



Ramón Cava López

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 09/02/2024

v 1.4.3

067e06aa01c53cef5863637ce42a943a

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

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

<http://orcid.org/0000-0002-8798-8247>

SCOPUS Documents by author 97. 5327 by 3417 documents

h-index: 42



Ramón Cava López

Apellidos: **Cava López**
 Nombre: **Ramón**
 ORCID: **0000-0002-8798-8247**
 ScopusID: **7102508641**
 ResearcherID: **A-6395-2010**
 Fecha de nacimiento: **28/08/1969**
 Sexo: **Hombre**
 Nacionalidad: **España**
 País de nacimiento: **España**
 Provincia de contacto: **Cáceres**
 Ciudad de nacimiento: **caceres**
 Dirección de contacto: **Grupo de Investigación Tradinoval. INBIO**
 Resto de dirección contacto: **Campus Universitario. Universidad de Extremadura**
 Código postal: **10003**
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Extremadura**
 Ciudad de contacto: **Cáceres**
 Teléfono fijo: **(34) 927257169**
 Correo electrónico: **rcava@unex.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 19/11/2020

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	29/07/2002
2	Universidad de Extremadura	Ayudante de Facultad	28/10/2001
3	Universidad de Extremadura	Ayudante de Facultad	28/10/1999
4	Universidad de Extremadura	Ayudante de Escuela Universitaria	01/12/1998
5	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado a tiempo completo	18/10/1999
6	Universidad de Extremadura	Profesor Asociado Tiempo Parcial	19/10/1998

1 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria

Categoría profesional: Titular de Universidad



Fecha de inicio-fin: 29/07/2002 - 18/11/2020

Modalidad de contrato: Funcionario/a

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Ayudante de Facultad
Fecha de inicio-fin: 28/10/2001 - 28/07/2002
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Ayudante de Facultad
Fecha de inicio-fin: 28/10/1999 - 27/10/2001
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias
Categoría profesional: Ayudante de Escuela Universitaria
Fecha de inicio-fin: 01/12/1998 - 30/11/2000
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Profesor Asociado a tiempo completo
Fecha de inicio-fin: 18/10/1999 - 30/09/2000
- 6 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias
Categoría profesional: Profesor Asociado Tiempo Parcial
Fecha de inicio-fin: 19/10/1998 - 30/09/1999



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: Doctor

Nombre del título: Licenciado en Veterinaria Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de titulación: 14/07/1993

Doctorados

Programa de doctorado: Tecnología de alimentos, nutrición y bromatología

Entidad de titulación: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad titulación: Cáceres, Extremadura, España

Fecha de titulación: 11/12/1997

Entidad de titulación DEA: Universidad de Extremadura

Fecha de obtención DEA: 1994

Doctorado Europeo: No

Título de la tesis: Influencia de la alimentación sobre los fenómenos oxidativos desarrollados durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico

Director/a de tesis: María Teresa Antequera Rojas

Calificación obtenida: Apto Cum Laude

Mención de calidad: No

Premio extraordinario doctor: Si

Fecha de obtención: 1998

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 Título del trabajo: Cambios oxidativos durante la digestión gastrointestinal in vitro de lomo ibérico con diferentes niveles de sales nitrificantes añadidas

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

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

Ciudad entidad realización: Cáceres, España

Alumno/a: Belén Mesa Porras

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 14/07/2021



- 2** **Título del trabajo:** Extractos de hoja de alcornoque para el control de los procesos de oxidación en un modelo de carne de pollo cocinada
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, España
Alumno/a: Angélica Moreno Fernández
Calificación obtenida: Sobresaliente (9,4)
Fecha de defensa: 24/07/2020
- 3** **Título del trabajo:** Actividad antioxidante de extractos vegetales de bellota y granada durante la digestión gastrointestinal in vitro de carne cocida de ternera
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Abdel Rahim Guemmat Vázquez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2019
- 4** **Título del trabajo:** Extracción asistida por enzimas de compuestos con actividad antioxidante a partir de cascabello de bellota
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Orantos Arnelas
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2019
- 5** **Título del trabajo:** Extracción asistida por enzimas de compuestos con actividad antioxidante a partir de cáscara de granada
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marina Álvarez Muñoz
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2019
- 6** **Título del trabajo:** Uso de un extracto natural de cascabello de bellota para el control de los procesos de oxidación en un modelo de carne de ternera cocinada
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Carmen Peragón Pastor
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 2019
- 7** **Título del trabajo:** Uso de un extracto natural para el control de la oxidación en un modelo cárnico de pollo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eva Guijarro Lucio
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2019
- 8** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de conservación previas a la entrada en sal sobre la composición y la proteólisis en el jamón ibérico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera



Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Coral Muñoz Rebollo
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 2018

9 Título del trabajo: Efecto del sistema productivo del cerdo ibérico en la composición de ácidos grasos y la expresión de genes relacionados con el metabolismo lipídico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: José Luis Fernández García
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Moreno Montero
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 2018

10 Título del trabajo: Efecto del tiempo de salado y la duración del post-salado sobre la composición y la proteólisis en el jamón ibérico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Guadalupe Lavado Rodas
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2018

11 Título del trabajo: Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante tecnologías innovadoras de procesado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María Rosario Ramírez Bernabé; Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Badajoz, Extremadura, España
Alumno/a: Jesús Javier García Parra
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 05/07/2017
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: Si

12 Título del trabajo: El Cerdo y el jamón Ibérico En La Mancomunidad De Tentudía
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sandra Vázquez Nisa
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 2017

13 Título del trabajo: Estudio de los cambios madurativos en el queso de cabra de leche cruda de la DOP "Queso Ibores". Efecto del tratamiento de altas presiones hidrostáticas sobre su maduración.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María Rosario Ramírez Bernabé; Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: BADAJOZ, Extremadura, España
Alumno/a: Francisco José Delgado Martínez
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 01/07/2011
Doctorado Europeo: No



Mención de calidad: Si

- 14 Título del trabajo:** Estudio de distintos sistemas de cobertura como método de protección frente a cambios de color y oxidación de lípidos en jamón curado.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Víctor Jesús Cantero Mena
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2011
- 15 Título del trabajo:** Incorporación de compuestos bioactivos a productos cárnicos: Efecto del tratamiento térmico y alta presión hidrostática sobre la capacidad de retención de agua, las características de color y textura instrumentales y procesos oxidativos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Adoración López Gajardo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2011
- 16 Título del trabajo:** Caracterización de los recursos naturales de dehesa (bellota y pasto) durante la Montanera e influencia del sistema de producción sobre parámetros inmunológicos y calidad de carne del cerdo Ibérico
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ramón Cava López; Susana García Torres; Francisco María Vázquez Pardo
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: BADAJOZ, Extremadura, España
Alumno/a: David Tejerina Barrado
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude.
Fecha de defensa: 04/11/2010
Doctorado Europeo: No
Mención de calidad: No
- 17 Título del trabajo:** Efecto de la radiación ionizante (tiempo y dosis) sobre el color y la oxidación de lípidos en lomo ibérico loncheado envasado a vacío durante su almacenamiento a refrigeración.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lucía Valverde Miró
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2010
- 18 Título del trabajo:** Estudio de los cambios en el perfil de compuestos volátiles y ácidos grasos libres durante la maduración de la Torta del Casar.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Francisco José Delgado Martínez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2009
- 19 Título del trabajo:** Efecto de la presurización (tiempo y nivel de presión) sobre el color y la oxidación de lípidos y proteínas en jamón y lomo ibérico loncheado.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Luis Ladero García
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2007

- 20 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad y aptitud tecnológica de la carne y productos curados de cerdos Ibéricos procedentes de distintos cruces con líneas genéticas de cerdo Duroc
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Rosario Ramírez Bernabé
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude.
Fecha de defensa: 14/12/2006
Doctorado Europeo: Si
Mención de calidad: Si
- 21 Título del trabajo:** Evaluación de distintos tipos de fibra alimentaria para la elaboración de productos con bajo contenido en grasa.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alfonso Rodríguez Chamorro
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2006
- 22 Título del trabajo:** Desarrollo de nuevos transformados cárnicos cocidos a partir de carne, hígado y grasa de cerdo Ibérico con antioxidantes naturales
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: CACERES, Extremadura, España
Alumno/a: Mario Estévez García
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude.
Fecha de defensa: 14/10/2005
Doctorado Europeo: Si
Mención de calidad: Si
- 23 Título del trabajo:** Actividades enzimáticas y generación de compuestos volátiles por microorganismos aislados del interior de jamón curado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Juan José Córdoba Ramos; Félix Núñez Breña; Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria José Sosa Zuil
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 13/07/2005
- 24 Título del trabajo:** Evaluación tecnológica de la carne de cerdo duroc y sus cruces con el cerdo ibérico destinada a la producción de carne fresca y su transformación en productos cárnicos curados
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: David Morcuende Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude



