inicio: 01/04/2004 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 1.287,6 €



- 56** **Nombre del proyecto:** INIA CAL03-080-C4-2 ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA
Fecha de inicio: 02/02/2004 **Duración:** 2 años - 10 meses - 28 días
Cuantía total: 61.461 €
- 57** **Nombre del proyecto:** ENVASADO Y CONSERVACION DE CARNE EN ATMOSFERAS MODIFICADAS: OPTIMIZACION DEL SISTEMA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ABELLO LINDE, S.A.
Fecha de inicio: 13/03/2003 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 20.242 €
- 58** **Nombre del proyecto:** COOPERA (P): ENVASE ACTIVO I CON ANTIOXIDANTES
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO TECNOLOGICO DE ARAGON
Fecha de inicio: 03/02/2003 **Duración:** 1 año - 2 meses - 1 día
Cuantía total: 12.380 €
- 59** **Nombre del proyecto:** CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
CARNES OVIARAGON, S.C.L.
Fecha de inicio: 01/04/2002 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 51.590,88 €
- 60** **Nombre del proyecto:** ALQUILER INSTALACIONES LABORATORIALES CURSO FORMACION PROFES. OCUPACIONAL TECNICO DE CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA. JUNIO-JULIO 2001
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
LEXIA CONSULTORES, S.L.
Fecha de inicio: 01/06/2001 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 3.485,87 €



61 Nombre del proyecto: CONSERVACION DE CANALES Y CALIDAD DE CARNE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Antonio Beltrán Gracia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
CARNE OVIARAGON, S.C.L.
Fecha de inicio: 01/06/2001 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 24.401,09 €

62 Nombre del proyecto: ESTUDIO DEL TIEMPO DE CONSERVACION DE LA PIERNA DE CORDERO CHULETEADA Y ENVASADA AL VACIO
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Roncales Rabinal
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CASA DE GANADEROS SOCIEDAD COOPERATIVA LTD
Fecha de inicio: 06/03/2001 **Duración:** 2 meses - 1 día

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO RÁPIDO DE ELABORACIÓN DE FILETES DE PESCADO MARINADOS EN FRÍO
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; RONCALES RABINAL, PEDRO; PEREZ BERIAIN, TERESA
Nº de solicitud: P200502094
Fecha de registro: 2005
Licencias: No
- 2 Título propiedad industrial registrada:** METODO RÁPIDO DE ELABORACIÓN DE FILETES DE PESCADO MARINADOS EN FRÍO
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; RONCALES RABINAL, PEDRO; HERNANDEZ SOMARRIBA, LESBIA LUCIA
Nº de solicitud: P200400563
Fecha de registro: 2004
Licencias: No
- 3 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DE ABLANDAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS POR ADICIÓN DE UN EXTRACTO LISOSOMAL
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; MELENDO LIDON, JESUS ANDRES; RONCALES RABINAL, PEDRO
Nº de solicitud: P9701462
Fecha de registro: 1997
Licencias: No

**4 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DEL ABLANDAMIENTO DE CEFALÓPODOS POR ADICIÓN DE UN EXTRACTO LISOSOMAL**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtenedores:** BELTRÁN GRACIA, JOSÉ ANTONIO; MELENDO LIDON, JESUS ANDRES; RONCALES RABINAL, PEDRO**Nº de solicitud:** P9601385**Fecha de registro:** 1996**Licencias:** No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Honrado, Adrián; Lahoz, Carmen; Calanche, Juan B.; Beltrán, José A. Dry cured low-fat rabbit sausage: A much healthier disruptive food that enhances rabbit meat consumption. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE. 33, pp. 100765 [10 pp.]. 2023. ISSN 1878-450X
DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100765
Tipo de producción: Artículo científico
- 2** Ardila, Paula; Honrado, Adrián; Marquina, Pedro; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan B. Innovative Plant-Based Burger Enriched with Tenebrio molitor Meal: Characterization and Shelf-Life. FOODS. 12 - 18, pp. 3460 [15 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods12183460
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 2
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 2
- 3** Honrado, Adrián; Ardila, Paula; Leciñena, Paula; Beltrán, José A.; Calanche, Juan B. Transforming 'Bonito del Norte' Tuna By-Products into Functional Ingredients for Nutritional Enhancement of Cereal-Based Foods. FOODS. 12 - 24, pp. 4437 [17 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods12244437
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 2
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 2
- 4** Ainsa, A.; Iranzo, L.; Honrado, A.; Marquina, P.; Roncales, P.; Beltran, J. A.; Calanche, J. Effects of cooking over the stability of fatty acids as bioactive compounds in enriched pasta with a fish by-product. CEREAL CHEMISTRY. 99 - 2, pp. 286 - 294. 2022. ISSN 0009-0352
DOI: 10.1002/cche.10481
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Índice de impacto: 2.400
Posición de publicación: 37 **Num. revistas en cat.:** 72
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.400

Posición de publicación: 94

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.508

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.508

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.500

Posición de publicación: 573

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.500

Posición de publicación: 403

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Food Science

Categoría: Organic Chemistry

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.304

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 980

Citas: 4

Citas: 3

- 5** Honrado, Adrián; Rubio, Sara; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan. Fish By-Product Valorization as Source of Bioactive Compounds for Food Enrichment: Characterization, Suitability and Shelf Life. FOODS. 11 - 22, pp. 3656 [16 pp.]. 2022. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods11223656

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.200

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 360

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 604

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health (social science)

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.304

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 7.514



Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 69

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 256

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 568

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 600

Citas: 3

Citas: 3

6 Ainsa, Andrea; Honrado, Adrián; Marquina, Pedro; Beltrán, José A.; Calanche, Juan. Influence of Seaweeds on the Quality of Pasta as a Plant-Based Innovative Food. FOODS. 11 - 16, pp. 2525 [12 pp.]. 2022. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods11162525

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.200
Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 360

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 604

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 69

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800
Posición de publicación: 256

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health (social science)

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.304

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 7.514

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 568

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 600

Citas: 7

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 6

- 7** Honrado, Adrián; Aínsa, Andrea; Marquina, Pedro L.; Beltrán, José A.; Calanche, Juan B. Low-fat fresh sausage from rabbit meat: An alternative to traditional rabbit consumption. MEAT SCIENCE. 194, pp. 108973 [10 pp.]. 2022. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2022.108973**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 7.100**Posición de publicación:** 12**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.373**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)**Índice de impacto:** 12.600**Posición de publicación:** 67**Fuente de citas:** WOS**Fuente de citas:** SCOPUS**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 142**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 2.304**Citas:** 7**Citas:** 10

- 8** Ainsa, Andrea; Honrado, Adrián; Marquina, Pedro; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan. Pasta o pescado: ¿Qué dicen y sienten los más pequeños sobre un alimento que fusiona ambos conceptos?. TECNO SEAFOOD. 2022. ISSN 2604-1529

Tipo de producción: Artículo científico

- 9** Matovelle, Cristina; Tejedor, María Teresa; Monteagudo, Luis Vicente; Beltrán, Antonio; Quílez, Joaquín. Prevalence and Associated Factors of Blastocystis sp. Infection in Patients with Gastrointestinal Symptoms in Spain: A Case-Control Study. TROPICAL MEDICINE AND INFECTIOUS DISEASE. 7 - 9, pp. 226. 2022. ISSN 2414-6366

DOI: 10.3390/tropicalmed7090226**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.900**Posición de publicación:** 67**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.900**Posición de publicación:** 12**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.900**Posición de publicación:** 9**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.825**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.825**Categoría:** Science Edition - INFECTIOUS DISEASES**Num. revistas en cat.:** 96**Categoría:** Science Edition - PARASITOLOGY**Num. revistas en cat.:** 37**Categoría:** Science Edition - TROPICAL MEDICINE**Num. revistas en cat.:** 24**Categoría:** Immunology and Microbiology (miscellaneous)**Categoría:** Infectious Diseases



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.825

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 2.642

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 361

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Public Health, Environmental and Occupational Health

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 6.903

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 600

Citas: 6

Citas: 6

- 10** Ainsa, A.; Roldan, S.; Marquina Gutiérrez, P.L.; Roncalés Rabinal, P.; Beltrán Gracia, J.A.; Calanche Morales, J.B. Quality parameters and technological properties of pasta enriched with a fish by-product: A healthy novel food. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. 46 - 2, pp. e16261 [10 pp.]. 2022. ISSN 0145-8892

DOI: 10.1111/jfpp.16261

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.500

Posición de publicación: 93

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.494

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.494

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.494

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.400

Posición de publicación: 859

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.400

Posición de publicación: 375

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.400

Posición de publicación: 522

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Categoría: Food Science

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 2.304

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 669

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 980

Citas: 5

Citas: 5

- 11** Morales J.B.C.; Tomás-Vidal A.; Phoco E.R.C.; Martínez-Llorens S.; Marquina P.L.; Jover-Cerdá M.; Roncalés P.; Beltrán J.A. An approach to the spanish consumer's perception of the sensory quality of environmentally friendly seabass. FOODS. 10 - 11, pp. 2694 [16 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10112694

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 333

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

Citas: 3

Citas: 4

- 12** Ainsa, Andrea; Marquina, Pedro; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan. Calidad sensorial de filetes de bacalao descongelado usando tecnología de ultrasonidos. TECNO SEAFOOD. 6, pp. 34 - 39. 2021. ISSN 2604-1529
Tipo de producción: Artículo científico

- 13** Antunes-Rohling, A.; Astráin-Redín, L.; Calanche-Morales, J.B.; Marquina, P.; Beltrán, J.A.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I. Eco-innovative possibilities for improving the quality of thawed cod fillets using high-power ultrasound. FOOD CONTROL. 121, pp. 107606 [10 pp.]. 2021. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107606

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.652

Posición de publicación: 20

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.083

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.083

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.300
Posición de publicación: 110

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.300
Posición de publicación: 306

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Biochemistry, Genetics and Molecular Biology (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.024

