



MARÍA DOLORES PÉREZ CABREJAS

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 27/02/2024

v 1.4.0

987b33ba730fd5407974e88067b8cc1e

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/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Mi actividad investigadora se ha enmarcado en dos líneas fundamentales, una dedicada al “Estudio de las propiedades físico-químicas, biológicas y tecnológicas de las proteínas de la leche y del efecto del procesado sobre ellas” y otra al desarrollo de técnicas inmunoquímicas para aplicar en el control de calidad de los alimentos. En la primera línea, considero mi aportación científica especialmente relevante en los estudios de la beta-lactoglobulina y la alfa-lactalbúmina, habiendo determinado su concentración, interacción con ligandos, termorresistencia y propiedades tecnológicas. Destaco también que inicié en el grupo una sublínea dirigida a estudiar el efecto del tratamiento con altas presiones en las proteínas de la leche.

En la línea del desarrollo de técnicas inmunoquímicas, he participado en el diseño de técnicas para detectar fraudes por sustitución de especies, por la que obtuvimos en 2001 el primer premio en la categoría de Spin-Off Académico, por el Instituto Aragonés de Fomento, por la participación como promotor en la creación de la empresa de biotecnología Zeulab (Zaragoza). En esta línea, inicié y soy la responsable del desarrollo y validación de técnicas inmunoquímicas para la detección de proteínas alergénicas en alimentos procesados en la que se han desarrollado test para detección de leche, huevo, cacahuete, soja y frutos de cáscara, entre otros. Además, en esta línea estudiamos también como afectan los tratamientos tecnológicos en la desnaturalización y alergenicidad de las proteínas alergénicas.

En 2020, al inicio de la pandemia COVID-19 inicié una línea de investigación para desarrollar técnicas serológicas multiespecie (ELISA e inmunocromatografía) para detectar anticuerpos frente al virus SARS-CoV-2. Esta línea ha dado lugar a varios artículos SCI dedicados a estudios de seroprevalencia en diversas especies animales y actualmente colaboro en otra línea en el desarrollo de técnicas serológicas para estudios de prevalencia de otros patógenos de relevancia en la sanidad animal.

Los resultados de mi investigación han dado lugar a más de 130 artículos de investigación SCI y más de 150 comunicaciones en congresos. He participado en 36 proyectos de investigación: 3 europeos, 25 nacionales, 7 regionales y 3 de la Universidad de Zaragoza, siendo investigadora principal de 10 de ellos. He codirigido 13 Tesis Doctorales, dos de ellas con Mención de Doctorado Europeo y tres con Premio Extraordinario de Doctorado

En cuanto a mi actividad de transferencia, soy coautora de 9 patentes, 6 de ellas transferidas a la empresa ZEULAB, y recientemente de cuatro contratos de Licencia Know-How transferidos a la misma empresa, que han dado lugar a más de 14 productos que han sido o están siendo explotados comercialmente.

Entre los premios recibidos destaco que he sido partícipe de los Premios Ordesa a la Investigación (1999), Enrique Coris Gruart (2010) y Cátedra AgroBank “Calidad e Innovación en el Sector Agroalimentario” (2018).

Finalmente, destaco mi participación en gestión en UNIZAR en las Comisiones de Doctorado, de Funcionamiento de la Planta Piloto, y de Garantía de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Actualmente, soy la directora del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos (desde abril de 2022).



Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

Número de sexenios de investigación: 5 (Fecha del último concedido 2017)

Número de sexenios de transferencia: 1 (fecha de concesión 2019)

13 Tesis Doctorales dirigidas

Citas totales: 2994

Promedio citas/artículo: 24,34

Índice h: 28

**MARÍA DOLORES PÉREZ CABREJAS**

Apellidos: **PÉREZ CABREJAS**
 Nombre: **MARÍA DOLORES**
 DNI: *********
 ORCID: **0000-0003-2555-8425**
 Fecha de nacimiento: *********
 Sexo: **Mujer**
 Dirección de contacto: *********
 Código postal: *********
 País de contacto: **España**
 Ciudad de contacto: **Zaragoza**
 Teléfono fijo: *********
 Fax: *********
 Correo electrónico: **dperez@unizar.es**
 Teléfono móvil: *********

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Tecnología de Alimentos. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Arquitectura e Ingeniería, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Cated. Universidad
Fecha de inicio: 31/07/2017
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Facultad de Veterinaria	Profesora Titular	30/01/1997
2	Facultad de Veterinaria	Profesora Asociada	01/02/1996
3	Facultad de Veterinaria	Profesora Ayudante Facultad	01/02/1991
4	Facultad de Veterinaria	Catedrática de Universidad	31/07/2017

- 1 Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España
Categoría profesional: Profesora Titular
Fecha de inicio-fin: 30/01/1997 - 31/07/2017 **Duración:** 20 años - 6 meses - 2 días
- 2 Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España
Categoría profesional: Profesora Asociada



Fecha de inicio-fin: 01/02/1996 - 29/01/1997

Duración: 11 meses - 29 días

- 3 Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España
Categoría profesional: Profesora Ayudante Facultad
Fecha de inicio-fin: 01/02/1991 - 31/01/1996 **Duración:** 5 años

- 4 Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España
Categoría profesional: Catedrática de Universidad
Fecha de inicio: 31/07/2017



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

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

Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España

Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza

Fecha de titulación: 29/10/1986

Premio: Premio Extraordinario de Licenciatura. 2º Premio Nacional de Veterinaria

Doctorados

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Ciencias Veterinarias

Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza

Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España

Fecha de titulación: 13/06/1990

Título de la tesis: Estudio de la interacción de los lípidos con la beta-lactoglobulina de la leche de diferentes especies

Director/a de tesis: Miguel Calvo Rebollar

Calificación obtenida: Apto cum Laude

Premio extraordinario doctor: Si

Actividad docente

Formación académica impartida

- Nombre de la asignatura/curso:** Trabajo fin de Grado
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- Nombre de la asignatura/curso:** Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2024



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

- 4 Nombre de la asignatura/curso:** Química y bioquímica de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 14/09/2020 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 5 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la leche y de ovoproductos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 6 Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2018 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 7 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis químico de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 19/09/2016 **Fecha de finalización:** 31/08/2024
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 8 Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 9 Nombre de la asignatura/curso:** Avances en la tecnología y el control de calidad de los productos lácteos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 10 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la leche y de ovoproductos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 15/09/2019
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 11 Nombre de la asignatura/curso:** Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 12 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis químico de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 17/09/2017
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 13 Nombre de la asignatura/curso:** ANALISIS DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 18/09/2016



Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

- 14 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA LECHE
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 22/09/2002 **Fecha de finalización:** 18/09/2016
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 15 Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2007 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 16 Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas y estrategias de aislamiento y purificación de proteínas
Titulación universitaria: Máster en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2007 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 17 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA LECHE
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Fecha de inicio: 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 18 Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICAS TUTELADAS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 22/09/1998 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 19 Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 16/09/2012
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 20 Nombre de la asignatura/curso:** [Módulo 5] Técnicas inmunoquímicas aplicadas al control de calidad de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Iniciación a la investigación en Ciencias Veterinarias
Fecha de inicio: 20/09/2010 **Fecha de finalización:** 18/09/2011
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 21 Nombre de la asignatura/curso:** ANALISIS DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 22/09/2008 **Fecha de finalización:** 20/09/2010
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 22 Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2010
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 23 Nombre de la asignatura/curso:** NUEVOS HORIZONTES EN LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTO
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)



Fecha de inicio: 21/09/2006

Fecha de finalización: 20/09/2007

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

24 Nombre de la asignatura/curso: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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

Fecha de inicio: 21/09/2005

Fecha de finalización: 20/09/2006

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

25 Nombre de la asignatura/curso: LACTOLOGIA

Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria

Fecha de inicio: 01/10/1994

Fecha de finalización: 20/09/2006

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

26 Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGIA DE PRODUCTOS VEGETALES

Fecha de inicio: 01/10/1995

Fecha de finalización: 21/09/2004

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

27 Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Fecha de inicio: 22/09/1998