Fecha de defensa: 12/07/2005

Doctorado Europeo: No

Mención de calidad: Si

- 25 Título del trabajo:** Efecto de diferentes aceites y grasas de fritura en los cambios oxidativos y sensoriales de la carne de cerdo
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Rosario Ramírez Bernabé
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2004
- 26 Título del trabajo:** Influencia del tipo de aceite de fritura utilizado sobre la evolución de compuestos volátiles durante la refrigeración: relación con composición en ácidos grasos, oxidación lipídica y de Maillard en filetes de lomo de cerdo
Tipo de proyecto: DEA
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Rosario Ramírez Bernabé
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2004
- 27 Título del trabajo:** Características físico-químicas de la carne de tres líneas de cerdos Ibéricos (cerdos de Primor) criados en extensivo y cerdos comerciales: Un estudio comparativo
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mario Estévez García
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2002
- 28 Título del trabajo:** Establecimiento de las características físico-químicas determinantes de la calidad en carne de cerdo Ibérico destinada al consumo en fresco: Cerdo de primor
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: David Morcuende Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2002
- 29 Título del trabajo:** Efecto del nivel de sal y de las condiciones madurativas sobre la fracción lipídica y la formación de compuestos volátiles en el jamón Ibérico
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Jorge Ruiz Carrascal; Ramón Cava López
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: CACERES, Extremadura, España
Alumno/a: Ana Isabel Andrés Nieto
Calificación obtenida: Apto Cum Laude
Fecha de defensa: 2002
Fecha de obtención: 2002



Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** PAPEL DE LA AUTOFAGIA EN LA NEUROPROTECCION MEDIADA POR COMPUESTOS BIOACTIVOS DE CASCABULLO DE BELLOTA PID2021-122576OB-I00
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ROS ANA GONZALEZ POLO; RAMON CAVA LOPEZ
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** PUBLICO
Fecha de inicio-fin: 2022 - 2025
- 2** **Nombre del proyecto:** Efectos combinados de la utilización de extractos vegetales y colorantes naturales y tratamientos por alta presión en productos curados del cerdo ibérico sin nitificantes añadidos (IB20173)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: JUNTA DE EXTREMADURA FEDER
Fecha de inicio-fin: 20/05/2021 - 21/05/2024
Cuantía total: 149.600 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Aplicación de altas presiones hidrostáticas para la mejora de alimentos tradicionales de interés
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria Rosario Ramírez Bernabé
Entidad/es financiadora/s: UNIÓN EUROPEA (FEDER)
Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 31/12/2019
- 4** **Nombre del proyecto:** Ayudas para el fortalecimiento de los grupos de investigación de Extremadura. REFERENCIA: GR15171
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA ECONOMÍA, COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN
Fecha de inicio-fin: 13/12/2015 - 31/12/2017
Cuantía total: 11.671.005 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Bienestar Animal". REFERENCIA: PPGRU16B8
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Aparicio Tovar
Nº de investigadores/as: 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad**Fecha de inicio-fin:** 28/10/2016 - 27/10/2017**Cuantía total:** 1.271,84 €

- 6** **Nombre del proyecto:** Ayuda del programa propio de la UEX para el grupo de investigación "Bienestar Animal". REFERENCIA: PPGRU15B8

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Ángel Aparicio Tovar**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2015 - 30/06/2016**Cuantía total:** 738,02 €

- 7** **Nombre del proyecto:** Laboratorio de ensayos no clínicos BPL. REFERENCIA: UNEX13-1E-1721

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Luis Jesús García Marín**Nº de investigadores/as:** 39**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015**Cuantía total:** 13.744.521 €

- 8** **Nombre del proyecto:** Aplicación de TICS y sistemas de validación de procesos en los bancos de leche materna

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Maria Rosario Ramírez Bernabé**Entidad/es financiadora/s:**

UNIÓN EUROPEA (FEDER)

Fecha de inicio-fin: 01/05/2013 - 30/09/2015

- 9** **Nombre del proyecto:** Apoyos a los planes de actuación de los grupos catalogados. REFERENCIA: GR10078

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ramón Cava López**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

Tipo de entidad: Junta de Extremadura**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2010 - 31/12/2014**Cuantía total:** 110.243 €

- 10** **Nombre del proyecto:** Influencia de las condiciones de producción sobre la calidad global de la carne de cerdo Ibérico: aspectos nutritivos, tecnológicos y éticos (Subproyecto 2). REFERENCIA: RTA2011-00035-C02-02

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ramón Cava López**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

INIA

Fecha de inicio-fin: 2012 - 2014**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 30.696 €



- 11** **Nombre del proyecto:** Tecnología y calidad de alimentos TECAL. REFERENCIA: GRU09148
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Teresa Antequera Rojas
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Junta de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 15/05/2009 - 30/04/2010
Cuantía total: 41.800 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Mejora de la conservación del jamón ibérico loncheado mediante nuevas tecnologías de procesado y envasado REFERENCIA: RTA2015-00001-00-0
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosario Ramírez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INIA
Proyectos de Investigación Fundamental Orientada
Fecha de inicio: 26/06/2017 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 81.000 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Innovación abierta e inteligente en la EUROACE, Responsable técnico proyecto: Francisco Hinojal Juan Subproyecto: Aplicación de altas presiones hidrostáticas para la mejora de alimentos tradicionales de interés.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): subproyecto: Rosario Ramírez REFERENCIA: 0049_INNOACE_4_E
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INTERREG V A España Portugal (POCTEP)
Fecha de inicio: 01/01/2017 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 4.555.822,11 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Estrategias para la disminución del uso de nitrificantes en productos cárnicos del cerdo ibérico Identificación REFERENCIA: IB16209
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): 1
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Junta Extremadura. V Plan
Fecha de inicio: 2017 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 147.086,5 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Modernización e Innovación Tecnológica con base TIC en sectores estratégicos y Tradicionales (MITTIC) REFERENCIA: Convocatoria POCTEP. Proyecto de cooperación transfronteriza 0606_MITTIC_4_E
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosario Ramírez (IP de subproyecto)
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FEDER. JUNTA EXTREMADURA
Fecha de inicio: 01/01/2014 **Duración:** 1 año - 5 meses - 30 días
Cuantía total: 44.000 €



- 16 Nombre del proyecto:** Producción ecológica de carne de vacuno bajo diferentes sistemas de producción: identificación de potenciales biomarcadores asociados a la producción, calidad de carne y adecuación de procesos de conservación REFERENCIA: RTA2012-00051-CO2-02
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
INIA
Fecha de inicio: 2013 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 35.400 €
- 17 Nombre del proyecto:** Estudio de la viabilidad de distintos modelos de producción de carne bovina ecológica: Influencia en la calidad de la carne y Análisis económico. REFERENCIA: RTA2009-0012
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Susana García Torres
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
INIA
Fecha de inicio: 2010 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 78.072 €
- 18 Nombre del proyecto:** Evaluación de tecnologías emergentes de conservación orientadas al aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria (TECACSA) en productos del cerdo ibérico REFERENCIA: PDT09A016
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** x
Fecha de inicio: 2009 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 110.006 €
- 19 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una gama de productos cárnicos saludables y funcionales partir de grasas de ibérico y fibra de tomate: adecuación a las nuevas recomendaciones y orientaciones nutricionales REFERENCIA: PDT07A025
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 86.515 €
- 20 Nombre del proyecto:** ECONOWELFARE. Buen bienestar animal en un contexto socioeconómico: proyecto para promover un conocimiento profundo del impacto del bienestar animal, la cadena de producción y la sociedad de la actualización del bienestar animal REFERENCIA: ECONWELFARE
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Hans Spooler. Coordinador grupo español: Dr. Miguel A. Aparicio
Nº de investigadores/as: 20
Entidad/es financiadora/s:
7º Programa Marco UE
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 110.000 €



- 21 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad del cerdo ibérico alimentado en extensivo. Aprovechamiento y revalorización de subproductos de tomate REFERENCIA: PDT08A024
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 118.800 €
- 22 Nombre del proyecto:** Optimización de la digestión artificial para el diagnóstico de Trichinella sp en carnes destinadas al consumo humano REFERENCIA: PDT08A032
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Enrique Pérez Martín
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 99.000 €
- 23 Nombre del proyecto:** Fruta en su jugo: Alimento de conveniencia REFERENCIA: PDT07B002
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mercedes Lozano Ruiz
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2007 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 102.008 €
- 24 Nombre del proyecto:** Utilización de extractos de plantas para el control de los procesos de oxidación en alimentos. REFERENCIA: PDT06A028
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2007 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 79.039 €
- 25 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos cárnicos de Ibérico enriquecidos en fibra y licopeno: elaboración de productos funcionales. REFERENCIA: PDT05A055
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2006
Cuantía total: 57.750 €
- 26 Nombre del proyecto:** Evaluación de la calidad y aptitud tecnológica de cerdos Ibéricos procedentes de distintos cruces con líneas genéticas de cerdo Duroc. REFERENCIA: 2PR02B018
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:



Junta de Extremadura

Fecha de inicio: 2003

Cuantía total: 16.995 €

- 27** **Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de predictores de la calidad en la materia prima y en el producto final del cerdo ibérico mediante parámetros físico-químicos e instrumentales.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
CICYT REFERENCIA:
Fecha de inicio: 2002 **Duración:** 2 años
- 28** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos transformados cárnicos de cerdo Ibérico con antioxidantes y colorantes naturales. REFERENCIA: IPR00A059
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2001
Cuantía total: 17.730 €
- 29** **Nombre del proyecto:** Establecimiento de parámetros predictores de la calidad en carne fresca de cerdo Ibérico y Alentejano destinada a la elaboración de productos cárnicos curados y al consumo en fresco. REFERENCIA: IPR99D01
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Ramón Cava López
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura
Fecha de inicio: 2000 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 24.040 €
- 30** **Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas en el producto curado
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Jesús Ventanas Barroso
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
FEDER REFERENCIA: 1FD97-1285
Fecha de inicio: 2000 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 245.513 €
- 31** **Nombre del proyecto:** Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Teresa Antequera Rojas
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
FEDER REFERENCIA: 1FD97-1252-C02-01
Fecha de inicio: 2000 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 172.340 €



32 **Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. ALI96-1242.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. J. Ventanas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

CICYT REFERENCIA:

Fecha de inicio: 1996

Duración: 3 años

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

1 **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CÁRNICA MEDIANTE FERMENTACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS CURADOS Y COCIDOS (NEWPROTEIN)

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

Industrias Cárnicas Loriente Piqueras S.A (INCARLOPSA)

Fecha de inicio: 09/06/2023

Duración: 2 años - 2 meses

Cuantía total: 46.923 €

2 **Nombre del proyecto:** Estrategias para reducir el contenido en sodio de embutidos ibéricos de alta conveniencia (REDNA + IBER)

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

Industrias Cárnicas Loriente Piqueras S.A (INCARLOPSA)

Fecha de inicio: 21/09/2021

Duración: 2 años - 2 meses

Cuantía total: 48.051,52 €

3 **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos aditivos de origen natural para la elaboración de embutidos ibéricos (NATURPRO)

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

Industrias Cárnicas Loriente Piqueras S.A (INCARLOPSA)

Fecha de inicio: 15/06/2019

Duración: 2 años - 2 meses

Cuantía total: 47.000 €

4 **Nombre del proyecto:** Análisis de la proteólisis del jamón. Estudio del efecto de factores de manejo perimortem sobre la proteólisis del jamón de cerdo ibérico (HamPro)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

S.L.



Señorío de Montanera

Fecha de inicio: 2017

Duración: 1 año

5 Nombre del proyecto: Eliminación de nitritos en productos curados (NITRITEFREE)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:

S.L.

Señorío de Montanera

Fecha de inicio: 2017

Duración: 2 años

6 Nombre del proyecto: Estudio de proceso de secado de embutido sarta.

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:

Embutidos Goikoa S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 2017

Duración: 1 año

7 Nombre del proyecto: Análisis de paletas ibéricas de bellota: problemas asociados y causas (039/16)

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

PROARCI S.L.

Fecha de inicio: 15/01/2016

Duración: 3 meses

Cuantía total: 2.641,54 €

8 Nombre del proyecto: Detección de presencia de antibióticos en piezas cárnicas de pequeño rumiante congeladas.

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

CELINO JOSÉ LÓPEZ COTRINA

Fecha de inicio: 15/09/2015

Duración: 15 días

Cuantía total: 569,8 €

9 Nombre del proyecto: Consultoría sobre exportación de productos del cerdo ibérico. Perfil microbiológico de productos curados (209/15)

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

Marcos Sotoserrano S.L.U.

Fecha de inicio: 08/06/2015

Duración: 2 días

Cuantía total: 405,2 €

10 Nombre del proyecto: Informe sobre aparición de agujas rotas en carne de porcino (208/15)

Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

Hechendorf S.L.



Fecha de inicio: 08/06/2015

Duración: 2 días

Cuantía total: 137,5 €

- 11 Nombre del proyecto:** Estudio de condiciones de instalaciones y productos de cerdo ibérico destinados a la exportación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Cárnicas Joselito S.A
Fecha de inicio: 2014 **Duración:** 2 años
- 12 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de la pureza racial del cerdo ibérico en la composición de la grasa intramuscular
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
TEICA
Fecha de inicio: 2014 **Duración:** 2 años
- 13 Nombre del proyecto:** Estudio sobre el Valor Nutricional del Jamón Ibérico Cinco Jotas
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Sánchez Romero Carvajal Jabugo
Fecha de inicio: 2014
- 14 Nombre del proyecto:** Nuevo sistema de trazabilidad del cerdo ibérico
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Jamones Ibéricos de Fregenal de la Sierra
S.L.
Fecha de inicio: 2014 **Duración:** 1 año
- 15 Nombre del proyecto:** Evaluación de procesos y control analítico de productos de cerdo ibérico para la exportación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Cárnicas Joselito S.A
Fecha de inicio: 2013 **Duración:** 2 años
- 16 Nombre del proyecto:** Evaluación de productos del cerdo ibérico con destino a su exportación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Cárnicas Joselito S.A
Fecha de inicio: 2012 **Duración:** 1 año
- 17 Nombre del proyecto:** Análisis de elaborados de cerdo ibérico
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Cárnicas Joselito S.A



Fecha de inicio: 2011

Duración: 1 año

18 Nombre del proyecto: Estrategias para la mejora de la producción avícola de puesta y carne, y sus productos derivados (incentiva)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
REDONDO

Fecha de inicio: 2011

Duración: 1 año

19 Nombre del proyecto: Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
CAYETANO PANTOJO

Fecha de inicio: 2011

Duración: 2 años

20 Nombre del proyecto: Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
Casademont

Fecha de inicio: 2011

Duración: 2 años

21 Nombre del proyecto: Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
IBERFRES GUIJUELO

Fecha de inicio: 2011

Duración: 2 años

22 Nombre del proyecto: Indicadores para el salado de jamones (JASAL)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
SEÑORIO DE MONTANERA

Fecha de inicio: 2011

Duración: 2 años

23 Nombre del proyecto: Mejora de la calidad microbiológica y sensorial del jamón curado sin hueso

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
Jamones Arroyo S.L.

Fecha de inicio: 2011

Duración: 3 años

24 Nombre del proyecto: CALIDAD DE LA CANAL, DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CURADOS DE CERDO IBÉRICO

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava

Entidad/es financiadora/s:
SEÑORIO DE MONTANERA-IBERCOM-MALLO

Fecha de inicio: 2010

Duración: 1 año



- 25** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE EMBUTIDOS TRADICIONALES DE CERDO IBÉRICO: RACIONALIZACIÓN DE SU PROCESO DE ELABORACIÓN, SECADO Y ALMACENAMIENTO
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
BARON DE LEY
Fecha de inicio: 2010
- 26** **Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una secuencia de procesado y envasado destinada a incrementar el tiempo de vida útil de una gama de platos precocinados inspirados en la cocina tradicional y suplementados con ingredientes funcionales
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
DEGUSTACIONES JUANMA
Fecha de inicio: 2010 **Duración:** 2 años
- 27** **Nombre del proyecto:** Estrategias para la mejora de la producción avícola de puesta y carne, y sus productos derivados (incentiva)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
NUTRAVE
Fecha de inicio: 2010 **Duración:** 2 años
- 28** **Nombre del proyecto:** Análisis de muestras de lomo ibérico procedentes de distintas alimentaciones
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
NANTA S.L.
Fecha de inicio: 2009
- 29** **Nombre del proyecto:** Análisis del contenido en cloruro sódico de productos cárnicos curados
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Campojerez S.L.
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año
- 30** **Nombre del proyecto:** Incorporación de ácidos grasos omega-3 en la dieta de cerdos ibéricos: efecto sobre las características de la carne fresca y productos cárnicos curados
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Soc. Coop. Fregenal Ganaderos de la Sierra
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año
- 31** **Nombre del proyecto:** Proyecto de I+D para el desarrollo de técnicas de control, medida y eliminación de elementos patógenos en los jamones ibéricos, desarrollo de proceso piloto
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Embutidos Fermín S.L.
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 1 año



- 32 Nombre del proyecto:** Proyecto de Investigación y desarrollo de un proceso piloto de irradiación sobre producto acabado y envasado
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
Embutidos Fermín S.L.
Fecha de inicio: 2008 **Duración:** 2 años
- 33 Nombre del proyecto:** Análisis de muestras de lomo ibérico procedentes de distintas alimentaciones
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
NANTA
Fecha de inicio: 2007
- 34 Nombre del proyecto:** Determinación de la presencia de hidrocarburos policíclicos aromáticos en jamones ibéricos afectados por incendio en secadero. Análisis de muestras (I)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
VIEJO JAMÓN S.A.
Fecha de inicio: 2007
- 35 Nombre del proyecto:** Determinación de la presencia de hidrocarburos policíclicos aromáticos en jamones ibéricos afectados por incendio en secadero. Análisis de muestras (II)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
VIEJO JAMÓN S.A.
Fecha de inicio: 2007
- 36 Nombre del proyecto:** Estudio de la evolución de Listeria innocua en el proceso de curación de embutidos, como tratamiento letal necesario para la exportación a EEUU
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS FERMÍN S.L. (ADE)
Fecha de inicio: 2007
- 37 Nombre del proyecto:** Estudio de un tratamiento higienizante en productos de cerdo ibérico Ensayo I (uno)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS FERMÍN S.L.
Fecha de inicio: 2007
- 38 Nombre del proyecto:** Estudio de un tratamiento higienizante en productos de cerdo ibérico Ensayo II (dos)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS FERMÍN S.L.
Fecha de inicio: 2007