Citas: 13

Citas: 15

- 14** Pedros-Garrido, S.; Condon-Abanto, S.; Calanche, J. B.; Beltran, J. A.; Lyng, J. G.; Bolton, D.; Brunton, N.; Whyte, P. Effect of applying crust-freezing after skin-packaging on the natural microflora of Atlantic salmon (*Salmo salar*) during storage at low temperatures. IRISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD RESEARCH. 60 - 1, pp. 19 - 26. 2021. ISSN 0791-6833
DOI: 10.15212/ijafr-2020-0123
Tipo de producción: Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.077
Posición de publicación: 128
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.077
Posición de publicación: 41
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.232
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.232
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.232
- Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 3.000
Posición de publicación: 864
- Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 3.000
Posición de publicación: 730
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 144
- Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY
Num. revistas en cat.: 59
- Categoría:** Agronomy and Crop Science
- Categoría:** Animal Science and Zoology
- Categoría:** Food Science
- Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Num. revistas en cat.: 2.249
- Categoría:** Environmental Science (miscellaneous)
Num. revistas en cat.: 1.627



- 15** Castro P.L.; Plasencia S.; Zamorano M.J.; Guerrero L.; Claret A.; Beltrán Gracia J.A.; Calanche Morales J.; Ginés R. Effect of L-Hyp supplementation on collagen muscle histology, gene expression, growth performance, body composition and fillet texture on big size European sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *AQUACULTURE REPORTS*. 21, pp. 100787 [9 pp]. 2021. ISSN 2352-5134

DOI: 10.1016/j.aqrep.2021.100787

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.385

Posición de publicación: 13

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.613

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.613

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 2.800

Posición de publicación: 922

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FISHERIES

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 54

Categoría: Animal Science and Zoology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Aquatic Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 2.249

Citas: 6

Citas: 7

- 16** Ainsa, A.; Marquina, P.L.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.; Calanche M., J.B. Enriched fresh pasta with a sea bass by-product, a novel food: fatty acid stability and sensory properties throughout shelf life. *FOODS*. 10 - 2, pp. [17 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10020255

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 854

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 6.995



Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 333

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

Citas: 12

Citas: 14

- 17** Aínsa A.; Vega A.; Honrado A.; Marquina P.; Roncales P.; Beltrán Gracia J.A.; Calanche Morales J.B. Gluten-free pasta enriched with fish by-product for special dietary uses: Technological quality and sensory properties. FOODS. 10 - 12, pp. 3049 [14 pp]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10123049

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561
Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 333

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

Citas: 7

Citas: 8



- 18** Ainsa, A.; Honrado, A.; Marquina, P.L.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.; Calanche M., J.B. Innovative development of pasta with the addition of fish by-products from two species. *FOODS*. 10 - 8, pp. 1889 [15 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods10081889
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 144
Índice de impacto: 5.561
Posición de publicación: 35
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726
Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726
Categoría: Microbiology
Revista dentro del 25%: Si
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726
Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 562
Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.249
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 854
Categoría: Social Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 6.995
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 117
Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 533
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 333
Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)
Num. revistas en cat.: 572
Fuente de citas: WOS
Citas: 10
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 11
- 19** Ainsa, Andrea; Vallés, Andrea; Honrado, Adrián; Marquina, Pedro; Pérez, Teresa; Beltrán, José Antonio; Calanche Morales, Juan. La auténtica pasta alimenticia enriquecida con ingredientes del mar. *TECNO SEAFOOD*. 7, pp. 60 - 63. 2021. ISSN 2604-1529
Tipo de producción: Artículo científico
- 20** Ainsa, Andrea; Rubio, Sara; Vega, Alba; Marquina, Pedro; Roncalés, Pedro; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan. Pasta gluten-free enriquecida con compuestos bioactivos naturales de pescado. *TECNO SEAFOOD*. 6, pp. 48 - 53. 2021. ISSN 2604-1529
Tipo de producción: Artículo científico

- 21** Pedrós-Garrido, S.; Clemente, I.; Calanche, J.B.; Condón-Abanto, S.; Beltrán, J.A.; Lyng, J.G.; Brunton, N.; Bolton, D.; Whyte, P. Antimicrobial activity of natural compounds against listeria spp. and their effects on sensory attributes in salmon (*Salmo salar*) and cod (*Gadus morhua*). *FOOD CONTROL*. 107, pp. 106768 [6 pp.]. 2020. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2019.106768
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.548
Posición de publicación: 19
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.371
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.371
Fuente de citas: WOS
Fuente de citas: SCOPUS
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Citas: 36
Citas: 38
- 22** Calanche, J.; Pedrós, S.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Design of predictive tools to estimate freshness index in farmed sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice. *FOODS*. 9 - 1, pp. 69 [16 pp.]. 2020. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods9010069
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.350
Posición de publicación: 37
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774
Fuente de citas: WOS
Fuente de citas: SCOPUS
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Health (social science)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Microbiology
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si
Citas: 6
Citas: 6
- 23** Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan Benito; Hernández Arias, Adrián Jesús. L'utilizzo di strumenti predittivi per la valutazione della shelf life e del controllo di qualità nei salmonei dell'atlantico d'allevamento. *FOOD HUB*. 7, pp. 82 - 97. 2020.
Tipo de producción: Artículo científico



- 24** Leal, L.N.; Beltran, J.A.; Belles, M.; Bello, J.M.; Den Hartog, L.; Hendriks, W.; Martin-Tereso, J. Supplementation of lamb diets with vitamin E and rosemary extracts on meat quality parameters. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 100 - 7, pp. 2922 - 2931. 2020. ISSN 0022-5142

DOI: 10.1002/jsfa.10319

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.638

Posición de publicación: 24

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.638

Posición de publicación: 47

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.638

Posición de publicación: 8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.782

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.782

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.782

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.782

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 74

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 57

Categoría: Agronomy and Crop Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Biotechnology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Nutrition and Dietetics

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 9

Citas: 12

- 25** Calanche, Juan B.; Beltrán, José A.; Hernández Arias, Adrián J. Aquaculture and sensometrics: the need to evaluate sensory attributes and the consumers' preferences. REVIEWS IN AQUACULTURE. pp. [17 pp]. 2019. ISSN 1753-5123

DOI: 10.1111/raq.12351

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.772

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.012

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.012

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.012

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FISHERIES

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 53

Categoría: Aquatic Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Ecology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Management, Monitoring, Policy and Law

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 27

Citas: 28



- 26** Antunes-Rohling, A.; Calero, S.; Halaihel, N.; Marquina, P.; Raso, J.; Calanche, J.; Beltrán, J.A.; Álvarez, I.; Cebrián, G. Characterization of the spoilage microbiota of hake fillets packaged under a modified atmosphere (MAP) rich in CO₂ (50% CO₂/50% N₂) and stored at different temperatures. *FOODS*. 8 - 10, pp. 489 [14 pp]. 2019. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods8100489
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.092
Posición de publicación: 27
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661
Fuente de citas: WOS
Fuente de citas: SCOPUS
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 138
Categoría: Food Science
Categoría: Health (social science)
Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Categoría: Microbiology
Categoría: Plant Science
Citas: 22
Citas: 22
- 27** Calanche, Juan; Beltrán, Héctor; Marquina, Pedro; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. Eating fish in another way: Development of functional pasta with added concentrates of farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *CEREAL CHEMISTRY*. 96 - 5, pp. 856 - 865. 2019. ISSN 0009-0352
DOI: 10.1002/cche.10186
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.807
Posición de publicación: 35
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.807
Posición de publicación: 80
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.601
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.601
Fuente de citas: WOS
Fuente de citas: SCOPUS
Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Num. revistas en cat.: 70
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 138
Categoría: Food Science
Categoría: Organic Chemistry
Citas: 9
Citas: 11



28 Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán, Héctor; Pérez, Teresa; Roncalés, P.; Beltrán, José A. Fusillis con lubina de acuicultura, otra forma de comer pescado. TECNO SEAFOOD. 2019 - 2, pp. 56 - 63. 2019. ISSN 2604-1529

Tipo de producción: Artículo científico

29 Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán, Héctor; Pérez, Teresa; Roncalés, P.; Beltrán, José A. Pastas alimenticias con incorporación de lubina de acuicultura. IFOOD. 54, pp. 60 - 62. 2019. ISSN 2604-1545

Tipo de producción: Artículo científico

30 Calanche, J.; Tomas, A.; Martinez, S.; Jover, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Relation of quality and sensory perception with changes in free amino acids of thawed seabream (*Sparus aurata*). FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 119, pp. 126 - 134. 2019. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/j.foodres.2019.01.050

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.972

Posición de publicación: 11

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.440

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 138

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 35

Citas: 38

31 Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Display stability of fresh and thawed lamb supplemented with vitamin E or sprayed with an antioxidant borage seed extract. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 98 - 8, pp. 2871 - 2879. 2018. ISSN 0022-5142

DOI: 10.1002/jsfa.8780

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 23

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 42

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 9

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 70

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Agronomy and Crop Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Biotechnology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Nutrition and Dietetics

**Índice de impacto:** 0.824**Fuente de citas:** WOS**Fuente de citas:** SCOPUS**Revista dentro del 25%:** Si**Citas:** 8**Citas:** 9

- 32** Belles Safont, Marc; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Efecto del envasado y el superchilling en la vida útil de la carne de cordero. EUROCARNE (MADRID). 265, pp. 99 - 108. 2018. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico

- 33** Bellés, M.; Leal, L.N.; Díaz, V.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Effect of dietary vitamin E on physicochemical and fatty acid stability of fresh and thawed lamb. FOOD CHEMISTRY. 239, pp. 1 - 8. 2018. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.06.076**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 10**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.768**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.768**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.768**Fuente de citas:** WOS**Fuente de citas:** SCOPUS**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 70**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135**Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 85**Categoría:** Analytical Chemistry**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Medicine (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Citas:** 27**Citas:** 35

- 34** Pedrós-Garrido, S.; Condón-Abanto, S.; Clemente, I.; Beltrán, J.A.; Lyng, J.G.; Bolton, D.; Brunton, N.; Whyte, P. Efficacy of ultraviolet light (UV-C) and pulsed light (PL) for the microbiological decontamination of raw salmon (*Salmo salar*) and food contact surface materials. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 50, pp. 124 - 131. 2018. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2018.10.001**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.085**Posición de publicación:** 14**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.430**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 35