Fecha de finalización: 21/09/2001

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

28 Nombre de la asignatura/curso: BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Fecha de inicio: 22/09/1996

Fecha de finalización: 21/09/2001

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

29 Nombre de la asignatura/curso: ANALISIS DE LOS ALIMENTOS

Fecha de inicio: 01/10/1995

Fecha de finalización: 21/09/2000

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

30 Nombre de la asignatura/curso: BIOQUIMICA Y ANALISIS DE LOS ALIMENTOS

Fecha de inicio: 22/09/1996

Fecha de finalización: 21/09/1999

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

31 Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGIA DEL PESCADO

Fecha de inicio: 01/10/1994

Fecha de finalización: 21/09/1998

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

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

Fecha de inicio: 01/10/1995

Fecha de finalización: 30/06/1996

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

33 Nombre de la asignatura/curso: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA LECHE

Fecha de inicio: 01/10/1995

Fecha de finalización: 30/06/1996

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

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

Fecha de inicio: 01/10/1994

Fecha de finalización: 30/06/1996

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Desarrollo y validación de test de detección de alérgenos de pescado en alimentos basados en técnicas inmunoquímicas.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Galán Malo, Patricia
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Clara Esteban Sanz
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/07/2023
- 2 Título del trabajo:** Aplicación de tratamientos tecnológicos para disminuir la alergenicidad de las proteínas de transferencia de lípidos (LTP) de frutas rosáceas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Pilar Tobajas de la Fuente
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 20/01/2023
- 3 Título del trabajo:** Desarrollo de una técnica de ELISA sandwich para la detección de nuez en alimentos.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Civera Casedas, Alba
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Luis Felipe Jaramillo Feijoo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 21/12/2021
- 4 Título del trabajo:** Optimización y validación de una técnica ELISA para detección de avellana en alimentos procesados
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Civera Casedas, Alba
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Paz Alonso Antona
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 16/12/2020
- 5 Título del trabajo:** Estudio del efecto de la madurez y del almacenamiento en la proteína alergénica Mal D 3 en diferentes variedades de manzana
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Tobajas de la Fuente, Ana Pilar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Laura Rodrigo Carrascosa
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 14/07/2020
- 6 Título del trabajo:** Desarrollo y evaluación de técnicas inmunoquímicas para la detección de almendra y avellana en alimentos procesados.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster



Codirector/a tesis: Galán Malo, Patricia

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Alba Civera Casedas

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 09/07/2019

Tipo de entidad: Universidad

- 7 Título del trabajo:** Estudio del efecto de los tratamientos tecnológicos en la degradación de las proteínas del melocotón.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Ana Pilar Tobajas de la Fuente

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Tania Catalan Hernando

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 03/10/2018

Tipo de entidad: Universidad

- 8 Título del trabajo:** Estudio del efecto de los tratamientos tecnológicos en la desnaturalización de las proteínas alergénicas de los alimentos.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Segura Gil, Isabel

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: María Gistas Loscos

Calificación obtenida: Matrícula de honor

Fecha de defensa: 10/07/2018

Tipo de entidad: Universidad

- 9 Título del trabajo:** Obtención de antígenos y anticuerpos para el desarrollo de un test para la detección de crustáceos en alimentos.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Patricia Galán Malo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Nehemías David Sebastián Sánchez

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 10/07/2018

Tipo de entidad: Universidad

- 10 Título del trabajo:** Desarrollo de técnicas inmunoquímicas basadas en la determinación de glicinina para su aplicación en la detección de soja en alimentos sometidos a diferentes tipos de procesado

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Segura Gil, Isabel

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: Iolanda Nicolau Lapeña

Calificación obtenida: Matrícula de honor

Fecha de defensa: 04/07/2017

Tipo de entidad: Universidad

- 11 Título del trabajo:** Optimización de un método basado en bioseparación magnética y qPCR para la detección de esporos de clostridios butíricos en leche

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Alumno/a: María del Pilar Marcos Lázaro

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 04/07/2017

Tipo de entidad: Universidad



- 12** **Título del trabajo:** Estudio de las propiedades biológicas y tecnológicas de proteínas y derivados de la industria láctea.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Daniel Ripollés López
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 05/06/2017
- 13** **Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos tecnológicos en la inmunoreactividad de la proteína alergénica Pru p3 del melocotón
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Condón Usón, Santiago
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Pilar Tobajas de la Fuente
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/10/2016
- 14** **Título del trabajo:** Desarrollo de técnicas analíticas para el estudio de las proteínas alergénicas Ara h1 y Ara h2 de cacahuete (*Arachis hypogaea*) y para su detección en alimentos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Calvo Rebollar, Miguel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Montserrat Echeto
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 19/11/2015
- 15** **Título del trabajo:** Funcionalización de nanopartículas magnéticas para la separación de clostridios butíricos y optimización de PCR a tiempo real para su detección
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Galán Malo, Patricia; Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Lopez Garcia
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/10/2015
- 16** **Título del trabajo:** "Efecto de los tratamientos tecnológicos en la desnaturalización de la proteína alergénica Ara h1 de cacahuete"
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Puy Torres
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/07/2014
- 17** **Título del trabajo:** "Efecto del tratamiento con altas presiones en la desnaturalización de las proteínas con actividad antibacteriana de la leche humana"
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Cristina Mayayo Martínez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2013



- 18** **Título del trabajo:** Estudio de las proteínas bioactivas de la membrana del glóbulo graso de la leche
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Daniel Ripollés López
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/09/2012
- 19** **Título del trabajo:** Estudio de las propiedades físico-químicas y biológicas de la lactoferrina de leche de oveja y efecto de los tratamientos termicos sobre ella
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fanny Noemi Navarro
Calificación obtenida: Apto cum laude
Fecha de defensa: 10/07/2012
- 20** **Título del trabajo:** Estudio del efecto del tratamiento con altas presiones hidrostáticas en la desnaturalización de las proteínas del lactosuero bovino
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Sánchez Paniagua, María Lourdes
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Chafiaa Mazri Epse Kartout
Calificación obtenida: Apto
Fecha de defensa: 15/06/2012
- 21** **Título del trabajo:** Desarrollo de técnicas de ELISA para la determinación de proteínas alergénicas de cacahuete y aplicación para estudios de termorresistencia
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Lourdes Sánchez Paniagua
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Mercedes Monserrat Echeto
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/09/2011
- 22** **Título del trabajo:** Desarrollo de técnicas de ELISA e inmunocromatografía para la determinación de proteínas alergénicas de cacahuete y su aplicación en alimentos procesado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Silvia Santacatalina Agreda
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 15/09/2011
- 23** **Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos tecnológicos sobre las propiedades físico-químicas y biológicas de la lisozima y la lactoferrina humanas recombinantes de arroz.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María Lourdes Sánchez Paniagua
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eduardo Castillo Soto
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"



Fecha de defensa: 03/06/2011

- 24** **Título del trabajo:** Utilización de la lactoferrina bovina y humana recombinante como ingredientes funcionales
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: María Lourdes Sánchez Paniagua
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Indira del Carmen Franco Obaldia
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 11/02/2011
- 25** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre las proteínas del lactosuero bovino
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Chafiaa Mazri
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/09/2009
- 26** **Título del trabajo:** Estudio mediante técnicas inmunoquímicas del efecto del procesado en algunas proteínas alergénicas y recombinantes de los alimentos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ruth Luisa de Luis Pérez
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 02/04/2009
- 27** **Título del trabajo:** Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre las proteínas del lactosuero bovino
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Benedé Pérez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 09/09/2008
- 28** **Título del trabajo:** Estudio de la interacción de la alfa-lactalbumina bovina con diferentes ligandos: efecto sobre sus propiedades físico-químicas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Zeina Said Wehbi
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 20/12/2005
- 29** **Título del trabajo:** Estudio de la interacción de la alfa-lactalbumina con los ácidos grasos<: efecto sobre sus propiedades físico-químicas y biológicas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Chokri Ben Mustapha Barbana
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 01/04/2004