- 39 Nombre del proyecto:** Evaluación de la efectividad de un tratamiento post-letal en productos curados de cerdo ibérico
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS FERMÍN S.L. (CDTI)
Fecha de inicio: 2007
- 40 Nombre del proyecto:** Optimización de la inclusión de fosfatos como aditivos tecnológicos en la elaboración de productos curados de cerdo ibérico envasados en atmósfera protectora
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
JULIÁN MARTÍN S.L. (CDTI)
Fecha de inicio: 2007 **Duración:** 1 año
- 41 Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una gama de leches vegetales ecológicas a partir de del tratamiento enzimático de cereales
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
ALMOND S.L. (INFO)
Fecha de inicio: 2006 **Duración:** 1 año
- 42 Nombre del proyecto:** Desarrollo tecnológico de una gama de postres vegetales ecológicos a partir de hidrolizados obtenidos mediante tratamiento enzimático de cereales
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
ALMOND S.L. (PROFIT)
Fecha de inicio: 2006 **Duración:** 2 años
- 43 Nombre del proyecto:** Inactivation of Salmonella during drying of chorizo ibérico
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
MARCOS SOTOSERRANO SLU
Fecha de inicio: 2006
- 44 Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de conformado y loncheado de productos curados de cerdo ibérico envasados en atmósfera protectora
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
MARCOS SOTOSERRANO SLU
Fecha de inicio: 2006
- 45 Nombre del proyecto:** Elaboración de embutidos de cerdo ibérico: aseguramiento de sus características sensoriales y seguridad alimentaria
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
MARCOS SOTOSERRANO SLU (CDTI)
Fecha de inicio: 2005



- 46 Nombre del proyecto:** Obtención de fórmulas para la elaboración de embutidos de cerdo ibérico, su proceso de secado y su control analítico
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
MARCOS SOTOSERRANO SLU. (CDTI)
Fecha de inicio: 2004 **Duración:** 1 año
- 47 Nombre del proyecto:** Control de la composición en ácidos grasos de tocino de cerdos ibéricos en función de la alimentación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jorge Ruiz y Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
PREMIX IBÉRICA
Fecha de inicio: 2000
- 48 Nombre del proyecto:** Evaluación de parámetros físico-químicos en la carne fresca de cerdo ibérico destinada al consumo en fresco
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
AECERIBER **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Fecha de inicio: 2000
- 49 Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica de la carne de cerdo Duroc y sus cruces con el cerdo ibérico destinada a la elaboración de productos cárnicos curados
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. J. Ventanas
Entidad/es financiadora/s:
KUBUS
S.A.
Fecha de inicio: 2000
- 50 Nombre del proyecto:** Estudio del proceso de secado de lomo ibérico: determinación de las variables de proceso y sus índices de ma
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Prof. Dr. Ramón Cava
Entidad/es financiadora/s:
MARCOS SOTOSERRANO SLU (CDTI) DURACION DESDE: 2005 HASTA: 2005 REFERENCIA: CONV 078/05 CUANTÍA: 37.178€



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO PARA ANÁLISIS DE COMPUESTOS VOLÁTILES
Inventores/autores/obtenedores: Jorge Ruiz; Jesús Ventanas; Ramón Cava
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: 2177392 B1 AÑO:2000
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de cascabullo de bellota, extracto obtenido y su uso
Inventores/autores/obtenedores: R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530237 AÑO:2015
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de pulpa de bellota, extracto obtenido y su uso
Inventores/autores/obtenedores: R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530240 AÑO:2015
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de semillas de mango, extracto así obtenido y usos dados al mismo
Inventores/autores/obtenedores: R Cava; V Cantero; L Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530241 AÑO:2015
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 5 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un extracto de semillas de níspero, extracto así obtenido y usos dados al mismo
Inventores/autores/obtenedores: R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530242 AÑO:2015
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 6 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de un extracto de hoja de árboles o arbustos de género Quercus, extracto obtenido y su uso
Inventores/autores/obtenedores: R. Cava; V.J. Cantero; L. Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura
Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530239 AÑO:2015
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 7 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de un extracto natural de cáscara de bellota, extracto obtenido y su uso
Inventores/autores/obtenedores: R. Cava; V. J. Cantero; L. Ladero
Entidad titular de derechos: Universidad de Extremadura



Nº de solicitud: DE REGISTRO: P201530238 AÑO:2015

C. Autón./Reg. de explotación: España

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 42

Fecha de aplicación: 25/01/2024

Fuente de Índice H: SCOPUS

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 Ramón Cava; Luis Ladero; Enrique Riaguas; M.Carmen Vidal-Aragón. Assessing the Impact of Pomegranate Peel Extract Active Packaging and High Hydrostatic Pressure Processing on Color and Oxidative Stability in Sliced Nitrate/Nitrite-Reduced Iberian Dry-Cured Loins. FOODS. 13 - 360, 2024. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

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

Autor de correspondencia: Si
- 2 Ladero, L.; Ramón Cava. Pomegranate peel as a source of antioxidants for the control of lipid and protein oxidation during the ripening of Iberian dry uncured sausages. Meats Science. 202 - 109198, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

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

Autor de correspondencia: Si
- 3 Guadalupe Lavado; Ramón Cava. The incorporation of a pomegranate peel extract in the formulation of uncured dry sausages protects lipids and proteins from oxidation during in vitro gastrointestinal digestion. LWT. 184 - 115025, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

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

Autor de correspondencia: Si
- 4 Higuero N.; Ramírez M.R.; Vidal-Aragón M.D.C.; Cava R.. Influence of high-pressure processing and varying concentrations of curing salts on the color, heme pigments and oxidation of lipids and proteins of Iberian dry-cured loins during refrigerated storage. LWT. 160, 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85125454268&doi=10.1016%2fj.lwt.2022.113251&partnerID=40&md5=2900758089b14ba483e49effd42a1a0>>.

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5 Guadalupe Lavado; Luis Ladero; Ramón Cava. Cork oak (*Quercus suber* L.) leaf extracts potential use as natural antioxidants in cooked meat. Industrial Crops and Products. 160, pp. 113086. 2021.

Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: Si
- 6 A. Trejo; M.J. Martín; A. Gómez-Quintana; Ramón Cava; J. García-Parra; M.R. Ramírez. Effect of high-pressure treatment and storage temperature on top-quality (Montanera) Iberian dry-cured pork sausages (chorizo). Journal of Food Science. 86, pp. 1963 - 1978. 2021.



Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: No

- 7 Guadalupe Lavado; Nieves Higuero; Manuel León-Camacho; Ramón Cava. Formation of lipid and protein oxidation products during in vitro gastrointestinal digestion of dry-cured loins with different contents of nitrate/nitrite added. *Foods*. 10 - 8, pp. 1748. MDPI, 2021.

Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: Si

- 8 R. Cava; N. Higuero; L. Ladero. High-pressure processing and storage temperature on *Listeria monocytogenes*, microbial counts and oxidative changes of two traditional dry-cured meat products. *Meat Science*. 163, Elsevier Ltd, 2021. ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 9 R. Cava; J García-Parra; L Ladero. Effect of high hydrostatic pressure processing and storage temperature on food safety, microbial counts, colour and oxidative changes of a traditional dry-cured sausage. *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier, 16/04/2020.

DOI: /10.1016/j.lwt.2020.109462

Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: Si

- 10 Irene Morene; Luis Ladero; Ramón Cava. Effect of the Iberian pig rearing system on blood plasma antioxidant status and oxidative stress biomarkers. *Livestock Science*. Elsevier, 2020.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: Si

- 11 Irene Moreno; Petra Lipova; Luis Ladero; José Luis Fernández-García; Ramón Cava. Glycogen and lactate contents, pH and meat quality and gene expression in muscle *Longissimus dorsi* from iberian pigs under different rearing conditions. *Livestock Science*. 240 - 104167, Elsevier, 2020.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2020.104167>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: Si

- 12 N. Higuero; I. Moreno; G. Lavado; M.C. Vidal-Aragón; R. Cava. Reduction of nitrate and nitrite in Iberian dry cured loins and its effects during drying process. *Meat Science*. 163, Elsevier Ltd, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85078115513&doi=10.1016%2fj.meatsci.2020.108062&partnerID=40&md5=569fa1e446118b4904e7456b832dd2>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 13 J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado-Adámez; R. Cava; O. Martín-Belloso; P. Elez-Martínez; R. Ramírez. Application of innovative technologies, moderate-intensity pulsed electric fields and high-pressure thermal treatment, to preserve and/or improve the bioactive compounds content of pumpkin. *IFSET*. 45, pp. 53 - 61. Elsevier Ltd, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85031816682&doi=10.1016%2fj.ifset.2017.09.022&partnerID=40&md5=5b61a5e8cbdec1318aeeba8f139173fc>>. ISSN 14668564