Citas: 49

- 35** Belles Safont, Marc; Alonso Martín, Verónica; Roncalés Rabinal, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio. Sulphite-free lamb burger meat: antimicrobial and antioxidant properties of green tea and carvacrol. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 99 - 1, pp. 464 - 472. 2018. ISSN 0022-5142

DOI: 10.1002/jsfa.9208

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 23

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 42

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.422

Posición de publicación: 9

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.824

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 70

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Agronomy and Crop Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Biotechnology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Nutrition and Dietetics

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 19

Citas: 24

- 36** Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. A review of fresh lamb chilling and preservation. SMALL RUMINANT RESEARCH. 146, pp. 41 - 47. 2017. ISSN 0921-4488

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2016.12.003

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.974

Posición de publicación: 31

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

Num. revistas en cat.: 59

Categoría: Animal Science and Zoology



Índice de impacto: 0.485

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.485

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Food Animals

Citas: 27

Citas: 30

- 37** Belles, Marc; Pueyo, Javier; García, Andrea; Alonso, Verónica; Roncalés, Pedro; Beltrán, José Antonio. ¿Afecta el sistema de corte a la calidad y aceptabilidad de la carne de cordero?. EUROCARNE (MADRID). 257, pp. 59 - 68. 2017. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico

- 38** Pedrós-Garrido, S.; Condón-Abanto, S.; Beltrán, J. A.; Lyng, J. G.; Brunton, N. P.; Bolton, D.; Whyte, P. Assessment of high intensity ultrasound for surface decontamination of salmon (*S. salar*), mackerel (*S. scombrus*), cod (*G. morhua*) and hake (*M. merluccius*) fillets, and its impact on fish quality. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 41 -, pp. 64 - 70. 2017. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2017.02.006

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.116

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.201

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.201

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.201

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 40

Citas: 55

- 39** Leal, L.N.; Beltrán, J.A.; Alonso, V.; Bello, J.M.; Den Hartog, L.A.; Hendriks, W.H.; Martín-Tereso, J. Dietary vitamin E dosage and source affects meat quality parameters in light weight lambs. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 98 - 4, pp. 1606 - 1614. 2017. ISSN 0022-5142

DOI: 10.1002/jsfa.8635

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.379

Posición de publicación: 27

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.379

Posición de publicación: 42

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.379

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 70

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si



Posición de publicación: 8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.822

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.822

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.822

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.822

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Agronomy and Crop Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Biotechnology

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Nutrition and Dietetics

Citas: 10

Citas: 11

40 Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Effect of borage and green tea aqueous extracts on the quality of lamb leg chops displayed under retail conditions. MEAT SCIENCE. 129 -, pp. 153 - 160. 2017. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2017.03.003

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.821

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.643

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Citas: 23

Citas: 37

41 Belles Safont, Marc; Alonso Martín, Verónica; Roncalés Rabinal, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio. Los extractos vegetales mejoran la calidad de la carne de cordero. ALBÉITAR. 212, pp. 14 - 16. 2017. ISSN 1699-7883

Tipo de producción: Artículo científico

42 Bellés, M.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. The combined effects of superchilling and packaging on the shelf life of lamb. MEAT SCIENCE. 133, pp. 126 - 132. 2017. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2017.06.013

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.821

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.643

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Citas: 33

Citas: 45



- 43** Alonso, Verónica; Muela, Erica; Tenas, Javier; Calanche, Juan Benito; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. changes in physicochemical properties and fatty acid composition of pork following long-term frozen storage. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 242, pp. 2119 - 2127. 2016. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-016-2708-y
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 1.664 **Num. revistas en cat.:** 127
Posición de publicación: 56 **Categoría:** Biochemistry
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Biotechnology
Índice de impacto: 0.763
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Chemistry (miscellaneous)
Índice de impacto: 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering
Índice de impacto: 0.763 **Revista dentro del 25%:** Si
Fuente de citas: WOS **Citas:** 44
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 47
- 44** Bello, J. M.; Mantecón, A. R.; Rodríguez, M.; Cuestas, R.; Beltrán, J. A.; Gonzalez, J. M. Fattening lamb nutrition. Approaches and strategies in feedlot. SMALL RUMINANT RESEARCH. 142 -, pp. 78 - 82. 2016. ISSN 0921-4488
DOI: 10.1016/j.smallrumres.2016.04.006
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE
Índice de impacto: 0.947 **Num. revistas en cat.:** 56
Posición de publicación: 23 **Categoría:** Animal Science and Zoology
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Animals
Índice de impacto: 0.529
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Animals
Índice de impacto: 0.529
Fuente de citas: WOS **Citas:** 5
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 7
- 45** Djenane, D.; Beltrán, J. A.; Camo, J.; Roncalés, P. Influence of vacuum-ageing duration of whole beef on retail shelf life of steaks packaged with oregano (*Origanum vulgare* L.) active film under high O₂. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. 53 - 12, pp. 4244 - 4257. 2016. ISSN 0022-1155
DOI: 10.1007/s13197-016-2419-1
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 1.262

Posición de publicación: 73

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.584

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Num. revistas en cat.: 127

Categoría: Food Science

Citas: 18

Citas: 21

- 46** Muela, E.; Monge, P.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Beltrán, J. A. Sensory quality of lamb following long-term frozen storage. MEAT SCIENCE. 114 -, pp. 32 - 37. 2016. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2015.12.001

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 19

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.792

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 127

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 27

Citas: 32

- 47** Muela, E.; Monge, P.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Beltrán, J. A. Meat quality of lamb frozen stored up to 21 months: Instrumental analyses on thawed meat during display. MEAT SCIENCE. 102 -, pp. 35 - 40. 2015. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.12.003

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.801

Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.917

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Citas: 53

Citas: 60

- 48** Alonso, Veronica; Muela, Erica; Gutiérrez, Beatriz; Calanche, Juan Benito; Roncalés, Pedro; Beltrán, José A. The inclusion of Duroc breed in maternal line affects pork quality and fatty acid profile. MEAT SCIENCE. 107, pp. 49 - 56. 2015. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2015.04.011

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.801

Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.917

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 19**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 23

- 49** Muela, E.; Alonso, V.; Campo, M.M.; Sañudo, C.; - Beltrán, J.A. Antioxidant diet supplementation and lamb quality throughout preservation time. MEAT SCIENCE. 98, pp. 289 - 295. 2014. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.05.035**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.615**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 21**Num. revistas en cat.:** 122**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 21**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 25

- 50** Muela, E.; Alonso, V.; Morago, P.; Calanche, J.B.; Roncales, P.; Beltrán, J.A. Effect of gas packaging conditions on thawed *Thunnus obesus* preservation. FOOD CONTROL. 46, pp. 217 - 224. 2014. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.05.022**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.806**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 122**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 6**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 7

- 51** Calanche, J.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A.; Pedros, S. Evolución del deterioro de dorada conservada en hielo y su importancia para la predicción del grado de frescura. INTEREMPRESAS (MOLINS DE REI). 1119, pp. 52 - 58. 2014. ISSN 1578-8881

Tipo de producción: Artículo científico

- 52** Calanche, J.; Samayoa, S.; Alonso, V.; Provincial, L.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Assessing the effectiveness of a cold chain for fresh fish salmon (*Salmo salar*) and sardine (*Sardina pilchardus*) in a food processing plant. FOOD CONTROL. 33 - 1, pp. 126 - 135. 2013. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.02.005**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.819**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 17**Num. revistas en cat.:** 121**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 32**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 35

- 53** Provincial, L.; Guillen, E.; Gil, M.; Alonso, V.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Survival of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* in sea bream (*Sparus aurata*) fillets packaged under enriched CO₂ modified atmospheres. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 162 - 3, pp. 213 - 219. 2013. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.01.015**Tipo de producción:** Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.155

Posición de publicación: 11

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.155

Posición de publicación: 38

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 121

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 118

Citas: 17

Citas: 21

- 54** Provincial, L.; Guillén, E.; Alonso, V.; Gil, M.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. Survival of *Vibrio parahaemolyticus* and *Aeromonas hydrophila* in sea bream (*Sparus aurata*) fillets packaged under enriched CO₂ modified atmospheres. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 166 - 1, pp. 141 - 147. 2013. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.06.013

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.155

Posición de publicación: 11

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.155

Posición de publicación: 38

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 121

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 118

Citas: 21

Citas: 22

- 55** Resconi, V. C.; Escudero, A.; Beltrán, J. A.; Olleta, J. L.; Sañudo, C.; Campo, M. D. Color, lipid oxidation, sensory quality, and aroma compounds of beef steaks displayed under different levels of oxygen in a modified atmosphere package. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 77 - 1, pp. S10 - S18. 2012. ISSN 0022-1147

DOI: 10.1111/j.1750-3841.2011.02506.x

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.775

Posición de publicación: 46

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 124

Citas: 57

Citas: 68

- 56** Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M. M.; Medel, I.; Beltrán, J. A. Effect of freezing method and frozen storage duration on lamb sensory quality. MEAT SCIENCE. 90 - 1, pp. 209 - 215. 2012. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2011.07.003

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.754

Posición de publicación: 17

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 124

**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 48**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 57**57** Alonso, V.; Najes, L.M.; Provincial, L.; Guillén, E.; Gil, M.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Influence of dietary fat on pork eating quality. MEAT SCIENCE. 92 - 4, pp. 366 - 373. 2012. ISSN 0309-1740**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2012.01.004**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.754**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 17**Num. revistas en cat.:** 124**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 31**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 36**58** Alonso, V.; Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A. The impact of short-term feeding of magnesium supplements on the quality of pork packaged in modified atmosphere. MEAT SCIENCE. 90 - 1, pp. 52 - 59. 2012. ISSN 0309-1740**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2011.05.028**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.754**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 17**Num. revistas en cat.:** 124**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 7**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 8**59** Camo, J.; Lorés, A.; Djenane, D.; Beltrán, J. A.; Roncalés, P. Display life of beef packaged with an antioxidant active film as a function of the concentration of oregano extract. MEAT SCIENCE. 88 - 1, pp. 174 - 178. 2011. ISSN 0309-1740**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.275**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 26**Num. revistas en cat.:** 127**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 110**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 120**60** Sánchez-Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltrán, J. A.; Giménez, B.; Roncalés, P. Effect of antioxidants and lighting conditions on color and lipid stability of beef patties packaged in high-oxygen modified atmosphere. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 9 - 1, 2011. ISSN 1947-6337**DOI:** 10.1080/19476330903572945**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.632**Num. revistas en cat.:** 127**Posición de publicación:** 91