- 30** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de los tratamientos tecnológicos sobre la capacidad de reconocimiento de antígenos de las inmunoglobulinas calostrales.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Elena Dominguez Perez
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 12/03/1999
- 31** **Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos térmicos de conservación en la composición de las fórmulas adaptadas para la alimentación del lactante.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar, Luis Ros Mar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carmen Puig García
Calificación obtenida: Sobr. cum laude
Fecha de defensa: 01/12/1997
- 32** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INTERACCION DEL RETINOL Y DE LOS ACIDOS GRASOS CON LA B-LACTOGLOBULITIVA. EFECTO SOBRE SUS PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS Y BIOLOGICAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Calvo Rebollar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: M^a del Pilar Puyol de Leon
Calificación obtenida: Apto cum laude
Fecha de defensa: 19/04/1994

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** A20_23R: Efecto del Procesado Tecnológico de los Alimentos en las Patologías Digestivas y Alérgicas" (ALIPAT)
Entidad de afiliación: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
- 2** **Nombre del grupo:** Pertenencia a instituto de investigación universitaria
Entidad de afiliación: INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación



Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** PID2022-139104OB-I00: Aplicación de nuevas tecnologías en el procesado de subproductos lácteos para la obtención de fracciones bioactivas para la mejora de la salud intestinal
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua; Laura Grasa López
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN
UNION EUROPEA
Fecha de inicio-fin: 01/09/2023 - 31/08/2026 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 156.250 €
- 2 Nombre del proyecto:** Actividades de "Asesoramiento y asistencia técnica especializada Lactovalor"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
DEFEDER ALCOLEA SL
Fecha de inicio-fin: 01/07/2023 - 30/06/2026 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 30.250 €
- 3 Nombre del proyecto:** A20_23R: Efecto del Procesado Tecnológico de los Alimentos en las Patologías Digestivas y Alérgicas" (ALIPAT)
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua; Laura Grasa López
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2023 - 31/12/2025 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 52.841,07 €
- 4 Nombre del proyecto:** TED2021-129779B-I00: Nuevas tecnologías para mejorar la obtención de bioetanol de segunda generación por fermentación microbiana
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás; Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:



AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/12/2022 - 30/11/2024**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 143.750 €**5 Nombre del proyecto:** Aplicación de tratamientos enzimáticos para disminuir la alergenicidad de las LTP.**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carlos Colás Sanz**Entidad/es financiadora/s:**

SEAIC

Fecha de inicio-fin: 30/06/2021 - 30/06/2024**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 20.000 €**6 Nombre del proyecto:** UZ2021-CIE-03: Caracterización de postbióticos derivados de productos lácteos fermentados con cultivos de kéfir**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Lourdes Sánchez Paniagua; Laura Grasa López**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 31/12/2022**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.000 €**7 Nombre del proyecto:** JIUZ-2021-BIO-09: Estudio de la infección por SARS-CoV-2 como antropozoonosis: impacto en la conservación animal**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Villanueva Saz**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 31/12/2022**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 2.222 €**8 Nombre del proyecto:** A20_20R: ALIPAT (Grupo De Investigación Sobre El Efecto Del Procesado Tecnológico De Los Alimentos En Las Patologías Digestivas Y Alérgicas)**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Calvo Rebollar**Nº de investigadores/as:** 27**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2022**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 29.121 €



- 9** **Nombre del proyecto:** AGL2017-82987-R: EFECTO DE LOS TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS EN LA ACTIVIDAD DE PROTEÍNAS Y FRACCIONES LÁCTEAS EN LA FUNCIONALIDAD INTESTINAL: POTENCIAL PARA SU APLICACIÓN EN ALIMENTOS FUNCIONALES.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua; Miguel Ángel Plaza Carrión
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
FONDOS FEDER
MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2020 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 102.850 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Desarrollo y validación de un test de inmunocromatografía para su aplicación en el diagnóstico serológico frente a SARS-CoV-2 en animales de compañía
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Fecha de inicio-fin: 11/06/2020 - 14/12/2020 **Duración:** 6 meses - 4 días
Cuantía total: 8.500 €
- 11** **Nombre del proyecto:** GRUPO DE REFERENCIA EL EFECTO DEL PROCESADO TECNOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS EN LAS PATOLOGÍAS DIGESTIVAS Y ALÉRGICAS (ALIPAT)
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 21
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 31/12/2019 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 34.379 €
- 12** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN SISTEMA INNOVADOR PARA LA DETECCIÓN SIMULTÁNEA E INDEPENDIENTE DE ALMENDRA Y AVELLANA EN ALIMENTOS PROCESADOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
CAIXA BANK, S.A.
Fecha de inicio-fin: 01/02/2019 - 31/07/2019 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 9.000 €



- 13** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y SOLUCIONES GLOBALES ORIENTADOS A LA POBLACIÓN INFANTIL CON ALERGIA A LAS PROTEÍNAS DE LA LECHE (SOLMILK). REF. RTC-2015-3818-2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD
Fecha de inicio-fin: 01/10/2015 - 31/12/2018 **Duración:** 3 años - 3 meses
Cuantía total: 72.485,4 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Improving Allergy Risk Assessment Strategy for new food proteins
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Unión Europea
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Kitty Verhoeckx
Entidad/es financiadora/s: Unión Europea
Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 08/12/2018 **Duración:** 3 años - 11 meses - 8 días
- 15** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 BIOQUÍMICA DE PROTEÍNAS DE LA LECHE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 2.140 €
- 16** **Nombre del proyecto:** AGL2013-44130-R: DESARROLLO DE UN MÉTODO DE DETECCIÓN DE LOS AGENTES CAUSANTES DE LA HINCHAZÓN TARDÍA EN QUESOS POR SEPARACIÓN BIOMAGNÉTICA.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua; María Dolores Pérez Cabrejas
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD
Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 72.600 €
- 17** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 BIOQUÍMICA DE PROTEÍNAS DE LA LECHE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 6

**Entidad/es financiadora/s:**

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 2.356 €

- 18 Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 GRUPO DE BIOQUÍMICA DE PROTEÍNAS DE LA LECHE

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Calvo Rebollar**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.469 €

- 19 Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 GRUPO DE BIOQUÍMICA DE PROTEÍNAS DE LA LECHE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Calvo Rebollar**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.219 €

- 20 Nombre del proyecto:** AGL2010-20835.ESTUDIO DE LAS PROTEINAS CON ACTIVIDAD DEFENSIVA PRESENTES EN EL LACTOSUERO Y EN LA MEMBRANA DEL GLOBULO GRASO DE LA LECHE DE VACA Y DE OVEJA PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS FUNCIONALES.

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Lourdes Sánchez Paniagua**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2013**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 66.550 €

- 21 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN DISPOSITIVO PARA LA DETECCIÓN DE ESPOROS DE CLOSTRIDIOS CAUSANTES DEL DETERIORO DE LOS QUESOS

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Lourdes Sánchez Paniagua**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2012 - 13/06/2013**Duración:** 1 año - 5 meses - 13 días**Cuantía total:** 77.693,94 €



- 22** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un dispositivo para la detección de esporos de Clostridios causantes del deterioro de los quesos
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Zeu-Inmunotec
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Razquín Casquero
Entidad/es financiadora/s:
Gobierno de Aragón **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de inicio-fin: 02/12/2011 - 13/06/2013 **Duración:** 1 año - 6 meses - 12 días
Cuantía total: 100,76 €
- 23** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 BIOQUIMICA DE PROTEINAS DE LA LECHE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2012 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 11.469 €
- 24** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE MÉTODOS PARA LA DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS DE CACAHUETE EN ALIMENTOS PROCESADOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/10/2009 - 30/09/2011 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 18.000 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Efecto del tratamiento con altas presiones hidrostáticas sobre las proteínas y enzimas de interés alimentario.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Gobierno de Navarra,
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Navarro Carlos González
Entidad/es financiadora/s:
Gobierno de Navarra,
Fecha de inicio-fin: 01/06/2009 - 01/06/2011 **Duración:** 2 años - 1 día
Cuantía total: 30.700 €
- 26** **Nombre del proyecto:** UZ2009-CIE-05 OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA LACTOFERRINA Y SUS PÉPTIDOS ACTIVOS DE LACTOSUERO DE OVEJA PARA SU UTILIZACIÓN COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:



VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 31/12/2010**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.000 €**27 Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 GRUPO DE BIOQUIMICA DE PROTEÍNAS DE LA LECHE**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Calvo Rebollar**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 19.294 €**28 Nombre del proyecto:** AGL2005-05494. EFECTO DE LOS TRATAMIENTOS TECNOLOGICOS EN PROTEINAS PRESENTES EN VEGETALES TRANSGENICOS (LACTOFERRINA HUMANA Y CRYLA (B) EN RELACION CON SU ACTIVIDAD BIOLOGICA Y LA POSIBILIDAD DE SU INMUNODETECCION.**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Calvo Rebollar**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 31/12/2005 - 30/12/2008**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 83.300 €**29 Nombre del proyecto:** EFFET DE L'ACTION DE LA FLORE LACTIQUE SUR LES PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES DES PROTÉINES DES LAITS FERMENTÉS**Ámbito geográfico:** Internacional no UE**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Dolores Pérez Cabrejas**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

A.E.C.I.

Fecha de inicio-fin: 22/01/2007 - 21/01/2008**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 2.500 €**30 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE KTIS PARA DETECTAR ALÉRGENOS EN ALIMENTOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Dolores Pérez Cabrejas**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2007**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.480 €



- 31** **Nombre del proyecto:** Efecto de la acción de la flora láctica sobre las propiedades físico-químicas y biológicas de las proteínas de las leches fermentadas.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: UNIZAR
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Cabrejas M^a Dolores Pérez
Entidad/es financiadora/s:
AECI
Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2007 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 2.500 €
- 32** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA A18 GRUPO DE BIOQUIMICA DE PROTEINAS DE LA LECHE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 25.069,61 €
- 33** **Nombre del proyecto:** PM035/2004. DISEÑO DE MÉTODOS INMUNOQUÍMICOS PARA EL ANÁLISIS Y LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/12/2004 - 31/12/2006 **Duración:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 25.000 €
- 34** **Nombre del proyecto:** AGL001-1814.INTERACCION DE ALGUNAS PROTEINAS DE LA LECHE CON DIVERSOS LIGANDOS Y ESTUDIO DE LAS IMPLICACIONES FISICOQUIMICAS Y BIOLOGICAS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
C.I.C.Y.T.
Fecha de inicio-fin: 28/12/2001 - 27/12/2004 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 55.984,29 €
- 35** **Nombre del proyecto:** AGL2000-0427-P4-03: DESARROLLO DE UN METODO PARA LA DETECCION DEANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN LECHE DE OVEJA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



Fecha de inicio-fin: 01/07/2001 - 07/11/2004
Cuantía total: 69.116,39 €

Duración: 3 años - 4 meses - 7 días

36 Nombre del proyecto: Desarrollo de nuevos test de diagnóstico

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: UNIZAR

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Casquero Pedro Razquín

Entidad/es financiadora/s:

Gobierno de Aragón

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Fecha de inicio-fin: 10/02/2003 - 10/08/2004

Duración: 1 año - 6 meses - 1 día

Cuantía total: 16.000 €

37 Nombre del proyecto: HF2001-007 AC.INTEGRADA, ESTUDIO DE LA INERACCIÓN DE LA ALFA-LACTALBÚMINA CON LOS LÍPIDOS Y LA BETA-LACTOGLOBULINA Y DE SU EFECTO SOBRE LAS PROPIEDA.

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2002 - 31/12/2003

Duración: 2 años

38 Nombre del proyecto: AGL2000-1547 INTERACCION DE ALGUNAS PROTEINAS DE LA LECHE CON DIVERSOS LIGNADOS Y ESTUDIO DE LAS IMPLICACIONES FISICO-QUIMICAS Y BIOLÓGICAS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 28/12/2000 - 28/12/2001

Duración: 1 año - 1 día

Cuantía total: 14.905,1 €

39 Nombre del proyecto: SMT 4972205 DETECTION OF NON-MILK PROTEIN IN MILK POWDER

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 31/12/2000

Duración: 3 años

Cuantía total: 37.000 €

40 Nombre del proyecto: ALI97-1041.DISEÑO DE METODOS INMUNOQUIMICOS UTILIZABLES EN LA DETECCION Y DIFERENCIACION DE PROTEINAS ESPECIFICAS EN LOS ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:



C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 01/08/1997 - 01/08/2000**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 48.706,02 €

41 **Nombre del proyecto:** Estudio del efecto de la unión de los ácidos grasos sobre los procesos de agregación y gelificación de la beta-lactoglobulina.

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Hannah Research Institute**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rebollar Miguel Calvo**Entidad/es financiadora/s:**

PLANICYT

Fecha de inicio-fin: 01/01/1998 - 31/12/1999**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 6.400 €

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

1 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TÉCNICAS INMUNOQUÍMICAS PARA LA DETECCIÓN DE ALERGENOS EN ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Dolores Pérez Cabrejas**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2024**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 9.680 €

2 **Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE ANTICUERPOS POLICLONALES PARA LA CUANTIFICACIÓN DE BIOMARCADORES EN PORCINO (PIG-MAP)

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Dolores Pérez Cabrejas**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

ACUVET BIOTECH SL

Fecha de inicio: 01/07/2023**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.050 €

3 **Nombre del proyecto:** LICENCIA KNOW-HOW, PROCESO DE OBTENCIÓN DE UNA PROTEÍNA ABUNDANTE Y ALERGÉNICA DE LA AVELLANA Y DE ANTICUERPOS ESPECÍFICOS FRENTE A ELLA

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Otri Otri; María Dolores Pérez Cabrejas; María

Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 3**Entidad/es financiadora/s:**

ZEULAB, S.L.



Fecha de inicio: 20/12/2022

Duración: 10 años

- 4 Nombre del proyecto:** LICENCIA KNOW-HOW, PROCESO DE OBTENCIÓN DE UNA PROTEÍNA ABUNDANTE Y ALERGÉNICA DE LA SOJA Y DE ANTICUERPOS ESPECÍFICOS FRENTE A ELLA

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Otri Otri; María Dolores Pérez Cabrejas; María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 20/12/2022

Duración: 10 años

- 5 Nombre del proyecto:** LICENCIA KNOW-HOW, PROCESO DE OBTENCIÓN DE UNA PROTEÍNA ABUNDANTE Y ALERGÉNICA DE LA ALMENDRA Y DE ANTICUERPOS ESPECÍFICOS FRENTE A ELLA

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Otri Otri; María Dolores Pérez Cabrejas; María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 20/12/2022

Duración: 10 años

- 6 Nombre del proyecto:** LICENCIA KNOW-HOW, PROCESO DE OBTENCIÓN DE UNA PROTEÍNA ABUNDANTE Y ALERGÉNICA DE LA NUEZ Y DE ANTICUERPOS ESPECÍFICOS FRENTE A ELLA

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Otri Otri; María Dolores Pérez Cabrejas; María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 20/12/2022

Duración: 10 años

- 7 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TÉCNICAS INMUNOQUÍMICAS PARA LA DETECCIÓN DE ALERGENOS EN ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 17/10/2022

Duración: 1 año

Cuantía total: 9.680 €

- 8 Nombre del proyecto:** APPLICATION OF AMISHIELD DEVICE IN A CLINICAL SETTING OF DOGS WITH LEISHMANIOSIS

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Villanueva Saz

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

PROTECTLIFE INTERNATIONAL BIOMEDICAL, INC.