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 14 J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado-Adámez; R. Cava; O. Martín-Belloso; P. Elez-Martínez; R. Ramírez. Effect of high-hydrostatic pressure and moderate-intensity pulsed electric field on plum. *Food Science and Technology International*. 24 - 2, pp. 145 - 160. SAGE Publications Inc., 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-85041521222&doi=10.1177%2f1082013217735965&partnerID=40&md5=3ceebf499323f4ea543aaec62599037>
ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 15** J. García-Parra; F. González-Cebrino; J. Delgado; R. Cava; R. Ramírez. High pressure assisted thermal processing of pumpkin purée: Effect on microbial counts, color, bioactive compounds and polyphenoloxidase enzyme. *Food and Bioproducts Processing*. 98, pp. 124 - 132. Institution of Chemical Engineers, 2016. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84955455901&doi=10.1016%2fj.fbp.2016.01.006&partnerID=40&md5=91012e6c1639caac39fcd987563389d8>>. ISSN 09603085

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 16** J. García-Parra; F. González-Cebrino; R. Cava; R. Ramírez. Effect of a different high pressure thermal processing compared to a traditional thermal treatment on a red flesh and peel plum purée. *IFSET*. 26, pp. 26 - 33. Elsevier Ltd, 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84915776047&doi=10.1016%2fj.ifset.2014.08.002&partnerID=40&md5=1c984ef9c10abc40746ff51e9090675d>>. ISSN 14668564

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 17** F.J. Delgado; R. Cava; J. Delgado; R. Ramírez. Tocopherols, fatty acids and cytokines content of holder pasteurised and high-pressure processed human milk. *Dairy Science and Technology*. 94 - 2, pp. 145 - 156. 2014. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894211476&doi=10.1007%2fs13594-013-0149-y&partnerID=40&md5=28da86d349b08fdbcb1360004803cd6a4>>. ISSN 19585586

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 18** F.J. Delgado; R. Contador; A. Álvarez-Barrientos; R. Cava; J. Delgado-Adámez; R. Ramírez. Effect of high pressure thermal processing on some essential nutrients and immunological components present in breast milk. *IFSET*. 19, pp. 50 - 56. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84880049188&doi=10.1016%2fj.ifset.2013.05.006&partnerID=40&md5=4a3c2760aa6ac8f8374264536432571d>>. ISSN 14668564

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 19** R. Contador; J. Delgado-Adámez; F.J. Delgado; R. Cava; R. Ramírez. Effect of thermal pasteurisation or high pressure processing on immunoglobulin and leukocyte contents of human milk. *International Dairy Journal*. 32 - 1, pp. 1 - 5. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877336465&doi=10.1016%2fj.idairyj.2013.03.006&partnerID=40&md5=87fa8d087ca666f9f5cbf315ded1da45>>. ISSN 09586946

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 20** F.J. Delgado; J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. High-pressure processing of a raw milk cheese improved its food safety maintaining the sensory quality. *Food Science and Technology International*. 19 - 6, pp. 493 - 501. 2013. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84887601751&doi=10.1177%2f1082013212455349&partnerID=40&md5=fec9f4166f17c71510dce8ebca5ed5c7>>. ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 21** R. Cava; L. Ladero; V. Cantero; M. Rosario Ramírez. Assessment of Different Dietary Fibers (Tomato Fiber, Beet Root Fiber, and Inulin) for the Manufacture of Chopped Cooked Chicken Products. *Journal of Food Science*. 77 - 4, pp. C346 - C352. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859971589&doi=10.1111%2fj.1750-3841.2011.02597.x&partnerID=40&md5=b8e1f7a5f33197e638a478e16929>>. ISSN 00221147

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 22** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Changes in microbiology, proteolysis, texture and sensory characteristics of raw goat milk cheeses treated by high-pressure at different stages of maturation. *LWT - Food Science and Technology*. 48 - 2, pp. 268 - 275. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84861182190&doi=10.1016%2fj.lwt.2012.03.025&partnerID=40&md5=cfb1f7ee9e33f0d0c7317cf130388db>>. ISSN 00236438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** D. Tejerina; S. García-Torres; M. Cabeza De Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Effect of production system on physical-chemical, antioxidant and fatty acids composition of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pig. *Food Chemistry*. 133 - 2, pp. 293 - 299. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84858284548&doi=10.1016%2fj.foodchem.2012.01.025&partnerID=40&md5=0a64adb58050bd534ec977852492f>>. ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. High-pressure treatment applied throughout ripening of a goat cheese caused minimal changes on free fatty acids content and oxidation in mature cheese. *Dairy Science and Technology*. 92 - 3, pp. 237 - 248. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84862747152&doi=10.1007%2fs13594-012-0062-9&partnerID=40&md5=fe5a0135d96616e7949d411c646657b6>>. ISSN 19585586
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** D. Tejerina; S. García-Torres; M.C. de Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Study of variability in antioxidant composition and fatty acids profile of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pigs reared in two different Montanera seasons. *Meat Science*. 90 - 2, pp. 414 - 419. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80555149426&doi=10.1016%2fj.meatsci.2011.08.010&partnerID=40&md5=ac9fb699cf53985291f911d6a5652c4f>>. ISSN 03091740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** D. Tejerina; S. García-Torres; R. Cava. Water-holding capacity and instrumental texture properties of m. Longissimus dorsi and m. Serratus ventralis from Iberian pigs as affected by the production system. *Livestock Science*. 148 - 1-2, pp. 46 - 51. 2012. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84863784408&doi=10.1016%2fj.livsci.2012.05.005&partnerID=40&md5=f340ba66a545d521f45b3c6aff888ec7>>. ISSN 18711413
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** D. Tejerina; S. García-Torres; M. Cabeza de Vaca; F.M. Vázquez; R. Cava. Acorns (*Quercus rotundifolia* Lam.) and grass as natural sources of antioxidants and fatty acids in the " montanera" feeding of Iberian pig: Intra- and inter-annual variations. *Food Chemistry*. 124 - 3, pp. 997 - 1004. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956611754&doi=10.1016%2fj.foodchem.2010.07.058&partnerID=40&md5=30ca6e41595854b4f3a3f1784c2ca2>>. ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Changes in the volatile profile of a raw goat milk cheese treated by hydrostatic high pressure at different stages of maturation. *International Dairy Journal*. 21 - 3, pp. 135 - 141. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78651465354&doi=10.1016%2fj.idairyj.2010.10.006&partnerID=40&md5=2bc18899bba1815e69c16df85ce58a49>>. ISSN 09586946
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 29** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Effect of high-pressure treatment on the volatile profile of a mature raw goat milk cheese with paprika on rind. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 12 - 2, pp. 98 - 103. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79954580569&doi=10.1016%2fj.ifset.2011.01.001&partnerID=40&md5=d2cce68fb93a638baba8a654bf1179d5>>. ISSN 14668564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Formation of the aroma of a raw goat milk cheese during maturation analysed by SPME-GC-MS. *Food Chemistry*. 129 - 3, pp. 1156 - 1163. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960181408&doi=10.1016%2fj.foodchem.2011.05.096&partnerID=40&md5=85088be4f192a2ee93c922119d3c0>>. ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Free Fatty Acids and Oxidative Changes of a Raw Goat Milk Cheese through Maturation. *Journal of Food Science*. 76 - 4, pp. C669 - C673. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79955594677&doi=10.1111%2fj.1750-3841.2011.02140.x&partnerID=40&md5=b44c9758cc608ae54795fef6cd66>>. ISSN 00221147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; R. Ramírez. Proteolysis, texture and colour of a raw goat milk cheese throughout the maturation. *European Food Research and Technology*. 233 - 3, pp. 483 - 488. 2011. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860395786&doi=10.1007%2fs00217-011-1536-3&partnerID=40&md5=e2ad5af11e4a2de12097cfb6dc91cbe4>>. ISSN 14382377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** F.J. Delgado; J. González-Crespo; R. Cava; J. García-Parra; R. Ramírez. Characterisation by SPME-GC-MS of the volatile profile of a Spanish soft cheese P.D.O. Torta del Casar during ripening. *Food Chemistry*. 118 - 1, pp. 182 - 189. 2010. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-68349152823&doi=10.1016%2fj.foodchem.2009.04.081&partnerID=40&md5=8fef0a4858293f06ebe49022bce23c>>. ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** D. Tejerina; S. García-Torres; M.C. de Vaca; R. Cava; F.M. Vázquez. Interannual variability and evolution during the montanera period of Holm oak (*Quercus rotundifolia* Lam.) acorns [Variabilidad interanual y evolución durante el periodo de montanera de bellotas de *Quercus rotundifolia* Lam.]. *Spanish Journal of Agricultural Research*. 8 - 3, pp. 634 - 641. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, 2010. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956598960&doi=10.5424%2fsjar%2f2010083-1259&partnerID=40&md5=89f06cccf6186d301e8774daf3e5d560>>. ISSN 1695971X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** R. Cava; R. Tárrega; R. Ramírez; J.A. Carrasco. Decolouration and lipid oxidation changes of vacuum-packed Iberian dry-cured loin treated with E-beam irradiation (5 kGy and 10 kGy) during refrigerated storage. *IFSET*. 10 - 4, pp. 495 - 499. Elsevier BV, 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-69249211241&doi=10.1016%2fj.ifset.2009.04.006&partnerID=40&md5=ab67463344bf77bac1f9775a84c534bf>>. ISSN 14668564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** R. Cava; L. Ladero; S. González; A. Carrasco; M.R. Ramírez. Effect of pressure and holding time on colour, protein and lipid oxidation of sliced dry-cured Iberian ham and loin during refrigerated storage. *IFSET*. 10 - 1, pp. 76 - 81. 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-57749115867&doi=10.1016%2fj.ifset.2008.09.005&partnerID=40&md5=4e999777d271fb80c80bb20fbca3dd39>>. ISSN 14668564