Fuente de citas: WOS

Citas: 20

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 22

61 Alonso, V.; Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A.Efecto del cruce genético de cerdos sobre la calidad de carne normal, DFD (oscura, firme y seca) y PSE (pálida, blanda y exudativa).EUROCARNE (MADRID). 187, pp. 48 - 57. 2010. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico

62 Muela, E.; Sanudo, C.; Campo, M. M.; Medel, I.; Beltran, J. A.Effect of freezing method and frozen storage duration on instrumental quality of lamb throughout display. MEAT SCIENCE. 84 - 4, pp. 662 - 669. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.619

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 15

Num. revistas en cat.: 125

Fuente de citas: WOS

Citas: 130

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 157

63 Provincial, L.; Gil, M.; Guillén, E.; Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J. A.Effect of modified atmosphere packaging using different CO₂ and N₂ combinations on physical, chemical, microbiological and sensory changes of fresh sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45 - 9, pp. 1828 - 1836. 2010. ISSN 0950-5423

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.223

Num. revistas en cat.: 125

Posición de publicación: 54

Fuente de citas: WOS

Citas: 33

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 39

64 Alonso, V.; Campo, M. D. M.; Provincial, L.; Roncales, P.; Beltran, J. A.Effect of protein level in commercial diets on pork meat quality. MEAT SCIENCE. 85 - 1, pp. 7 - 14. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.619

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 15

Num. revistas en cat.: 125

Fuente de citas: WOS

Citas: 70

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 74

65 Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M.M.; Medel, I.; Beltrán, J.A.Effects of cooling temperature and hot carcass weight on the quality of lamb. MEAT SCIENCE. 1 - 84, pp. 101 - 107. 2010. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2009.08.020

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 2.619
Posición de publicación: 15

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125

Citas: 29

Citas: 31

- 66** Muela, E.; Sañudo, C.; Campo, M.M.; Cluzel, C.; Nader, C.; Oliván, A.; Medel, I.; Beltrán, J.A. Influencia del sistema de congelación en la calidad de la carne de cordero. I. Análisis de preferencia y encuesta a consumidores. EUROCARNE (MADRID). 184, pp. 123 - 130. 2010. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico

- 67** Alonso, V.; Campo, Maria del Mar; Español, S.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Effect of Crossbreeding and Gender on Meat Quality and Fatty Acid Composition in Pork. MEAT SCIENCE. 81 - 1, pp. 209 - 217. 2009. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.954
Posición de publicación: 26

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117

Fuente de citas: WOS

Citas: 100

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 108

- 68** Carrilho, M.C.; Campo, M.M.; Olleta, J.L.; Beltrán, J.A.; López, M. Effect of diet, slaughter weight and sex on instrumental and sensory meat characteristics in rabbits. MEAT SCIENCE. 82 - 1, pp. 37 - 43. 2009. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2008.11.018

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.954
Posición de publicación: 26

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117

Fuente de citas: WOS

Citas: 22

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 25

- 69** Camo, J.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Extension of the Display Life of Lamb with an Antioxidant Active Packaging. MEAT SCIENCE. 80 - 4, pp. 1086 - 1091. 2008. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.183
Posición de publicación: 17

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 102

Fuente de citas: WOS

Citas: 189

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 214

- 70** Martinez, L.; Cilla, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Effect of Illumination on the Display Life of Fresh Pork Sausages Packaged in Modified Atmosphere. Influence of the Addition of Rosemary, Ascorbic Acid and Black Pepper. MEAT SCIENCE. 75 - 3, pp. 443 - 450. 2007. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.006

Posición de publicación: 19

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 103

Citas: 36

Citas: 40

- 71** Sañudo, C.; Maria,G.; Sierra,I.; Roncales,P.; Olleta,J. Luis; Muela,E.; Beltran,J. Antonio. In Memoriam of Dr. Rafael Delfa - Obituary. SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH. 5 - 1, pp. 3 - 6. 2007. ISSN 1695-971X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.278

Posición de publicación: 19

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Num. revistas en cat.: 35

- 72** Martinez,Luis; Cilla,Irene; Beltran,Jose A.; Roncales,Pedro. Antioxidant effect of rosemary, borage, green tea, pu-erh tea and ascorbic acid on fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere: Influence of the presence of sodium chloride. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 9, pp. 1298 - 1307. 2006. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 25

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 58

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 37

Num. revistas en cat.: 95

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 6

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Fuente de citas: WOS

Citas: 56

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 72

- 73** Martinez,L.; Cilla,I.; Beltran,J. A.; Roncales,P. Combined effect of modified atmosphere packaging and addition of rosemary (*Rosmarinus officinalis*), ascorbic acid, red beet root (*Beta vulgaris*), and sodium lactate and their mixtures on the stability of fresh pork sausages. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 54 - 13, pp. 4674 - 4680. 2006. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 7

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 58

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 8

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 1

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Citas: 24

- 74** Martínez,Luis; Cilla,Irene; Beltran,Jose Antonio; Roncales,Pedro. Comparative effect of red yeast rice (*Monascus purpureus*), red beet root (*Beta vulgaris*) and betanin (E-162) on colour and consumer acceptability of fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 4, pp. 500 - 508. 2006. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 37

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 6

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 95

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Citas: 35

- 75** Cilla,Irene; Martínez,Luis; Beltran,Jos Antonio; Roncales,Pedro. Dry-cured ham quality and acceptability as affected by the preservation system used for retail sale. MEAT SCIENCE. 73 - 4, pp. 581 - 589. 2006. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.840

Posición de publicación: 18

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Citas: 53

Citas: 60

- 76** Martínez,Luis; Cilla,Irene; Beltran,Jose Antonio; Roncales,Pedro. Effect of *Capsicum annum* (red sweet and cayenne) and *Piper nigrum* (black and white) pepper powders on the shelf life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 71 - 1, pp. S48 - S53. 2006. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.004

Posición de publicación: 42

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 95

Citas: 43

Citas: 54



- 77** Cilla, Irene; Altarriba, Juan; Guerrero, Lluís; Gispert, Marina; Martínez, Luis; Moreno, Carlos; Beltrán, José Antonio; Guardia, María Dolores; Diestre, Alejandro; Arnau, Jacint; Roncales, Pedro. Effect of different Duroc line sires on carcass composition, meat quality and dry-cured ham acceptability. MEAT SCIENCE. 72 - 2, pp. 252 - 260. 2006. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.840

Posición de publicación: 18

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Citas: 64

Citas: 68

- 78** Djenane, D; Martínez, L; Sánchez Escalante, A; Montanes, L; Blanco, D; Yanguela, J; Beltrán, J.A; Roncales, P. Effect of lactic acid bacteria on beef steak microbial flora stored under modified atmosphere and on Listeria monocytogenes in broth cultures. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 12 - 4, pp. 287 - 295. 2006. ISSN 1082-0132

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.689

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.689

Posición de publicación: 56

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 95

Citas: 6

Citas: 9

- 79** Cilla, Irene; Martínez, Luis; Beltrán, José Antonio; Roncales, Pedro. Effect of low-temperature preservation on the quality of vacuum-packaged dry-cured ham: Refrigerated boneless ham and frozen ham cuts. MEAT SCIENCE. 73 - 1, pp. 12 - 21. 2006. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.840

Posición de publicación: 18

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Citas: 21

Citas: 26

- 80** Martínez, L.; Djenane, D.; Cilla, I.; Beltrán, J. A.; Roncales, P. Effect of varying oxygen concentrations on the shelf-life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 94 - 2, pp. 219 - 225. 2006. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.433

Posición de publicación: 5

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 58



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.433

Posición de publicación: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.433

Posición de publicación: 17

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Num. revistas en cat.: 54

Citas: 92

- 81** Nerin,C.; Tovar,L.; Djenane,D.; Camo,J.; Salafranca,J.; Beltran,J. A.; Roncales,P.Stabilization of beef meat by a new active packaging containing natural antioxidants. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 54 - 20, pp. 7840 - 7846. 2006. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.322

Posición de publicación: 1

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Citas: 160

- 82** Martinez Cerezo, S; Sanudo, C; Panea, B; Medel, I; Delfa, R; Sierra, I; Beltran, J.A; Cepero, R; Olleta, J.L.Breed, slaughter weight and ageing time effects on physico-chemical characteristics of lamb meat.MEAT SCIENCE. 69, pp. 325 - 333. 2005. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.766

Posición de publicación: 16

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Citas: 122

Citas: 136

- 83** Martinez, L.; Djenane, D.; Cilla, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P.Effect of Different Concentrations of Carbon Dioxide and Low Concentration of Carbon Monoxide on the Shelf-Life of Fresh Pork Sausages Packaged in Modified Atmosphere. MEAT SCIENCE. 71 - 3, pp. 563 - 570. 2005. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.766

Posición de publicación: 16

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Citas: 87

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 98

- 84** Djenane, D.; Martinez, L.; Blanco, D.; Yanguela, J.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Effect of Lactic Acid Bacteria on Extension of Shelf Life and Growth of *Listeria Monocytogenes* in Beef Steaks Stored in Co₂-Rich Atmosphere. BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY. 36 - 4, pp. 405 - 412. 2005. ISSN 1517-8382

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 0.165**Posición de publicación:** 85**Num. revistas en cat.:** 85**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 24**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 24