Fecha de inicio: 20/05/2022

Duración: 1 año

9 Nombre del proyecto: ANTIGENIC RESPONSE TO SARS-COV-2 IN ANIMALS

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Villanueva Saz; Antonio Fernández Casasnovas

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MEGACOR DIAGNOSTIK GMBH

Fecha de inicio: 15/12/2021

Duración: 1 año - 6 meses - 1 día

10 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE SEROPREVALENCIA DE SARS-COV-2 EN FAUNA SALVAJE EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN. AÑO 2021

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Villanueva Saz; Antonio Fernández Casasnovas

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 02/09/2021

Duración: 3 meses - 22 días

11 Nombre del proyecto: SEROLOGICAL VALIDATION OF THREE DIFFERENT TEST TO TOXOPLASMA GONDII IN CATS

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Fernández Casasnovas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MEGACOR DIAGNOSTIK GMBH

Fecha de inicio: 15/12/2019

Duración: 1 año - 7 meses - 22 días

12 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE PRUEBAS ANALÍTICAS EN PATOLOGÍA CLÍNICA VETERINARIA

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Villanueva Saz; Antonio Fernández Casasnovas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

BYOSYSTEMS, S.A.

CLÍNICA VETERINARIA LAS FUENTES

PARELLADA DE CACERES, M^a ANGELES LOURDES



URANO VET S.L.

VETPATOLOGOS, S.L.

Fecha de inicio: 10/09/2019

Duración: 3 meses - 21 días

13 Nombre del proyecto: DESARROLLO Y VALIDACION DE TECNICAS INMUNOQUIMICAS PARA LA DETECCION DE FRUTOS SECOS EN ALIMENTOS PROCESADOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 15/03/2019

Duración: 9 meses - 17 días

Cuantía total: 7.502 €

14 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LAS PROTEINAS ALERGENICAS DE LA FRUTA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 11/04/2018

Duración: 8 meses - 20 días

15 Nombre del proyecto: OBTENCIÓN DE ANTÍGENOS Y ANTICUERPOS ESPECÍFICOS PARA LA DETECCIÓN DE FRUTOS SECOS EN ALIMENTOS.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2018

Duración: 11 meses

Cuantía total: 18.876 €

16 Nombre del proyecto: BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LAS PROTEINAS ALIMENTARIAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 16/01/2018

Duración: 10 años

17 Nombre del proyecto: ANÁLISIS DE PROTEINAS ALERGÉNICAS EN FRUTA

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas; María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 3



Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN PARQUE CIENTÍFICO AULA DEI

Fecha de inicio: 17/05/2017
Cuantía total: 9.801 €

Duración: 2 años - 7 meses - 15 días

18 Nombre del proyecto: PREPARACIÓN DE ANTICUERPOS POLICLONALES ANTI-CAMPYLOBACTER AG PARA DIAGNÓSTICO.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
CERTEST BIOTEC S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2014

Duración: 3 meses

19 Nombre del proyecto: PREPARACIÓN DE ANTICUERPOS POLICLONALES ANTI-H.PYLORI AG PARA DIAGNÓSTICO.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
CERTEST BIOTEC S.L.

Fecha de inicio: 01/08/2014

Duración: 3 meses - 1 día

20 Nombre del proyecto: PREPARACIÓN DE ANTICUERPOS POLICLONALES ANTI-PARTÍCULAS P GI.1, ANTI-PARTÍCULAS P GII.4 Y ANTI-PARTÍCULAS P GII.9 PARA DIAGNÓSTICO.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Lourdes Sánchez Paniagua

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
CERTEST BIOTEC S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2014

Duración: 3 meses - 1 día

21 Nombre del proyecto: ****CANCELADO**** CONTRATO DE LICENCIA SOBRE INVENCIÓN PATENTE P200801913

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 08/07/2009

Duración: 19 años - 5 meses - 24 días

22 Nombre del proyecto: ****CANCELADO**** CONTRATO DE LICENCIA SOBRE INVENCIÓN PATENTE 2 195 772

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas



Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 08/07/2009

Duración: 13 años - 5 meses - 24 días

23 Nombre del proyecto: DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE MÉTODOS PARA LA DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS DE CACAHUETE EN ALIMENTOS PROCESADOS - COFINANCIACIÓN

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 06/07/2009

Duración: 2 años

Cuantía total: 5.800 €

24 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE TECNICAS INMUNOQUIMICAS PARA LA DETECCION DE ALERGENOS EN ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Dolores Pérez Cabrejas

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2004

Duración: 6 meses

Cuantía total: 5.800 €

25 Nombre del proyecto: COOPERA (E): DESARROLLO DE NUEVOS TEST DE DIAGNOSTICO

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Calvo Rebollar

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO TECNOLOGICO DE ARAGON

Fecha de inicio: 01/02/2003

Duración: 1 año - 6 meses

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

1 Título propiedad industrial registrada: MULTI-SPECIES IMMUNOASSAYS FOR DETECTING ANTIBODIES ANTI-SARS-CoV-2

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: VILLANUEVA SAZ, SERGIO; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; TOBAJAS DE LA FUENTE, ANA PILAR; Hurtado Guerrero, Ramon; PARDO JIMENO, JULIÁN; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; VERDE ARRIBAS, MARÍA TERESA; SANTIAGO GARCIA, LLIPSY; Hurtado Guerrero, Ramon; PARDO JIMENO, JULIÁN; FERNÁNDEZ CASASNOVAS, ANTONIO; PAÑO PARDO, JOSE RAMON



Entidad titular de derechos: FUNDACIÓN AGENCIA ARAGONESA PARA LA INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (9%) - FUNDACIÓN INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN SANITARIA DE ARAGÓN (6%) - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (85%)

Nº de solicitud: EP21382052.5

Fecha de registro: 2021

Licencias: No

2 Título propiedad industrial registrada: MÉTODO PARA LA DETECCIÓN Y/O CUANTIFICACIÓN DE ESPOROS DE CLOSTRIDIUM TYROBUTYRICUM MEDIANTE CITOMETRÍA DE FLUJO

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; LAVILLA MARTIN, MARIA; DE LUIS PÉREZ, RUTH LUISA

Entidad titular de derechos: OPERON, S.A. (5%) - TECNALIA - ENERGÍA / ENERGY (20%) - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (75%)

Nº de solicitud: P200803355

Fecha de registro: 2008

Licencias: Si

3 Título propiedad industrial registrada: UTILIZACION DE PÉPTIDOS PARA DETECCIÓN DE ESPORAS DE CLOSTRIDIUM TYROBUTYRICUM

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; LAVILLA MARTIN, MARIA; DE LUIS PÉREZ, RUTH LUISA

Entidad titular de derechos: OPERON, S.A. (5%) - TECNALIA - ENERGÍA / ENERGY (20%) - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (75%)

Nº de solicitud: P200802267

Fecha de registro: 2008

Licencias: Si

4 Título propiedad industrial registrada: MÉTODO INMUNOCROMATOGRÁFICO PARA DETECTAR LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS PROCESADOS

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; MATA VALLESPIN, LUIS MARIA; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; LAVILLA MARTIN, MARIA; DE LUIS PÉREZ, RUTH LUISA

Entidad titular de derechos: OPERON, S.A. (15%) - TECNALIA - ENERGÍA / ENERGY (5%) - UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (75%) - ZEULAB, S.L. (5%)

Nº de solicitud: P200801913

Fecha de registro: 2008

Licencias: Si

5 Título propiedad industrial registrada: MÉTODO INMUNOENZIMÁTICO CUANTITATIVO PARA DETECTAR LA ADULTERACIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS CON PROTEÍNAS VEGETALES

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; PUYOL DE LEON, M^a DEL PILAR; CALVO REBOLLAR, MIGUEL