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

37

F.J. Delgado; J. González-Crespo; L. Ladero; R. Cava; R. Ramírez. Free fatty acids and oxidative changes of a Spanish soft cheese (PDO 'Torta del Casar') during ripening. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 9, pp. 1721 - 1728. Blackwell Publishing Ltd, 2009. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-68949103867&doi=10.1111%2fj.1365-2621.2009.01987.x&partnerID=40&md5=310b0235e21595633d3c6a550c1>> ISSN 09505423

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

38

M.R. Ramrez; R. Cava. Changes in fatty acid composition of two muscles from three different Iberian × Duroc genotypes after refrigerated storage. *Food Science and Technology International*. 14 - 2, pp. 127 - 137. 2008. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-45849092222&doi=10.1177%2f1082013208091989&partnerID=40&md5=8743b7ecc21bbe75e3e5a48976106f06>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

39

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of Iberian × Duroc genotype on composition and sensory properties of dry-cured ham. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88 - 4, pp. 667 - 675. John Wiley and Sons Ltd, 2008. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-39849087007&doi=10.1002%2fjsfa.3133&partnerID=40&md5=71c4b8e05e0e5c5306cc8c016f47c8d1>>. ISSN 00225142

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

40

R. Ramírez; R. Cava. Carcass composition and meat quality of three different Iberian × Duroc genotype pigs. *Meat Science*. 75 - 3, pp. 388 - 396. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33845717490&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.08.003&partnerID=40&md5=d09b58b85b85a40e9fd766cb693c287>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

41

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of Iberian × Duroc genotype on dry-cured loin quality. *Meat Science*. 76 - 2, pp. 333 - 341. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33847100139&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.11.017&partnerID=40&md5=04a5c1ea2a765870cb213afb84e057c>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

42

M.R. Ramírez; R. Cava. Effect of physico-chemical characteristics of raw muscles from three Iberian × Duroc genotypes on dry-cured meat products quality. *Food Science and Technology International*. 13 - 6, pp. 485 - 495. SAGE Publications Inc., 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-41149156968&doi=10.1177%2f1082013207088371&partnerID=40&md5=2f487d26c925146d546a0d73faf12ce3>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

43

A.I. Andres; R. Cava; S. Ventanas; E. Muriel; J. Ruiz. Effect of salt content and processing conditions on volatile compounds formation throughout the ripening of Iberian ham. *European Food Research and Technology*. 225 - 5-6, pp. 677 - 684. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547597955&doi=10.1007%2fs00217-006-0465-z&partnerID=40&md5=12f6ed93152a60650b650a7b0df02d69>>. ISSN 14382377

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

44

D. Morcuende; M. Estévez; R. Ramírez; R. Cava. Effect of the Iberian × Duroc reciprocal cross on productive parameters, meat quality and lipogenic enzyme activities. *Meat Science*. 76 - 1, pp. 86 - 94. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-33847116085&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.10.016&partnerID=40&md5=ec10dbf7b2f54fcd95f9c59008e1d5ae
ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 45** M.R. Ramírez; D. Morcuende; R. Cava. Fatty acid composition and adipogenic enzyme activity of muscle and adipose tissue, as affected by Iberian × Duroc pig genotype. *Food Chemistry*. 104 - 2, pp. 500 - 509. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34247541580&doi=10.1016%2fj.foodchem.2006.11.059&partnerID=40&md5=c2b15187e58a32cdf3971fba9f9509>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 46** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Oxidation of lipids and proteins in frankfurters with different fatty acid compositions and tocopherol and phenolic contents. *Food Chemistry*. 100 - 1, pp. 55 - 63. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745202058&doi=10.1016%2fj.foodchem.2005.09.009&partnerID=40&md5=6299ba39c8a78df7799f23d26414fd>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 47** M. Estévez; R. Ramírez; S. Ventanas; R. Cava. Sage and rosemary essential oils versus BHT for the inhibition of lipid oxidative reactions in liver pâté. *LWT - Food Science and Technology*. 40 - 1, pp. 58 - 65. 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746371749&doi=10.1016%2fj.lwt.2005.07.010&partnerID=40&md5=e291243aa7fd1ef8cbb55f2ee4365d95>>. ISSN 00236438

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 48** R. Ramírez; R. Cava. The crossbreeding of different Duroc lines with the Iberian pig affects colour and oxidative stability of meat during storage. *Meat Science*. 77 - 3, pp. 339 - 347. Elsevier Ltd, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547406262&doi=10.1016%2fj.meatsci.2007.04.002&partnerID=40&md5=d7f9ee31bde23fa42383352ae695d57>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 49** R. Ramírez; R. Cava. Volatile profiles of dry-cured meat products from three different Iberian × Duroc genotypes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 5, pp. 1923 - 1931. American Chemical Society, 2007. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33947576662&doi=10.1021%2fj062810l&partnerID=40&md5=865439f5c91d62b051f9a08d457ac1d1>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 50** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Effect of natural and synthetic antioxidants on protein oxidation and colour and texture changes in refrigerated stored porcine liver pâté. *Meat Science*. 74 - 2, pp. 396 - 403. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746363821&doi=10.1016%2fj.meatsci.2006.04.010&partnerID=40&md5=6b727933333b74650f7ec8475ed70f1>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 51** M. Estévez; R. Cava. Effectiveness of rosemary essential oil as an inhibitor of lipid and protein oxidation: Contradictory effects in different types of frankfurters. *Meat Science*. 72 - 2, pp. 348 - 355. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644543186&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.08.005&partnerID=40&md5=0d3786b7092a599c4962d95f3ad2cff0>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 52** M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Extensively reared Iberian pigs versus intensively reared white pigs for the manufacture of frankfurters. *Meat Science*. 72 - 2, pp. 356 - 364. 2006. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644575603&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.08.003&partnerID=40&md5=c7239e617de9b88803e3ce23030d8a>> ISSN 03091740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** M.R. Ramírez; R. Cava. Changes in colour, lipid oxidation and fatty acid composition of pork loin chops as affected by the type of culinary frying fat. *LWT - Food Science and Technology*. 38 - 7, pp. 726 - 734. Academic Press, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20444371606&doi=10.1016%2fj.lwt.2004.09.005&partnerID=40&md5=f40b0cbd2ef290ce7063aa694f5c372c>>. ISSN 00236438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** M. Estévez; J. Ventanas; R. Cava; E. Puolanne. Characterisation of a traditional Finnish liver sausage and different types of Spanish liver pâtés: A comparative study. *Meat Science*. 71 - 4, pp. 657 - 669. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-24944544304&doi=10.1016%2fj.meatsci.2005.05.018&partnerID=40&md5=c2a512478bd6a4f4febac3459d763e0>> ISSN 03091740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** A. Carrasco; R. Tárrega; M.R. Ramírez; F.J. Mingoarranz; R. Cava. Colour and lipid oxidation changes in dry-cured loins from free-range reared and intensively reared pigs as affected by ionizing radiation dose level. *Meat Science*. 69 - 4, pp. 609 - 615. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-12344256241&doi=10.1016%2fj.meatsci.2004.10.010&partnerID=40&md5=3474c9193c815926747788f245d65fc>> ISSN 03091740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** R. Cava; R. Tárrega; M.R. Ramírez; F.J. Mingoarranz; A. Carrasco. Effect of irradiation on colour and lipid oxidation of dry-cured hams from free-range reared and intensively reared pigs. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 6 - 2, pp. 135 - 141. Elsevier BV, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-19144365986&doi=10.1016%2fj.ifset.2004.11.008&partnerID=40&md5=0059f4b86f99a80f644ff4cde229e67a>>. ISSN 14668564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Ma.R. Ramírez; D. Morcuende; M. Estévez; R. Cava López. Fatty acid profiles of intramuscular fat from pork loin chops fried in different culinary fats following refrigerated storage. *Food Chemistry*. 92 - 1, pp. 159 - 167. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-13944269469&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.07.011&partnerID=40&md5=1fc3554258ab210b4175ed58ea576>> ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** M. Estévez; S. Ventanas; R. Ramírez; R. Cava. Influence of the addition of rosemary essential oil on the volatiles pattern of porcine frankfurters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53 - 21, pp. 8317 - 8324. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27644594354&doi=10.1021%2fj051025q&partnerID=40&md5=51942a2d6a51b2ea2c1cfa2324e11d8c>>. ISSN 00218561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** A.I. Andres; R. Cava; D. Martin; J. Ventanas; J. Ruiz. Lipolysis in dry-cured ham: Influence of salt content and processing conditions. *Food Chemistry*. 90 - 4, pp. 523 - 533. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-7044270919&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.05.013&partnerID=40&md5=e22a6197ae6d47e07a5e5ccb0d96d
ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 60** A.I. Andres; S. Ventanas; J. Ventanas; R. Cava; J. Ruiz. Physicochemical changes throughout the ripening of dry cured hams with different salt content and processing conditions. *European Food Research and Technology*. 221 - 1-2, pp. 30 - 35. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-22644433469&doi=10.1007%2fs00217-004-1115-y&partnerID=40&md5=978bfbb8721a1e1240a03f392b7a5e31>>. ISSN 14382377