- 85** Cilla, I.; Martinez, L.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Factors Affecting Acceptability of Dry-Cured Ham Throughout Extended Maturation Under "Bodega" Conditions. MEAT SCIENCE. 69 - 4, pp. 789 - 795. 2005. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.766**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 93**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 46**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 51

- 86** Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. The Effects of Natural Antioxidants and Lighting Conditions on the Quality of Salmon (*Salmo Salar*) Fillets Packaged in Modified Atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 85 - 6, pp. 1033 - 1040. 2005. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 0.996**Posición de publicación:** 28**Num. revistas en cat.:** 59**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.996**Posición de publicación:** 34**Num. revistas en cat.:** 93**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 0.996**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 31**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 31

- 87** Djenane, D.; Martinez, L.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Antioxidant Effect of Carnosine and Carnitine in Fresh Beef Steaks Stored Under Modified Atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 85 - 3, pp. 453 - 459. 2004. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 1.535**Revista dentro del 25%:** Si



Posición de publicación: 14

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.535

Posición de publicación: 16

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.535

Posición de publicación: 26

Fuente de citas: WOS

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Num. revistas en cat.: 53

Citas: 33

- 88** Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. The Effects of Natural Antioxidants and Lighting Conditions on the Quality Characteristics of Gilt-Head Sea Bream Fillets (*Spares Aurata*) Packaged in a Modified Atmosphere. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 84 - 9, pp. 1053 - 1060. 2004. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 26

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 37

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.871

Posición de publicación: 4

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 93

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 28

Citas: 46

- 89** Sanchez Escalante, A.; Djenane, D.; Torrescano, G.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Antioxidant Action of Borage, Rosemary, Oregano, and Ascorbic Acid in Beef Patties Packaged in Modified Atmosphere. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68 - 1, pp. 339 - 344. 2003. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.943

Posición de publicación: 32

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

Citas: 120

Citas: 135

- 90** Sanchez-Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Combined Effect of Modified Atmosphere Packaging and Addition of Lycopene Rich Tomato Pulp, Oregano and Ascorbic Acid and Their Mixtures on the Stability of Beef Patties. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 9 - 2, pp. 77 - 84. 2003. ISSN 1082-0132

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 56



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 50

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

Citas: 23

Citas: 33

- 91** Sánchez Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltrán, J.A.; Roncalés, P. Efecto combinado del envasado en atmósfera modificada y la adición de pulpa de tomate rica en licopeno, orégano y ácido ascórbico y sus mezclas sobre la estabilidad de los pasteles de carne de vacuno. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 9 - 2, pp. 77 - 84. 2003. ISSN 1082-0132

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 33

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.587

Posición de publicación: 50

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

- 92** Sanchez Escalante, A.; Djenane, D.; Torrescano, G.; Gimenez, B.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Evaluation of the Antioxidant Ability of Hydrazine-Purified and Untreated Commercial Carnosine in Beef Patties. MEAT SCIENCE. 64 - 1, pp. 59 - 67. 2003. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.669

Posición de publicación: 11

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 94

Citas: 17

Citas: 19

- 93** Djenane, D.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Extension of the Shelf Life of Beef Steaks Packaged in a Modified Atmosphere by Treatment With Rosemary and Displayed Under Uv-Free Lighting. MEAT SCIENCE. 64 - 4, pp. 417 - 426. 2003. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.669

Posición de publicación: 11

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 94

Citas: 112

Citas: 127

- 94** Torrescano, G.; Sanchez Escalante, A.; Gimenez, B.; Roncales, P.; Beltran, J. A. Shear Values of Raw Samples of 14 Bovine Muscles and Their Relation to Muscle Collagen Characteristics. MEAT SCIENCE. 64 - 1, pp. 85 - 91. 2003. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.669

Posición de publicación: 11

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 94

Citas: 176

Citas: 194

- 95** Sanchez Escalante, A.; Torrescano, G.; Djenane, D.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Stabilisation of Colour and Odour of Beef Patties by Using Lycopene-Rich Tomato and Peppers as a Source of Antioxidants. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 83 - 3, pp. 187 - 194. 2003. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.978

Posición de publicación: 22

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.978

Posición de publicación: 31

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.978

Posición de publicación: 5

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 56

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 29

Citas: 56

- 96** Djenane, D.; Sanchez Escalante, A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. The Shelf-Life of Beef Steaks Treated With DI-Lactic Acid and Antioxidants and Stored Under Modified Atmospheres. FOOD MICROBIOLOGY. 20 - 1, pp. 1 - 7. 2003. ISSN 0740-0020

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 76

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 26

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 63

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 132

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 94

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 83

Citas: 38

Citas: 44

- 97** Djenane, Djamel; Sanchez, Escalante Armida; Beltran, Jose A; Roncales, Pedro. Ability of alpha-tocopherol, taurine and rosemary, in combination with vitamin C, to increase the oxidative stability of beef steaks packaged in modified atmosphere. FOOD CHEMISTRY. 76 - 4, pp. 407 - 415.. 2002. ISSN 0308-8146



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.396

Posición de publicación: 15

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.396

Posición de publicación: 15

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.396

Posición de publicación: 25

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 92

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Num. revistas en cat.: 49

Citas: 134

- 98** Gimenez B; Sanchez Escalante A; Torrescano G; Roncales P; Beltran, J. A. Different packaging conditions to improve shelf life of filleted gilt-head sea bream (*Sparus aurata*). JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY. 11 - 3/4, pp. 275 - 286. 2002. ISSN 1049-8850

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 9

- 99** Perez, M P; Palacio, J; Santolaria, M P; Aceña, M C; Chacon, G; Gascon, M; Calvo, J H; Zaragoza, P; Beltran, J A; Garcia Belenguer, S. Effect of transport time on welfare and meat quality in pigs. MEAT SCIENCE. 61 - 4, pp. 425 - 433. 2002. ISSN 0309-1740

DOI: 10.1016/S0309-1740(01)00216-9

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.252

Posición de publicación: 18

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 92

Citas: 120

Citas: 128

- 100** Gimenez B; Roncales P; Beltran Ja. Modified atmosphere packaging of filleted rainbow trout. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 82 - 10, pp. 1154 - 1159. 2002. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.410

Posición de publicación: 14

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.410

Posición de publicación: 14

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.410

Posición de publicación: 2

Fuente de citas: WOS

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 58

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 92

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 28

Citas: 151



- 101** Djenane, D; Sanchez, Escalante A; Beltran, J A; Roncales, P. Extension of the retail display life of fresh beef packaged in modified atmosphere by varying lighting conditions. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 66 - 1, pp. 181 - 186.. 2001. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.921

Posición de publicación: 31

Num. revistas en cat.: 93

Fuente de citas: WOS

Citas: 104

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 121

- 102** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Preservation of the proteolytic activity of a bovine spleen lysosomal-enriched extract using various freezing conditions. ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY. 28 - 4-5, pp. 453 - 459. 2001. ISSN 0141-0229

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.506

Posición de publicación: 49

Num. revistas en cat.: 129

Fuente de citas: WOS

Citas: 5

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 6

- 103** Sanchez, Escalante Armida; Djenane, Djamel; Torrescano, Gaston; Beltran, Jose Antonio; Roncales, Pedro {a}. The effects of ascorbic acid, taurine, carnosine and rosemary powder on colour and lipid stability of beef patties packaged in modified atmosphere. MEAT SCIENCE. 58 - 4, pp. 421 - 429.. 2001. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.229

Posición de publicación: 18

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Fuente de citas: WOS

Citas: 177

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 211

- 104** Luno, M.; Roncales, P.; Djenane, D.; Beltran, J.A. Beef Shelf-Life in Low O₂ and High CO₂ Atmospheres Containing Different Low CO Concentrations. MEAT SCIENCE. 55 - 4, pp. 413 - 419. 2000. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.278

Posición de publicación: 14

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 92

- 105** Luno, M.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Roncales, P. Textural assessment of clenbuterol treatment in beef. MEAT SCIENCE. 51 - 4, pp. 297 - 303. 1999. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 1.088

Posición de publicación: 21

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 88

Citas: 13

Citas: 15

106 Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Characterization of a crude lysosomal extract from bovine spleen for its use in the processing of muscle foods. FOOD BIOTECHNOLOGY. 12 - 3, pp. 239 - 262. 1998. ISSN 0890-5436

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.645

Posición de publicación: 78

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.645

Posición de publicación: 43

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 120

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 90

Citas: 8

Citas: 8

107 Roncales, P.; Beltrán, J. A.; Tomás, S.; Jaime, I. Refrigeración ultrarrápida. Un nuevo método para mejorar la tecnología y la calidad de la carne de vacuno. ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 17 - 1, pp. 135 - 139. 1998. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico

108 Luno, M.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Shelf-life extension and colour stabilisation of beef packaged in a low O₂ atmosphere containing CO: Loin steaks and ground meat. MEAT SCIENCE. 48 - 1-2, pp. 75 - 84. 1998. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.213

Posición de publicación: 16

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 90

109 Beltran, J. A.; Jaime, I.; Santolaria, P.; Sañudo, C.; Alberti, P.; Roncales, P. Effect of stress-induced high post-mortem pH on protease activity and tenderness of beef. MEAT SCIENCE. 45 - 2, pp. 201 - 207. 1997. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.861