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Nº de solicitud: P200200534

Fecha de registro: 2002

Licencias: No



- 6 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO INMUNOENZIMÁTICO CUANTITATIVO PARA DETECTAR LA ADULTERACIÓN DE LECHE DE OVEJA CON LECHE DE OTRA ESPECIE
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; INDA ARAMENDÍA, LUIS ÁNGEL; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; RAZQUIN CASQUERO, PEDRO JESUS
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (94%) - ZEU INMUNOTEC, S.L. (6%)
Nº de solicitud: P9601384
Fecha de registro: 1996
Licencias: No
- 7 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DE AISLAMIENTO DE LACTOFERRINA Y OTRAS PROTEÍNAS LÁCTEAS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: CALVO REBOLLAR, MIGUEL; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; ENA DALMAU, JOSE MANUEL
Nº de solicitud: P9400477
Fecha de registro: 1994
Licencias: No
- 8 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO DE AISLAMIENTO O ELIMINACIÓN DE PROTEÍNAS, PÉPTIDOS Y OTRAS MACROMOLÉCULAS A ESCALA INDUSTRIAL UTILIZANDO UN LIGANDO INSOLUBILIZADO EN PLACAS DE CELULOSA O DE OTRO MATERIAL FILTRANTE
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: CALVO REBOLLAR, MIGUEL; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; ENA DALMAU, JOSE MANUEL
Nº de solicitud: P9402181
Fecha de registro: 1994
Licencias: No
- 9 Título propiedad industrial registrada:** MÉTODO INMUNOENZIMÁTICO RÁPIDO DE DETECCIÓN DE LA PRESENCIA DE LECHE DE DISTINTA ESPECIE EN LECHE DE OVEJA
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; ENA DALMAU, JOSE MANUEL; CALVO REBOLLAR, MIGUEL
Nº de solicitud: P8902690
Fecha de registro: 1989
Licencias: No
- 10 Título propiedad industrial registrada:** OBTENCIÓN DE REACTIVOS ESPECÍFICOS PARA EL DESARROLLO DE TEST INMUNOQUÍMICOS PARA LA DETECCIÓN DE SOJA
Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How
Modalidad de know-how: Si
Inventores/autores/obtenedores: CALVO REBOLLAR, MIGUEL; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; Esteban Sanz, Clara; TOBAJAS DE LA FUENTE, ANA PILAR
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Licencias: Si
- 11 Título propiedad industrial registrada:** OBTENCIÓN DE REACTIVOS ESPECÍFICOS PARA EL DESARROLLO DE TEST INMUNOQUÍMICOS PARA LA DETECCIÓN DE ALMENDRA
Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How
Modalidad de know-how: Si



Inventores/autores/obtentores: SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; CIVERA CASEDAS, ALBA; TOBAJAS DE LA FUENTE, ANA PILAR

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Licencias: Si

12 Título propiedad industrial registrada: OBTENCIÓN DE REACTIVOS ESPECÍFICOS PARA EL DESARROLLO DE TEST INMUNOQUÍMICOS PARA LA DETECCIÓN DE AVELLANA

Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How

Modalidad de know-how: Si

Inventores/autores/obtentores: CALVO REBOLLAR, MIGUEL; PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; TOBAJAS DE LA FUENTE, ANA PILAR; CIVERA CASEDAS, ALBA

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Licencias: Si

13 Título propiedad industrial registrada: OBTENCIÓN DE REACTIVOS ESPECÍFICOS PARA EL DESARROLLO DE TEST INMUNOQUÍMICOS PARA LA DETECCIÓN DE NUEZ

Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How

Modalidad de know-how: Si

Inventores/autores/obtentores: PÉREZ CABREJAS, MARÍA DOLORES; SÁNCHEZ PANIAGUA, MARÍA LOURDES; CALVO REBOLLAR, MIGUEL; Esteban Sanz, Clara; CIVERA CASEDAS, ALBA

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Licencias: Si

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Graikini, Dimitra; García, Laura; Abad, Inés; Lavilla, María; Puértolas, Eduardo; Pérez, María Dolores; Sánchez, Lourdes. Antiviral activity of dairy byproducts enriched in fractions from hyperimmune bovine colostrum: the effect of thermal and high hydrostatic pressure treatments. *FOOD & FUNCTION*. 15 - 4, pp. 2265 - 2281. 2024. ISSN 2042-6496
DOI: 10.1039/d3fo05250h
Tipo de producción: Artículo científico
- 2** Villanueva-Saz, Sergio; Lebrero, María Eugenia; Solsona, Alba; Ramos, Juan José; Ruiz de Arcaute, Marta; Ruiz, Héctor; Pérez, María D.; Bello, José María; Verde, Maite; Ortín, Aurora; Marteles, Diana; Fernández, Antonio; Gómez, Alex; Trotta, Michele; Lacasta, Delia. Presence of anti-Leishmania infantum antibodies in sheep (*Ovis aries*) in Spain. *VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS*. 48, pp. 615 - 621. 2024. ISSN 0165-7380
DOI: 10.1007/s11259-023-10221-y
Tipo de producción: Artículo científico
- 3** Diezma-Díaz, Carlos; Álvarez-García, Gema; Regidor-Cerrillo, Javier; Miró, Guadalupe; Villanueva Saz, Sergio; Pérez, María Dolores; Verde, María Teresa; Galán Malo, Patricia; Brun, Alejandro; Moreno, Sandra; Checa, Rocío; Montoya, Ana; Van Voorhis, Wesley C.; Ortega Mora, Luis Miguel. A comparative study of eight serological methods shows that spike protein-based ELISAs are the most accurate tests for serodiagnosing SARS-CoV-2



infections in cats and dogs. FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE. 10, pp. 1121935 [13 pp]. 2023. ISSN 2297-1769

DOI: 10.3389/fvets.2023.1121935

Tipo de producción: Artículo científico

- 4** Villanueva-Saz, Sergio; Martínez, Mariví; Giner, Jacobo; González, Ana; Tobajas, Ana Pilar; Pérez, María Dolores; Lira-Navarrete, Erandi; González-Ramírez, Andrés Manuel; Macías-León, Javier; Verde, Maite; Yzuel, Andrés; Hurtado-Guerrero, Ramón; Arias, Maykel; Santiago, Llipsey; Aguiló-Gisbert, Jordi; Ruíz, Héctor; Lacasta, Delia; Marteles, Diana; Fernández, Antonio. A cross-sectional serosurvey of SARS-CoV-2 and co-infections in stray cats from the second wave to the sixth wave of COVID-19 outbreaks in Spain. VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS. 47 - 2, pp. 615–629. 2023. ISSN 0165-7380

DOI: 10.1007/s11259-022-10016-7

Tipo de producción: Artículo científico

- 5** Abad, Inés; Vignard, Julien; Bouchenot, Catherine; Graikini, Dimitra; Grasa, Laura; Pérez, María Dolores; Mirey, Gladys; Sánchez, Lourdes. Dairy by-products and Lactoferrin exert antioxidant and antigenotoxic activity on intestinal and hepatic cells. FOODS. 12 - 10, pp. 2073 [15 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods12102073

Tipo de producción: Artículo científico

- 6** Esteban, M.; Díaz, C.; Navarro, J. P.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Mata, L.; Galán-Malo, P.; Sánchez, L. Detection of butyric spores by different approaches in raw milks from cow, ewe and goat. FOOD CONTROL. 143, pp. 109298 [8 pp.]. 2023. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2022.109298

Tipo de producción: Artículo científico

- 7** Civera, Alba; Galan-Malo, Patricia; Mata, Luis; Tobajas, Ana P.; Sánchez, Lourdes; Pérez, María D. Development and validation of sensitive and rapid immunoassays to detect minute amounts of hazelnut in processed food and working surfaces. FOOD CONTROL. 152, pp. 109868 [9 pp.]. 2023. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2023.109868

Tipo de producción: Artículo científico

- 8** Abad, Inés; Serrano, Laura; Graikini, Dimitra; Pérez, María Dolores; Grasa, Laura; Sánchez, Lourdes. Effect of in vitro gastrointestinal digestion on the antibacterial activity of bioactive dairy formulas supplemented with lactoferrin against Cronobacter sakazakii. BIOMETALS. 36 - 3, pp. 667–681. 2023. ISSN 0966-0844