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 61** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Physicochemical properties and oxidative stability of liver pâté as affected by fat content. *Food Chemistry*. 92 - 3, pp. 449 - 457. Elsevier Ltd, 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-15944423630&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.08.014&partnerID=40&md5=4ac6683fb5a77428d7c4a90db8222>>. ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 62** M. Estévez; S. Ventanas; R. Cava. Protein oxidation in frankfurters with increasing levels of added rosemary essential oil: Effect on color and texture deterioration. *Journal of Food Science*. 70 - 7, pp. C427 - C432. 2005. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-25844517160&partnerID=40&md5=40195a5c2f96def97b1b1179e4da79b4>>. ISSN 00221147

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 63** M. Estévez; S. Ventanas; R. Ramírez; R. Cava. Analysis of volatiles in porcine liver pâtés with added sage and rosemary essential oils by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 16, pp. 5168 - 5174. American Chemical Society, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3843139626&doi=10.1021%2fj0496705&partnerID=40&md5=cf02a83f0cceb820d608b3009b82c841>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 64** R. Cava; J.M. Ferrer; M. Estévez; D. Morcuende; F. Toldrá. Composition and proteolytic and lipolytic enzyme activities in muscle *Longissimus dorsi* from Iberian pigs and industrial genotype pigs. *Food Chemistry*. 88 - 1, pp. 25 - 33. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3042602338&doi=10.1016%2fj.foodchem.2003.07.037&partnerID=40&md5=527c7b0f6ca62ed03106e5947f48aa>>. ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 65** M.R. Ramírez; M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Effect of the type of frying culinary fat on volatile compounds isolated in fried pork loin chops by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 25, pp. 7637 - 7643. American Chemical Society, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-10644223430&doi=10.1021%2fj049207s&partnerID=40&md5=51ed1200bd2afa0c079675af248ec92c>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 66** M.R. Ramírez; D. Morcuende; M. Estévez; R. Cava. Effects of the type of frying with culinary fat and refrigerated storage on lipid oxidation and colour of fried pork loin chops. *Food Chemistry*. 88 - 1, pp. 85 - 94. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-3042688718&doi=10.1016%2fj.foodchem.2004.01.024&partnerID=40&md5=3a73b4f57b2a97235863b0bfa5886>>. ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



67

M. Estévez; D. Morcuende; R. Ramírez; J. Ventanas; R. Cava. Extensively reared Iberian pigs versus intensively reared white pigs for the manufacture of liver pâté. *Meat Science*. 67 - 3, pp. 453 - 461. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-17544404716&doi=10.1016%2fj.meatsci.2003.11.019&partnerID=40&md5=66a6402eaa6a6ec648b07bae0e59d8>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

68

M. Estévez; R. Cava. Lipid and protein oxidation, release of iron from heme molecule and colour deterioration during refrigerated storage of liver pâté. *Meat Science*. 68 - 4, pp. 551 - 558. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-4043174709&doi=10.1016%2fj.meatsci.2004.05.007&partnerID=40&md5=09af3f0edfd40492c47e97c4270dafc8>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

69

A.I. Andrés; R. Cava; J. Ventanas; E. Muriel; J. Ruiz. Lipid oxidative changes throughout the ripening of dry-cured Iberian hams with different salt contents and processing conditions. *Food Chemistry*. 84 - 3, pp. 375 - 381. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0242522291&doi=10.1016%2fS0308-8146%2803%2900243-7&partnerID=40&md5=406580049d2f1ba6d78a624>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

70

M. Estévez; J. Ventanas; R. Cava. Lipolytic and oxidative changes during refrigeration of cooked loin chops from three lines of free-range-reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight and industrial genotype pigs. *Food Chemistry*. 87 - 3, pp. 367 - 376. 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-2442573963&doi=10.1016%2fj.foodchem.2003.12.007&partnerID=40&md5=be502aa517e9a5ae29fd065167674c>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

71

M. Estévez García; R. Cava. Plasmalogens in pork: Aldehyde composition and changes in aldehyde profile during refrigerated storage of raw and cooked meat. *Food Chemistry*. 85 - 1, pp. 1 - 6. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0242539717&doi=10.1016%2fS0308-8146%2803%2900289-9&partnerID=40&md5=9c0ed784ea5f7f7fdb1a8494>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

72

A.I. Andrés; R. Cava; J. Ventanas; V. Thovar; J. Ruiz. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of salt content and processing conditions. *Meat Science*. 68 - 1, pp. 45 - 51. Elsevier Ltd, 2004. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-2042509667&doi=10.1016%2fj.meatsci.2003.08.019&partnerID=40&md5=f58a91286c3cd4713f19bb3be91f516f>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

73

M. Estévez; D. Morcuende; S. Ventanas; R. Cava. Analysis of volatiles in meat from Iberian pigs and lean pigs after refrigeration and cooking by using SPME-GC-MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 11, pp. 3429 - 3435. American Chemical Society, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037947609&doi=10.1021%2fj026218h&partnerID=40&md5=6414ef945dbc8c69f2952fce77ac9a3d>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

74

R. Cava; M. Estévez; D. Morcuende; T. Antequera. Evolution of fatty acids from intramuscular lipid fractions during ripening of Iberian hams as affected by α -tocopheryl acetate supplementation in diet. *Food Chemistry*. 81 - 2, pp. 199 - 207. 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2->



s2.0-0037402865&doi=10.1016%2fS0308-8146%2802%2900413-2&partnerID=40&md5=ab676cef9c0ef6502a4d1231
ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 75** M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava. Oxidative and colour changes in meat from three lines of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight and from industrial pig during refrigerated storage. *Meat Science*. 65 - 3, pp. 1139 - 1146. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0038381773&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900343-1&partnerID=40&md5=382908a2085ed1f9bc01ceb7>>
ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 76** D. Morcuende; M. Estévez; J. Ruiz; R. Cava. Oxidative and lipolytic deterioration of different muscles from free-range reared Iberian pigs under refrigerated storage. *Meat Science*. 65 - 3, pp. 1157 - 1164. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0038381768&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900344-3&partnerID=40&md5=fda77d09f1189569e3cb628a>>
ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 77** M. Estévez; D. Morcuende; R. Cava López. Physico-chemical characteristics of M. Longissimus dorsi from three lines of free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live-weight and commercial pigs: A comparative study. *Meat Science*. 64 - 4, pp. 499 - 506. 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037208102&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900228-0&partnerID=40&md5=644176dcdd42280eaecdb1e>>
ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 78** R. Cava; M. Estévez; J. Ruiz; D. Morcuende. Physicochemical characteristics of three muscles from free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight. *Meat Science*. 63 - 4, pp. 533 - 541. Elsevier Ltd, 2003. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037208071&doi=10.1016%2fS0309-1740%2802%2900180-8&partnerID=40&md5=842ffd3104e0e23b4765e269>>
ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 79** A.I. Andrés; R. Cava; J. Ruiz. Monitoring volatile compounds during dry-cured ham ripening by solid-phase microextraction coupled to a new direct-extraction device. *Journal of Chromatography A*. 963 - 1-2, pp. 83 - 88. 2002. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037134982&doi=10.1016%2fS0021-9673%2802%2900139-5&partnerID=40&md5=639bfd21706a5a37ba5daa6>>
ISSN 00219673

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 80** J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava. New device for direct extraction of volatiles in solid samples using SPME. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 11, pp. 5115 - 5121. American Chemical Society, 2001. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035191165&doi=10.1021%2fj0101298&partnerID=40&md5=41ea1d52c62b3269dc8fa6aaa92c2a15>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 81** A.I. Andrés; R. Cava; A.I. Mayoral; J.F. Tejeda; D. Morcuende; J. Ruiz. Oxidative stability and fatty acid composition of pig muscles as affected by rearing system, crossbreeding and metabolic type of muscle fibre. *Meat Science*. 59 - 1, pp. 39 - 47. Elsevier Ltd, 2001. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035594342&doi=10.1016%2fS0309-1740%2801%2900050-X&partnerID=40&md5=ca99a241df1bc658827fe37e1b87b428>>. ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