Posición de publicación: 29

Fuente de citas: WOS

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 86

Citas: 67

Citas: 69



- 110** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Tenderization of squid (*Loligo vulgaris* and *Illex coindetii*) with bromelain and a bovine spleen lysosomal-enriched extract. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 30 - 5, pp. 335 - 341. 1997. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 0.630
Posición de publicación: 42 **Num. revistas en cat.:** 86
Fuente de citas: WOS **Citas:** 25
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 28
- 111** Melendo, J. A.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Sancho, R.; Roncales, P. Limited proteolysis of myofibrillar proteins by bromelain decreases toughness of coarse dry sausage. *FOOD CHEMISTRY*. 57 - 3, pp. 429 - 433. 1996. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 31
- 112** Beltran, J. A.; Galan, J.; Jaime, I.; Roncales, P. Action of Cathepsin-B on Intramuscular Collagen Under Conditions Simulating Conventional Aging of Meat - a Calorimetric Study. *SCIENCES DES ALIMENTS*. 14 - 4, pp. 523 - 528. 1994. ISSN 0240-8813
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 4
- 113** Jaime, I.; Beltran, J. A.; Cena, P.; Roncales, P. Rapid Chilling of Light Lamb Carcasses Results in Meat as Tender as that obtained using Conventional Conditioning Practices. *SCIENCES DES ALIMENTS*. 13 - 1, pp. 89 - 96. 1993. ISSN 0240-8813
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 6
- 114** Beltran, J. A.; Jaime, I.; Cena, P.; Roncales, P. Rigor-Mortis Development in Lamb Longissimus Dorsi - Effect of Temperature. *FLEISCHWIRTSCHAFT*. 73 - 1, pp. 99 - 101. 1993. ISSN 0015-363X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 1
- 115** Roncales, P.; Cena, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I. Ultrasonication of lamb skeletal muscle fibres enhances postmortem proteolysis. *ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG*. 196 - 4, pp. 339 - 342. 1993. ISSN 0044-3026
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 27
- 116** Roncales, P.; Cena, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I. Ultrasonication of Lamb Skeletal-Muscle Fibers Enhances Postmortem Proteolysis. *ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG*. 196 - 4, pp. 339 - 342. 1993. ISSN 0044-3026
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 20
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 27



- 117** Beltran, J. A.; Bonnet, M.; Ouali, A. Comparative Action of Cathepsin-B and Cathepsin-L on Intramuscular Collagen as Assessed by Differential Scanning Calorimetry. MEAT SCIENCE. 32 - 3, pp. 299 - 306. 1992. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 12
- 118** Beltran, J. A.; Boccard, R. El tejido conjuntivo y su influencia sobre la calidad de la canal. OVIS. 19, pp. 37 - 48. 1992. ISSN 1130-4863
Tipo de producción: Artículo científico
- 119** Ceña, P.; Jaime, I.; Beltran, J. A.; Roncales, P. Proteolytic Activity of Isolated Lamb Calpains on Myofibrils Under the Conditions of Ph, Ca²⁺ Concentration and Temperature Existing in Postmortem Muscle. ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG. 194 - 3, pp. 248 - 251. 1992. ISSN 0044-3026
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 13
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 15
- 120** Jaime, I.; Beltran, J. A.; Cena, P.; Lopez Lorenzo, P.; Roncales, P. Tenderization of Lamb Meat - Effect of Rapid Postmortem Temperature Drop on Muscle Conditioning and Aging. MEAT SCIENCE. 32 - 4, pp. 357 - 366. 1992. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 62
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 67
- 121** Beltran, J. A.; Bonnet, M.; Ouali, A. Collagenase Effect on Thermal-Denaturation of Intramuscular Collagen. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 56 - 6, pp. 1497 - 1499. 1991. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 1
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 4
- 122** Roncales, P.; Aguilera, M.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Peiro, J. M. The Effect of Natural Or Artificial Casing on the Ripening and Sensory Quality of a Mold-Covered Dry Sausage. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 26 - 1, pp. 83 - 89. 1991. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 25
- 123** Roncales, P.; Beltran, J. A.; Jaime, I.; Lopez Lorenzo, P. A Simple Method for Following Postmortem Atp Depletion in Lamb Muscle. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 54 - 5, pp. 1365 - 1366. 1989. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de citas: WOS **Citas:** 1
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 2
- 124** Beltrán Gracia, José Antonio; Roncalés Rabinal, Pedro; Bellés Safont, Marc. Biochemical Reactions During Fresh Meat Storage. ENCYCLOPEDIA OF FOOD CHEMISTRY. Elsevier, 2018. ISBN 9780081005965
Tipo de producción: Capítulo de libro



- 125** Beltrán Gracia, José Antonio; Bellés Safont, Marc. Effect of Freezing on the Quality of Meat. *ENCYCLOPEDIA OF FOOD SECURITY AND SUSTAINABILITY*. pp. 1 - 5. Elsevier, 2018. ISBN 9780128126875
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 126** Correlación del perfil de textura con las características musculares y de la carne de vacuno tratado con clenbuterol: memoria presentada por Manuel Luño Navarro para optar al grado de licenciado en veterinaria.pp. 150 h.. Universidad de Zaragoza, Facultad de Veterinaria, 1995.
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 127** Coordinadores: C.M. Bourgeois; J.P. Larpent; Traducido Por José Antonio Beltrán Gracia. *Microbiología alimentaria. Fermentaciones alimentarias*. pp. XIX, 366. Acribia, 1995. ISBN 8420007846 8420007706 (Obra completa)
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 128** Bellés, M.; Campo, M. del Mar; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Supranutritional doses of vitamin E to improve lamb meat quality. *MEAT SCIENCE*. 149, pp. 14 - 23. 2019. ISSN 0309-1740
DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.11.002
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 3.644 **Revista dentro del 25%:** Si
Posición de publicación: 33 **Num. revistas en cat.:** 138
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science
Índice de impacto: 1.417 **Revista dentro del 25%:** Si
Fuente de citas: WOS **Citas:** 44
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 47
- 129** Alonso, V.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Effect of crossbreeding and gender on delta-9 desaturase activity index in pigs. *MEAT SCIENCE*. 93, pp. 7 - 8. 2013. ISSN 0309-1740
DOI: 10.1016/j.meatsci.2012.08.001
Tipo de producción: Comunicación
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.231 **Num. revistas en cat.:** 121
Posición de publicación: 34
- 130** Alonso, V.; Provincial, L.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Effect of dietary fat on fatty acid profile and pork quality. *MEAT SCIENCE*. 93, pp. 16 - 17. 2013. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Comunicación
Fuente de impacto: WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.231 **Num. revistas en cat.:** 121
Posición de publicación: 34
- 131** Español, S.M.; Alonso, V.; Villarroya M.; Roncalés, P.; Beltrán J.A. Conservación de filetes de tilapia en atmósfera modificada. *ALIMENTARIA. CONGRESOS*. 1, pp. 27 - 28. 2008. ISSN 1989-1512
Tipo de producción: Comunicación



132 Alonso, V.; Español, S.M.; Campo, M.M.; Roncalés, P.; Beltrán, J.A. Influencia del cruzamiento y del sexo sobre la composición en ácidos grasos de la grasa intramuscular de cerdos. ALIMENTARIA. CONGRESOS. 1, pp. 29 - 30. 2008. ISSN 1989-1512

Tipo de producción: Comunicación

133 Sañudo, C.; Campo, M. M.; Cilla, I.; Muela, E.; Olleta, J. L.; Lara, P.; Beltrán, J. A.; Sierra, I.; Cepero, R. Influencia de la raza sobre la aceptabilidad en el hogar de la carne de cabrito y comparación con la especie ovina. ITEA. PRODUCCIÓN ANIMAL. Extra - 28, pp. 723 - 725. 2007. ISSN 1130-6009

Tipo de producción: Comunicación

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 **Título del trabajo:** Bioactive compounds from fish by-product: a feasibility study for the development of innovative foods

Nombre del congreso: 51th West European Fish Technologists' Association Conference

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca

Fecha de celebración: 16/10/2023

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián. "Bioactive compounds from fish by-product: a feasibility study for the development of innovative foods". En: Book of Abstracts of the 51th West European Fish Technologists' Association Conference. pp. 53 - 53. 2023.

2 **Título del trabajo:** Sea to pasta: an innovative food

Nombre del congreso: 51th West European Fish Technologists' Association Conference

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca

Fecha de celebración: 16/10/2023

Publicación en acta congreso: Si

Beltrán Gracia, José Antonio; Honrado Frías, Adrián; Ainsa Lana, Andrea; Ardila Valle, Andrea; Marquina Gutiérrez, Pedro; Calanche, Juan Benito. "Beltrán Gracia, José Antonio; Honrado Frías, Adrián; Ainsa Lana, Andrea; Ardila Valle, Andrea; Marquina Gutiérrez, Pedro; Calanche, Juan Benito". En: Book of Abstracts of the 51th West European Fish Technologists' Association Conference. pp. 104 - 104. 2023.

3 **Título del trabajo:** Posicionamiento Sensorial Polarizado (PSP): una herramienta de caracterización para pescado de crianza alimentados con piensos ecológicos

Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Girona, España

Fecha de celebración: 19/06/2023

Calanche Morales, Juan Benito, Adrián Honrado, Pedro Marquina y José A. Beltrán.

4 **Título del trabajo:** Subproductos de pescado: un ingrediente rico en compuestos bioactivos para el desarrollo de alimentos saludables e innovadores

Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Girona, España

Fecha de celebración: 19/06/2023

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián; Marquina Gutierrez, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan. "Subproductos de pescado: un ingrediente rico en compuestos bioactivos para el desarrollo de alimentos saludables e innovadores". En: Libro de resúmenes del V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). pp. 41 - 41. 2023.

5 Título del trabajo: CERDO IBÉRICO: CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR

Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Girona, España

Fecha de celebración: 19/06/2023

Publicación en acta congreso: Si

Marquina Gutiérrez, Pedro; Honrado Frías, Adrián; Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan. "CERDO IBÉRICO: CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR". En: Libro de Resúmenes del V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). pp. 94 - 94. 2023.