DOI: 10.1007/s10534-022-00459-5

Tipo de producción: Artículo científico

- 9** Civera, Alba; Tvorynska, Sofiia; Gamella, Maria; Torrente-Rodríguez, Rebeca M.; Pedrero, María; Galán-Malo, Patricia; Mata, Luis; Sánchez, Lourdes; Barek, Jirí; Pingarrón, José M.; Campuzano, Susana; Pérez, María D. First biosensing platform for detecting traces of almonds in processed foods by electrochemical determination of the allergenic protein Pru du 6. MICROCHEMICAL JOURNAL. 195, pp. 109403. 2023. ISSN 0026-265X

DOI: 10.1016/j.microc.2023.109403

Tipo de producción: Artículo científico

- 10** Villanueva-Saz, Sergio; Martínez, Mariví; Rueda, Pablo; Pérez, María Dolores; Lacasta, Delia; Marteles, Diana; Ruíz, Héctor; Gonzalez, Ana; Verde, María Teresa; Pardo, Julián; Arias, Maykel; Peña-Fresneda, Natacha; Fernández, Antonio; Trotta, Michele. Serological exposure to influenza A in cats from an area with wild birds positive for avian influenza. ZOOSES AND PUBLIC HEALTH. 13085, pp. [7 pp]. 2023. ISSN 1863-1959

DOI: 10.1111/zph.13085

Tipo de producción: Artículo científico

- 11** Villanueva-Saz, Sergio; Martínez, Marivi; Rueda, Pablo; Bolea, Sara; Pérez, María Dolores; Verde, Maite; Yzuel, Andrés; Hurtado-Guerrero, Ramón; Pardo, Julián; Santiago, Llipsis; Fernández, Antonio; Arias, Maykel. The dynamics of neutralizing antibodies against SARS-CoV-2 in cats naturally exposed to virus reveals an increase in antibody activity after re-infection. *VETERINARY RESEARCH COMMUNICATIONS*. 47, pp. 2179–2184. 2023. ISSN 0165-7380
DOI: 10.1007/s11259-023-10087-0
Tipo de producción: Artículo científico
- 12** Segura-Gil, I.; Galan-Malo, P.; Mata, L.; Tobajas, A. P.; Civera, A.; Sánchez, L.; Pérez, M. D.A novel ELISA test to detect soy in highly processed foods. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*. 106 -, pp. 104303 [9 pp]. 2022. ISSN 0889-1575
DOI: 10.1016/j.jfca.2021.104303
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.300

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.651

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.500
- 13** Civera Casedas, A.; Galan-Malo, P.; Segura-Gil, I.; Mata, L.; Tobajas de la Fuente, A. P.; Sánchez Paniagua, L.; Pérez Cabrejas, M. D.Development of sandwich ELISA and lateral flow immunoassay to detect almond in processed food. *FOOD CHEMISTRY*. 371 -, pp. 131338 [9 pp]. 2022. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.131338
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.800

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.624

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.900
- 14** Tobajas, Ana P.; Agulló-García, Ana; Cubero, José L.; Colás, Carlos; Civera, Alba; Condón, Santiago; Sánchez, Lourdes; Pérez, María D.Effect of thermal and ultrasound treatments on denaturation and allergenic potential of Pru p 3 protein from peach. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 249, pp. 485 - 495. 2022. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-022-04147-z
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.300

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.631

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 6.300



- 15** Villanueva Saz, S.; Giner, J.; Palomar, A. M.; Gómez, M. A.; Pödra, M.; Aranda, M. C.; Jiménez, M. A.; Lizarraga, P.; Hernández, R.; Portillo, A.; Oteo, J. A.; Ruíz-Arrondo, I.; Pérez, M. D.; Tobajas, A. P.; Verde, M.; Lacasta, D.; Marteles, D.; Hurtado-Guerrero, R.; Santiago, L.; Ruiz, H.; Fernández, A. No evidence of SARS-CoV-2 infection in wild mink (*Mustela lutreola* and *neogale vison*) from northern Spain during the first two years of pandemic. *ANIMALS*. 12 - 15, pp. 1971 [10 pp.]. 2022. ISSN 2076-2615
DOI: 10.3390/ani12151971
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.000

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.684

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.200
- 16** Abad, Inés; Sangüesa, Andrea; Ubieto, María; Carramiñana, Juan J.; Pérez, María D.; Buey, Berta; Mesonero, José E.; Grasa, Laura; Sánchez, Lourdes. Protective effect of bovine lactoferrin against *Cronobacter sakazakii* in human intestinal Caco-2/TC7 cells. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. 133, pp. 105428 [12 pp.]. 2022. ISSN 0958-6946
DOI: 10.1016/j.idairyj.2022.105428
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.100

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

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 6.100
- 17** Blázquez-García, Marina; Arévalo, Beatriz; Serafín, Verónica; Benedé, Sara; Mata, Luis; Galán-Malo, Patricia; Segura-Gil, Isabel; Pérez, María Dolores; Pingarrón, José M.; Campuzano, Susana. Ultrasensitive detection of soy traces by immunosensing of glycinin and β -conglycinin at disposable electrochemical platforms. *TALANTA*. 241 -, pp. 123226 [7 pp.]. 2022. ISSN 0039-9140
DOI: 10.1016/j.talanta.2022.123226
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.100

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.986

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.200
- 18** Villanueva-Saz, Sergio; Giner, Jacobo; Fernández, Antonio; Lacasta, Delia; Ortín, Aurora; Ramos, Juan José; Ferrer, Luis Miguel; Ruiz de Arcaute, Marta; Tobajas, Ana Pilar; Pérez, María Dolores; Verde, Maite; Marteles, Diana; Hurtado-Guerrero, Ramón; Pardo, Julián; Santiago, Llipsy; González-Ramírez, Andrés Manuel; Macías-León, Javier; García-García, Ana; Taleb, Víctor; Lira-Navarrete, Erandi; Paño-Pardo, José Ramón; Ruíz, Héctor. Absence of SARS-CoV-2 Antibodies in Natural Environment Exposure in Sheep in Close Contact with Humans. *ANIMALS*. 11 - 7, pp. 1984. 2021. ISSN 2076-2615
DOI: 10.3390/ani11071984



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.231

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.610

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 2.700

- 19** Buey, Berta; Bellés, Andrea; Latorre, Eva; Abad, Inés; Pérez, María Dolores; Grasa, Laura; Mesonero, Jose Emilio; Sánchez, Lourdes. Comparative effect of bovine buttermilk, whey, and lactoferrin on the innate immunity receptors and oxidative status of intestinal epithelial cells. *BIOCHEMISTRY AND CELL BIOLOGY-BIOCHIMIE ET BIOLOGIE CELLULAIRE*. 99 - 1, pp. 2020 - 0121. 2021. ISSN 0829-8211

DOI: 10.1139/bcb-2020-0121

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.730

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.694

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 6.000

- 20** Giner, Jacobo; Villanueva-Saz, Sergio; Tobajas, Ana Pilar; Pérez, María Dolores; González, Ana; Verde, Maite; Yzuel, Andrés; García-García, Ana; Taleb, Víctor; Lira-Navarrete, Erandi; Hurtado-Guerrero, Ramón; Pardo, Julián; Santiago, Llipsy; Paño, José Ramón; Ruíz, Héctor; Lacasta, Delia; Fernández, Antonio. Sars-cov-2 seroprevalence in household domestic ferrets (*Mustela putorius furo*). *ANIMALS*. 11 - 3, pp. 667 [11 pp.]. 2021. ISSN 2076-2615

DOI: 10.3390/ani11030667

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.231

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.610

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 2.700

- 21** Villanueva-Saz, S.; Giner, J.; Tobajas, A.P.; Pérez, M.D.; González-Ramírez, A.M.; Macías-León, J.; González, A.; Verde, M.; Yzuel, A.; Hurtado-Guerrero, R.; Pardo, J.; Santiago, L.; Paño-Pardo, J.R.; Ruíz, H.; Lacasta, D.M.; Sánchez, L.; Marteles, D.; Gracia, A.P.; Fernández, A. Serological evidence of SARS-CoV-2 and co-infections in stray cats in Spain. *TRANSBOUNDARY AND EMERGING DISEASES*. pp. [9 pp.]. 2021. ISSN 1865-1674