82

R. Cava; J. Ventanas; J. Florencio Tejeda; J. Ruiz; T. Antequera. Effect of free-range rearing and α -tocopherol and copper supplementation on fatty acid profiles and susceptibility to lipid oxidation of fresh meat from Iberian pigs. Food Chemistry. 68 - 1, pp. 51 - 59. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033992563&doi=10.1016%2fS0308-8146%2899%2900155-7&partnerID=40&md5=283a361bcf9c6a2266cf6785>> ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

83

A.I. Andrés; J. Ruiz; A.I. Mayoral; J.F. Tejeda; R. Cava. Influence of rearing conditions and crossbreeding on muscle color in Iberian pigs Influencia de las condiciones de crianza y del cruce en el color de los músculos de cerdos Ibéricos. Food Science and Technology International. 6 - 4, pp. 315 - 321. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0034335449&doi=10.1177%2f108201320000600406&partnerID=40&md5=ea802d536a9d988085756bc179451c9>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

84

R. Cava; J. Ventanas; J. Ruiz; T. Antequera; A.I. Andres. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of rearing system and muscle location/Características sensoriales del jamón Ibérico: Influencia del sistema de engorde y del músculo. Food Science and Technology International. 6 - 3, pp. 235 - 242. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0000863567&doi=10.1177%2f108201320000600306&partnerID=40&md5=4b6455d44b71e83075c6e1697fd1178>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

85

J. Ruiz-Carrascal; J. Ventanas; R. Cava; A.I. Andrés; C. García. Texture and appearance of dry cured ham as affected by fat content and fatty acid composition. Food Research International. 33 - 2, pp. 91 - 95. 2000. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0034097568&doi=10.1016%2fS0963-9969%2899%2900153-2&partnerID=40&md5=64681375662ec6b96609d37>> ISSN 09639969

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

86

B. Isabel; M. Timón; R. Cava; C. García; J. Ruiz; J.M. Carmona; M. Soares; C.J. López Bote. Dietary α -tocopheryl acetate supplementation modifies volatile aldehyde and sensory properties of dry-cured hams. Irish Journal of Agricultural and Food Research. 38 - 1, pp. 137 - 142. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033450808&partnerID=40&md5=3eb3238ef5be4fe1869d9bcdcfb04700>>. ISSN 07916833

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

87

J. Ruiz; C. García; M.D. Carmen Díaz; R. Cava; J. Florencio Tejeda; J. Ventanas. Dry cured iberian ham non-volatile components as affected by the length of the curing process. Food Research International. 32 - 9, pp. 643 - 651. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033379745&doi=10.1016%2fS0963-9969%2899%2900142-8&partnerID=40&md5=8159361d7ea9b622328f2f36>> ISSN 09639969

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

88

R. Cava; J. Ruiz; J. Ventanas; T. Antequera. Effect of α -tocopheryl acetate supplementation and the extensive feeding of pigs on the volatile aldehydes during the maturation of Iberian ham [Efecto del suplemento con acetato de α -tocoferol y de la alimentación en extensivo del cerdo en los aldehídos volátiles durante la maduración del jamón Ibérico]. Food Science and Technology International. 5 - 3, pp. 235 - 241. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0001100480&doi=10.1177%2f108201329900500306&partnerID=40&md5=b73cdd80b93c5b9d1d061e3b75e01a6>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



89

R. Cava; J. Ruiz; J. Ventanas; T. Antequera. Oxidative and lipolytic changes during ripening of Iberian hams as affected by feeding regime: Extensive feeding and alpha-tocopheryl acetate supplementation. *Meat Science*. 52 - 2, pp. 165 - 172. Elsevier Ltd, 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033482414&doi=10.1016%2fS0309-1740%2898%2900164-8&partnerID=40&md5=70c0907c09c0eb3c95d8fbff>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

90

J.F. Tejada; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; J. Ventanas; C. García. Unsaponifiable fraction and n-alkane profile of subcutaneous fat from Iberian ham [Fracción insaponificable y perfil de los n-alcanos de la grasa subcutánea del jamón Ibérico]. *Food Science and Technology International*. 5 - 3, pp. 229 - 233. 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033419197&doi=10.1177%2f108201329900500305&partnerID=40&md5=dd3c4f4cb6f1ac32c4d7b0bd58b97349>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

91

J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava; A. Andrés; C. García. Volatile compounds of dry-cured Iberian ham as affected by the length of the curing process. *Meat Science*. 52 - 1, pp. 19 - 27. Elsevier Ltd, 1999. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033429752&doi=10.1016%2fS0309-1740%2898%2900144-2&partnerID=40&md5=45d17dc25dda55c377ecb6b>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

92

A.I. Rey; B. Isabel; R. Cava; C.J. Lopez-Bote. Dietary acorns provide a source of gamma-tocopherol to pigs raised extensively. *Canadian Journal of Animal Science*. 78 - 3, pp. 441 - 443. Agricultural Institute of Canada, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032277804&doi=10.4141%2fA98-030&partnerID=40&md5=22f33c1eb040bf0b8f179830d3dc9115>>. ISSN 00083984

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

93

J. Ruiz; R. Cava; J. Ventanas; M.T. Jensen. Headspace Solid Phase Microextraction for the Analysis of Volatiles in a Meat Product: Dry-Cured Iberian Ham. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46 - 11, pp. 4688 - 4694. American Chemical Society, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0001586127&doi=10.1021%2ff980139h&partnerID=40&md5=100f2f1ee31a803ec00768bb6626bee3>>. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

94

L. Martín; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; J.F. Tejada; J.J. Córdoba. Influence of the processing conditions of Iberian ham on proteolysis during ripening [Influencia de las condiciones de elaboración sobre la proteólisis durante la maduración del jamón ibérico]. *Food Science and Technology International*. 4 - 1, pp. 17 - 22. 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032341568&doi=10.1177%2f108201329800400103&partnerID=40&md5=4528a12c55f00f7c0326592de155304c>> ISSN 10820132

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

95

J. Ruiz; R. Cava; T. Antequera; L. Martín; J. Ventanas; C.J. López-Bote. Prediction of the feeding background of Iberian pigs using the fatty acid profile of subcutaneous, muscle and hepatic fat. *Meat Science*. 49 - 2, pp. 155 - 163. Elsevier Ltd, 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032219592&doi=10.1016%2fS0309-1740%2897%2900136-8&partnerID=40&md5=0a7f370dfb1acf388ac18f26c>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

96

J. Ruiz; J. Ventanas; R. Cava; M.L. Timón; C. García. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of processing time and slice location. *Food Research International*. 31 - 1, pp. 53 - 58. 1998. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/>



record.uri?eid=2-s2.0-0032411497&doi=10.1016%2fS0963-9969%2898%2900060-X&partnerID=40&md5=8cc3ee307890c8051b8a3333166062f8>. ISSN 09639969

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

97

R. Cava; J. Ruiz; C. López-Bote; L. Martín; C. García; J. Ventanas; T. Antequera. Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, triglycerides and phospholipids in muscles of the iberian pig. Meat Science. 45 - 2, pp. 263 - 270. Elsevier Ltd, 1997. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0031286258&doi=10.1016%2fS0309-1740%2896%2900102-7&partnerID=40&md5=955ec6993a13421c1a3419ff>> ISSN 03091740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

98

C. Garcia; J. Ventanas; T. Antequera; J. Ruiz; R. Cava; P. Alvarez. Measuring sensorial quality of Iberian Ham by Rasch model. Journal of Food Quality. 19 - 5, pp. 397 - 412. Food and Nutrition Press Inc., 1996. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0030500554&doi=10.1111%2fj.1745-4557.1996.tb00434.x&partnerID=40&md5=3c2b3603845c63f47c9842f0f6a8>> ISSN 01469428

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Otros méritos

Premios, menciones y distinciones

1 Descripción: Premio a la Excelencia en la Trayectoria de Transferencia de Resultados de Investigación para Personal Investigador de la Universidad de Extremadura 2018 (Campo Técnico).

Entidad concesionaria: Universidad de Extremadura

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad concesionaria: Badajoz, Extremadura, España

Fecha de concesión: 2019

2 Descripción: Caso de Éxito. Tecnología para una mayor calidad sensorial y seguridad alimentaria de embutidos ibéricos

Entidad concesionaria: Conferencia de Rectores de Universidades Españolas. RedOTRI de Universidades

Ciudad entidad concesionaria: Madrid, España

Fecha de concesión: 2011

3 Descripción: XI premio de Investigación de la Feria Agroganadera de Trujillo

Entidad concesionaria: Feria Agroganadera de Trujillo

Ciudad entidad concesionaria: Trujillo, Extremadura, España

Fecha de concesión: 2006

Reconocimientos ligados: Mayor logro de investigación y estudio en el ámbito agroganadero.



Períodos de actividad investigadora

- 1** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: ANECA, España
Fecha de obtención: 20/12/2019
Tipo de entidad: ANECA
- 2** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: ANECA, España
Fecha de obtención: 01/01/2018
Tipo de entidad: ANECA
- 3** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: ANECA, España
Fecha de obtención: 01/01/2012
Tipo de entidad: ANECA
- 4** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: ANECA, España
Fecha de obtención: 01/01/2006
Tipo de entidad: ANECA
- 5** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: ANECA, España
Fecha de obtención: 01/01/2003
Tipo de entidad: ANECA