6 Título del trabajo: Alimentación ecológica y su impacto en la calidad sensorial de filetes de dorada (*Sparus aurata*)

Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Acuicultura

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cádiz, España

Fecha de celebración: 21/11/2022

Publicación en acta congreso: Si

Marquina Gutiérrez, Pedro; Tefal, Eslam; Honrado Frías, Adrián; Tomás Vidal, Ana; Jover Cerdá, Miguel; Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan. "Libro de resúmenes del XVIII Congreso Nacional de Acuicultura". En: Alimentación ecológica y su impacto en la calidad sensorial de filetes de dorada (*Sparus aurata*). pp. 287 - 289. 2022. ISBN 978-84-09-46240-7

7 Título del trabajo: Cartografía de preferencia para la evaluación sensorial de lubinas (*Dicentrarchus labrax*) de crianza alimentadas con dietas ecológicas

Nombre del congreso: XVIII Congreso Nacional de Acuicultura

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cádiz, España

Fecha de celebración: 21/11/2022

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián; Cosiyunca Phoco, Edilson Ronny; Tefal, Eslam; Marquina Gutiérrez, Pedro; Jover Cerdá, Miguel; Beltrán Gracia, José Antonio; Tomás Vidal, Ana; Calanche Morales, Juan. "Cartografía de preferencia para la evaluación sensorial de lubinas (*Dicentrarchus labrax*) de crianza alimentadas con dietas ecológicas". En: Libro de resúmenes del XVIII Congreso Nacional de Acuicultura. pp. 284 - 286. 2022. ISBN 978-84-09-46240-7

8 Título del trabajo: Development of sensory profiles for farmed white shrimp (*L. vannamei*) fed with ecological alternative protein sources

Nombre del congreso: 50th West European Fish Technologists' Association

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Rotterdam, Holanda

Fecha de celebración: 17/10/2022

Tefal, Eslam; Tomás-Vidal, Ana; Honrado, Adrián; Marquina, Pedro; Jover-Cerdá, Miguel; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan.

9 Título del trabajo: Seaweeds: a non-traditional ingredient to improve the technological quality of pasta as a plant-based innovative food

Nombre del congreso: 50th West European Fish Technologists' Association

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Rotterdam, Holanda

Fecha de celebración: 17/10/2022

Beltrán Gracia, José Antonio; Ainsa Lana, Andrea; Honrado Frías, Adrián; Calanche Morales, Juan.

10 Título del trabajo: Desarrollo de un embutido bajo en grasa a partir de carne de conejo

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CYTA-CESIA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 19/06/2022

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián; Ainsa Lana, Andrea; Marquina Gutiérrez, Pedro; Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan Benito. "Desarrollo de un embutido bajo en grasa a partir de carne de conejo". En: Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022. pp. 36 - 36. 2022. ISBN 978-84-18321-39-9

11 Título del trabajo: Estabilidad lipídica en subproductos de pescado destinados a revalorización para su consumo humano

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CYTA-CESIA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 19/06/2022

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián. "Estabilidad lipídica en subproductos de pescado destinados a revalorización para su consumo humano". En: Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022. pp. 128 - 128. 2022. ISBN 978-84-18321-39-9

12 Título del trabajo: ESTUDIO DE LA RESPUESTA EMOCIONAL Y SENSORIAL DE NIÑOS USANDO EMOJIS PARA PASTAS ENRIQUECIDAS CON PESCADO

Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 06/06/2022

Calanche Morales, Juan Benito.

13 Título del trabajo: Derivados cárnicos picado curado-madurados a partir de carne de conejo

Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 06/06/2022

Publicación en acta congreso: Si

Honrado Frías, Adrián. "Libro de resúmenes IV Congreso AEPAS". En: Derivados cárnicos picado curado-madurados a partir de carne de conejo. pp. 64 - 64. 2022.

- 14 Título del trabajo:** Evaluación sensorial de bacalao descongelado aplicando nuevas tecnologías
Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 06/06/2022

Publicación en acta congreso: Si

Marquina Gutiérrez, Pedro Luis; Honrado Frías, Adrián; Ainsa Lana, Andrea; Beltrán Gracia, José Antonio; Calanche Morales, Juan Benito. "Libro de resúmenes IV Congreso AEPAS". En: Evaluación sensorial de bacalao descongelado aplicando nuevas tecnologías. pp. 23 - 23. 2022.

- 15 Título del trabajo:** Pasta, un arte con mucha ciencia
Nombre del congreso: III Congreso internacional sobre patrimonio alimentario y museos

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 25/11/2021

Ainsa, Andrea; Honrado, Adrian; Marquina, Pedro; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan.

- 16 Título del trabajo:** Elaboración y vida útil de salchichas de conejo
Nombre del congreso: Jornadas de la red INPROCARSA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: España

Fecha de celebración: 09/06/2021

Publicación en acta congreso: Si

Adrián Honrado, Juan Benito Calanche, Pedro Marquina, Andrea Ainsa, Pedro Roncalés y José Antonio Beltrán. pp. null.

- 17 Título del trabajo:** Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry

Nombre del congreso: 49 TH. WEFTA 2019

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Tórshavn, Feroe, Islas

Fecha de celebración: 14/10/2019

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, José I.; Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes 49TH WEFTA MEETING". En: Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry. pp. 67 - 68. 2019.



- 18 Título del trabajo:** Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con concentrado de lubina (*Dicentrachus labrax*) de acuicultura.
Nombre del congreso: Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (III)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: San Sebastián, España
Fecha de celebración: 27/06/2019
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan; Marquina, Pedro; Roncales, Pedro; Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes III Congreso AEPAS". En: Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con concentrado de lubina (*Dicentrachus labrax*) de acuicultura.. pp. 26 - 28. 2019.
- 19 Título del trabajo:** Caracterización y vida útil de un nuevo plato preparado a base de pescado del tipo Listo para Consumir
Nombre del congreso: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: San Sebastian, España
Fecha de celebración: 26/06/2019
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan; Marquina, Pedro; Claret, Anna, Guerrero, Luis; Ginés, Rafael; Castro, Pedro; Roncales, Pedro y Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes III Congreso AEPAS". En: Caracterización y vida útil de un nuevo plato preparado a base de pescado del tipo Listo para Consumir. pp. 108 - 109. 2019.
- 20 Título del trabajo:** Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos
Nombre del congreso: Congreso Nacional CyTA - CESIA X
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, J. Ignacio.; Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes X CyTA-CESIA". En: Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos. pp. 107 - 107. 2019.
- 21 Título del trabajo:** Co-creación: una nueva forma de desarrollar nuevos productos de pescado de acuicultura.
Nombre del congreso: Congreso Anual de Acuicultura (XVII)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Cartagena, España
Fecha de celebración: 07/05/2019
Publicación en acta congreso: Si
Guerrero, Luis; Claret, Anna; Ginés, Rafael; Castro, Pedro; Beltrán, José A.; Calanche, Juan. pp. null. 2019.
- 22 Título del trabajo:** Otra forma de comer pescado: Caracterización y vida útil de un plato cocinado tipo lasaña a partir de lubina de acuicultura y vegetales
Nombre del congreso: XVII Congreso Anual de Acuicultura
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cartagena, España
Fecha de celebración: 07/05/2019
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.

23 Título del trabajo: Hidroxiprolina para la alimentación de lubinas (D. labrax) de crianza: efectos sobre la calidad del producto final y estudio de vida útil.

Nombre del congreso: Congreso Anual de Acuicultura XVII

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 07/05/2019

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.

24 Título del trabajo: Eating fish in another way: Developing an innovative food from semolina and fish farmer protein (D. labrax)

Nombre del congreso: 48 th. WEFTA 2018

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 15/10/2018

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.

25 Título del trabajo: Shelf life prediction tools: practical application in a new seafood product development

Nombre del congreso: 48 th. WEFTA 2018

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 15/10/2018

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito. pp. null.

26 Título del trabajo: Relation of sensory perception with changes in free amino acids of thawed seabream (Sparus aurata)

Nombre del congreso: 47 TH WEFTA

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 09/10/2017

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito; Tomás, A.; Martínez, S.; Jover, M.; Alonso, V. y Beltrán, José Antonio. pp. 64. 2017.

27 Título del trabajo: Preliminary study of the application of a chitosan edible coating on defrosted cod fillets and its effect on microbiological quality

Nombre del congreso: 47 TH WEFTA

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda



Fecha de celebración: 09/10/2017

Publicación en acta congreso: Si

Pedros-Garrido, Selene; Beltrán, J. Calanche M, Juan; Lyng G.; James, Brunton, N., Bolton, D.; Fagan, J. - Whyte, P. pp. 122. 2017.

- 28 Título del trabajo:** Caracterización sensorial y estudio de vida útil de productos tipo semiconserva (paté) elaborados a partir de lubina (*Dicentrarchus labrax*) de crianza nacional
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 03/10/2017
Publicación en acta congreso: Si
Marquina, Pedro; Calanche, Juan; Claret, Anna; Guerrero, Luis; Gines, Rafael; Castro, Pedro - Beltrán, José. pp. 46. 2017.
- 29 Título del trabajo:** Estudio de la calidad de lubinas (*Dicentrarchus labrax*) frescas debido a la incorporación de harina de erizo (*Echinoidea*) en sus dietas
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 03/10/2017
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan Benito; Marquina, Pedro; Beltrán Gracia, José; Claret, Anna; Guerrero, Luis; Gines, Rafael - Castro, Pedro. pp. 49. 2017.
- 30 Título del trabajo:** Cambios histológicos en el colágeno del tipo I y IV del músculo de lubina (*Dicentrarchus labrax*) alimentada con dietas suplementadas con hidroxiprolina
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Acuicultura SEA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 03/10/2017
Publicación en acta congreso: Si
Castro, Pedro L.; Plasencia, Sergio; Guerrero, Luis; Claret, Anna; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan - Ginés, Rafael. pp. 294. 2017.
- 31 Título del trabajo:** How important is slicing technology for lamb quality?
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cork, Irlanda
Fecha de celebración: 13/08/2017
Belles Safont, Marc.
- 32 Título del trabajo:** Parámetros de calidad críticos para la comercialización de carne de cordero descongelada
Nombre del congreso: XVII Jornadas sobre Producción Animal de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 30/05/2017

Belles Safont, Marc.

33 Título del trabajo: Efecto de la aplicación de un extracto de semillas de borraja en el color y la oxidación de carne de cordero fresca y descongelada envasada en MAP

Nombre del congreso: XVII Jornadas sobre Producción Animal de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 30/05/2017

Belles Safont, Marc.

34 Título del trabajo: Effect on quality aspects for farmed sea bass (*D. labrax*) due to the incorporation of hydroxyproline in the feed

Nombre del congreso: 5th. Symposium on Veterinary Sciences

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 03/11/2016

Calanche Morales, Juan Benito.

35 Título del trabajo: Impact of freshness on sensory quality of thawed seabream (*Sparus aurata*).

Nombre del congreso: 46th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2016)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Split, Croacia

Fecha de celebración: 11/10/2016

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito. "Impact of freshness on sensory quality of thawed seabream (*Sparus aurata*)". En: Book of abstracts. pp. 29 - 29. 2016.

36 Título del trabajo: Estudio comparativo en la cadena de valor para la frescura de dorada (*Sparus aurata*) de producción nacional

Nombre del congreso: XV Congreso Anual Nacional y I Congreso Ibérico de Acuicultura

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Huelva, España

Fecha de celebración: 13/10/2015

Calanche Morales, Juan Benito; Pedrós, Selene; Alonso, Veronica; Roncalés, Pedro y Beltrán G., José Antonio.

37 Título del trabajo: Establecimiento de atributos de calidad para dorada (*Sparus aurata*) fresca de producción nacional mediante análisis conjunto (conjont)

Nombre del congreso: XV Congreso Anual Nacional y I Congreso Ibérico de Acuicultura

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Huelva, España

Fecha de celebración: 13/10/2015

Publicación en acta congreso: Si



Calanche Morales, Juan Benito; Pedrós, Selene; Alonso, Veronica; Roncalés, Pedro y Beltrán G., José Antonio. "stablecimiento de atributos de calidad para dorada (*Sparus aurata*) fresca de producción nacional mediante análisis conjunto (conjunt)". En: Actas del Congreso. 01, pp. 600 - 601. 2015. ISBN 9788460828

38 Título del trabajo: EFFECT OF FREEZING ON THE QUALITY OF HAKE STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE

Nombre del congreso: 5th Trans-atlantic Fisheries Technology Conferences (45th WEFTA meeting)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 12/10/2015

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito; Buisan Isabel; Pedrós Selene; Alonso Veronica y Beltrán Gracia, José. "EFFECT OF FREEZING ON THE QUALITY OF HAKE STORED IN MODIFIED ATMOSPHERE". En: Program Book. 01, pp. 80 - 80. 2015.

39 Título del trabajo: Influence of crossbreeding and frozen storage on fatty acid composition of pork packaged in modified atmosphere

Nombre del congreso: 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Clermont-Ferrand, Francia

Fecha de celebración: 23/08/2015

Publicación en acta congreso: Si

Alonso, V.; Bellés, M.; Muela, E.; Calanche, J.B.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A. "Influence of crossbreeding and frozen storage on fatty acid composition of pork packaged in modified atmosphere". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 185. 2015. ISBN 9782738013798

40 Título del trabajo: The effect of dietary vitamin e source and dose on lamb meat colour stability under retail conditions

Nombre del congreso: 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Clermont-Ferrand, Francia

Fecha de celebración: 23/08/2015

Publicación en acta congreso: Si

Leal L.N.; Alonso V.; Beltrán J.A.; Den Hartog L.A.; Hendriks W.H.; - Martín-Tereso J. "Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology". En: The effect of dietary vitamin e source and dose on lamb meat colour stability under retail conditions. pp. 149. 2015. ISBN 9782738013798

41 Título del trabajo: Effect of temperature and packaging conditions on physical and chemical stability of lamb chops

Nombre del congreso: 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Clermont-Ferrand, Francia

Fecha de celebración: 23/08/2015

Publicación en acta congreso: Si

Bellés, M.; Alonso, V.; Andreu, A.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A. "Effect of temperature and packaging conditions on physical and chemical stability of lamb chops". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 201. 2015. ISBN 9782738013798



- 42 Título del trabajo:** Effect of temperature and packaging conditions on microbial growth in lamb
Nombre del congreso: 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Clermont-Ferrand, Francia
Fecha de celebración: 23/08/2015
Publicación en acta congreso: Si
Bellés, M.; Alonso, V.; Andreu, A.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A."Effect of temperature and packaging conditions on microbial growth in lamb". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 234. 2015. ISBN 9782738013798
- 43 Título del trabajo:** Influence of crossbreeding and frozen storage on oxidative and microbial stability of pork packaged in modified atmosphere
Nombre del congreso: 61th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2015)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Clermont-Ferrand, Francia
Fecha de celebración: 23/08/2015
Publicación en acta congreso: Si
Alonso, V.; Bellés, M.; Muela, E.; Calanche, J.B.; Roncalés, P.; - Beltrán, J.A."Influence of crossbreeding and frozen storage on oxidative and microbial stability of pork packaged in modified atmosphere". En: Proceedings of 61th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 232. 2015. ISBN 9782738013798
- 44 Título del trabajo:** Estabilidad oxidativa y microbiológica de carne de cerdo envasada en atmósfera protectora previa congelación durante un año
Nombre del congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 19/05/2015
Publicación en acta congreso: Si
Alonso, V.; Bellés, M.; Calanche, J. B.; Roncalés, P. y Beltrán, J.A.pp. null.
- 45 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura y el tiempo de conservación en la vida útil de chuletas de pierna de ternasco envasadas en vacío "skin"
Nombre del congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 19/05/2015
Publicación en acta congreso: Si
Alonso, V.; Bellés, M.; Calanche, J. B.; Roncalés, P. y Beltrán, J.A."Influencia de la temperatura y el tiempo de conservación en la vida útil de chuletas de pierna de ternasco envasadas en vacío "skin"". En: Actas de XVI Jornadas sobre Producción Animal (AIDA). 2, pp. 660 - 662. 2015. ISBN 9788460679714
- 46 Título del trabajo:** Seguridad y calidad sensorial de platos preparados a base de pescado
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 24/09/2014

Español, S.; Alonso, V.; Beltran, J.A.

- 47 Título del trabajo:** Vida útil de platos preparados a base de carne envasados en atmósfera protectora enriquecida en CO₂.
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Publicación en acta congreso: Si
Español, S.; Alonso, V.; Beltrán, J.A. "Vida útil de platos preparados a base de carne envasados en atmósfera protectora enriquecida en CO₂". En: Avances en microbiología de los alimentos. pp. 301 - 302. 2014. ISBN 9788494118173
- 48 Título del trabajo:** Quality evaluation of iced sea bream (*Sparus aurata*) and desing of models for the freshness index
Nombre del congreso: 44th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2014)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Bilbao, España
Fecha de celebración: 09/06/2014
Calanche, J.; Pedros, S.; Alonso, V.; Beltran; J.A.
- 49 Título del trabajo:** Comparative study of spoliage in different hake species and design of models for estimating the freshness index
Nombre del congreso: 44th Wefta Annual Meeting (WEFTA 2014)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bilbao, España
Fecha de celebración: 09/06/2014
Calanche, J.; Pedros, S.; Alonso, V.; Beltran; J.A.
- 50 Título del trabajo:** QUALITY EVALUATION OF FRESH SALMON (*SALMO SALAR*) STORED IN ICE AND DEVELOPMENT OF PREDICTIVE MODELS FOR ESTIMATING THE FRESHNESS INDEX.
Nombre del congreso: 43 th. Wefta Annual Meeting (WEFTA 2013)
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Thromso, Noruega
Fecha de celebración: 09/10/2013
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan Benito. "WEFTA 2013 LIBRO DE RESUMENES". En: QUALITY EVALUATION OF FRESH SALMON (*SALMO SALAR*) STORED IN ICE AND DEVELOPMENT OF PREDICTIVE MODELS FOR ESTIMATING THE FRESHNESS INDEX.. pp. null. 2013.
- 51 Título del trabajo:** Evaluación de la frescura en doradas (*Sparus aurata*) durante su almacenamiento en hielo y desarrollo de modelos predictivos para su estimación.
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Acuicultura
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Gijón, España



Fecha de celebración: 24/09/2013

Calanche Morales, Juan Benito. "Evolución del deterioro de dorada conservada en hielo y su importancia para la predicción del grado de frescura". En: Producción Alimentaria. 37 (1119), pp. 52 - 58. 2014.

52 Título del trabajo: Calidad y perfil de ácidos grasos del lomo de cerdo congelado

Nombre del congreso: XV Jornadas sobre Producción Animal - ITEA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 14/05/2013

Publicación en acta congreso: Si

Alonso, V., Tenas, J., Muela, E., Roncalés, P. y Beltrán, J.A. "Calidad y perfil de ácidos grasos del lomo de cerdo congelado". En: Libro de actas de XV Jornadas sobre Producción Animal - ITEA. II, pp. 694 - 696. 2013. ISBN 978-84-695-76

53 Título del trabajo: COMPARATIVE STUDY FOR QUALITY ASPECTS OF THE FRESH FISH AMONG CONSUMERS AND EXPERTS IN QUALITY AND SENSORY ANALYSIS IN ZARAGOZA, SPAIN

Nombre del congreso: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berne, Suiza

Fecha de celebración: 13/09/2011

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito. "COMPARATIVE STUDY FOR QUALITY ASPECTS OF THE FRESH FISH AMONG CONSUMERS AND EXPERTS IN QUALITY AND SENSORY ANALYSIS IN ZARAGOZA, SPAIN". En: Memorias del Congreso 5Th. Confrence Eurosense. pp. null. 2012.

54 Título del trabajo: Efecto del golpe de frio y de la duración del almacenamiento en refrigeración sobre la textura de la carne de cordero.

Nombre del congreso: XXXV Jornadas Científicas y XIV Jornadas Internacionales de la SEOC

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Valladolid, España

Fecha de celebración: 22/09/2010

Publicación en acta congreso: Si

Monge, P.; Muela, E.; Olleta, J.L.; Campo, M.M.; Sañudo, C.; Beltrán, J.A. "Efecto del golpe de frio y de la duración del almacenamiento en refrigeración sobre la textura de la carne de cordero". En: Proceedings. pp. 374 - 378. 0006.



Otros méritos

Períodos de actividad investigadora

- 1** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2023
- 2** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2017
- 3** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2011
- 4** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2005
- 5** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/1999
- 6** Nº de tramos reconocidos: 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/1996