DOI: 10.1111/tbed.14062

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.521

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.953



Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 8.600

- 22** Tobajas, Ana P.; Agulló-García, Ana; Cubero, José L.; Colás, Carlos; Segura-Gil, Isabel; Sánchez, Lourdes; Calvo, Miguel; Pérez, María D. Effect of high pressure and pulsed electric field on denaturation and allergenicity of Pru p 3 protein from peach. *FOOD CHEMISTRY*. 321, pp. 126745 1 - 8. 2020. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126745

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.514

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.772

- 23** Harouna, S.; Franco, I.; Carramiñana, J. J.; Blázquez, A.; Abad, I.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Effect of hydrolysis and microwave treatment on the antibacterial activity of native bovine milk lactoferrin against *Cronobacter sakazakii*. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 319 - 108495, pp. 108495 [8 pp.]. 2020. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108495

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.277

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.310

- 24** Esteban, M.; Marcos, P.; Horna, C.; Galan-Malo, P.; Mata, L.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Evaluation of methods for DNA extraction from *Clostridium tyrobutyricum* spores and its detection by qPCR. *JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS*. 169, pp. 105818 [8 pp.]. 2020. ISSN 0167-7012

DOI: 10.1016/j.mimet.2019.105818

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.363

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.629

- 25** Segura-Gil, I.; Galan-Malo, P.; Mata, L.; Tobajas, A.P.; Calvo, M.; Sánchez, L.; Pérez, M.D. Influence of different extraction conditions on the detection of glycinin and β -conglycinin in model processed foods by ELISA. *FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS - PART A CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE AND RISK ASSESSMENT*. 37 - 7, pp. 1087 - 1098. 2020. ISSN 1944-0049

DOI: 10.1080/19440049.2020.1757163

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.057

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.634

- 26** Galan-Malo, Patricia; Pellicer, Silvia; Pérez, María D.; Sánchez, Lourdes; Razquin, Pedro; Mata, Luis. Development of a novel duplex lateral flow test for simultaneous detection of casein and β -lactoglobulin in food. FOOD CHEMISTRY. 293, pp. 41 - 48 [30 p.]. 2019. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.04.039
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.306

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.775
- 27** Segura-Gil, I.; Blázquez-Soro, A.; Galán-Malo, P.; Mata, L.; Tobajas, A.P.; Sánchez, L.; Pérez, M.D. Development of sandwich and competitive ELISA formats to determine β -conglycinin: Evaluation of their performance to detect soy in processed food. FOOD CONTROL. 103, pp. 78 - 85. 2019. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2019.03.035
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.258

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430
- 28** Parrón, J.A.; Ripollés, D.; Sánchez, A.C.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; López, S.; Arias, C.F.; Sánchez, L. Antiviral activity of bovine milk components: Extending the list of inhibitory proteins and seeking a better understanding of their neutralization mechanism. JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS. 44, pp. 103 - 111. 2018. ISSN 1756-4646
DOI: 10.1016/j.jff.2018.03.002
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.197

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.107
- 29** Parrón, J.A.; Ripollés, D.; Ramos, S.J.; Pérez, M.D.; Semen, Z.; Rubio, P.; Calvo, M.; Sánchez, L. Antiviral potential of lactoferrin from different origin: effect of thermal and high pressure treatments. BIOMETALS. 31, pp. 343 - 355. 2018. ISSN 0966-0844
DOI: 10.1007/s10534-018-0088-4
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.455

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.637
- 30** Ripollés, D.; Parrón, J.A.; Fraguas, J.; Calvo, M.; Pérez, M.D.; Sánchez, L. Determination of lactadherin concentration in dairy by-products by ELISA: Effect of heat treatment and hydrolysis. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 101 - 2, pp. 912 - 923. 2018. ISSN 0022-0302
DOI: 10.3168/jds.2017-13608
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.340

- 31** Segura-Gil, Isabel; Nicolau-Lapeña, Iolanda; Galán-Malo, Patricia; Mata, Luis; Calvo, Miguel; Sánchez, Lourdes; Pérez, María D. Development of two ELISA formats to determine glycinin. Application to detect soy in model and commercial processed food. FOOD CONTROL. 93, pp. 32 - 39. 2018. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.05.038

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.248

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.450

- 32** Parrón, J.A.; Ripollés, D.; Navarro, F.; Ramos, S.J.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Effect of high pressure treatment on the antirotaviral activity of bovine and ovine dairy by-products and bioactive milk proteins. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 48, pp. 265 - 273. 2018. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2018.07.007

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

- 33** Parron, J.A.; Ripolles, D.; Ramos, S.J.; Perez, M.D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Effect of thermal and high-pressure treatments on the antirotaviral activity of human milk fractions. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 47, pp. 262 - 270. 2018. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2018.03.008

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

- 34** Navarro, F.; Galan-Malo, P.; Pérez, M.D.; Abecia, J.A.; Mata, L.; Calvo, M.; Sánchez, L. Lactoferrin and IgG levels in ovine milk throughout lactation: Correlation with milk quality parameters. SMALL RUMINANT RESEARCH. 168, pp. 12 - 18. 2018. ISSN 0921-4488

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2018.09.002

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.210

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.564

- 35** Parrón, J.A.; Ripollés, D.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Rasmussen, J.T.; Sánchez, L. Antirotaviral Activity of Bovine and Ovine Dairy Byproducts. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 65 - 21, pp. 4280 - 4288. 2017. ISSN 0021-8561



DOI: 10.1021/acs.jafc.7b01059

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.412

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.269

- 36** Galan-Malo, Patricia; López, María; Ortiz, Juan-Carlos; Pérez, María D.; Sánchez, Lourdes; Razquin, Pedro; Mata, Luis. Detection of egg and milk residues on working surfaces by ELISA and lateral flow immunoassay tests. *FOOD CONTROL*. 74 -, pp. 45 - 53. 2017. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.11.027

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.667

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.502

- 37** Kaiser, G. G.; Mucci, N. C.; González, V.; Sánchez, L.; Parrón, J. A.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Aller, J. F.; Hozbor, F. A.; Mutto, A. A. Detection of recombinant human lactoferrin and lysozyme produced in a bitransgenic cow. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. 100 - 3, pp. 1605 - 1617. 2017. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.2016-11173

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.749

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.350

- 38** Ripollés, D.; Harouna, S.; Parrón, J. A.; Arenales, I.; Calvo, M.; Pérez, M. D.; Sánchez, L. Inhibition of *Cronobacter sakazakii* Adhesion to Caco-2 Cells by Commercial Dairy Powders and Raw Buttermilk. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 65 - 5, pp. 1043 - 1050. 2017. ISSN 0021-8561

DOI: 10.1021/acs.jafc.6b04971

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.412

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.269

- 39** Ripollés, D.; Parrón J.A.; Calvo, M.; Pérez M.D.; Fitzgerald, R.J.; Sánchez, L. Antioxidant activity of co-products from milk fat processing and their enzymatic hydrolysates obtained with different proteolytic preparations. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. 60, pp. 70 - 77. 2016. ISSN 0958-6946

DOI: 10.1016/j.idairyj.2016.02.031

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.067

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.124



- 40** Parrón, J.A.; Ripollés, D.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Rasmussen J.T.; Sánchez, L. Effect of heat treatment on antirotaviral activity of bovine and ovine whey. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. 60, pp. 78 - 85. 2016. ISSN 0958-6946
DOI: 10.1016/j.idairyj.2016.02.030
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.067

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.124
- 41** Mayayo, C.; Montserrat, M.; Ramos, S. J.; Martínez-Lorenzo, M. J.; Calvo, M.; Sánchez, L.; Pérez, M. D. Effect of high pressure and heat treatments on IgA immunoreactivity and lysozyme activity in human milk. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 242 - 6, pp. 891 - 898. 2016. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-015-2595-7
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.664

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.763
- 42** Ripollés, D.; Harouna, S.; Parrón, J. A.; Calvo, M.; Pérez, M. D.; Carramiñana, J. J.; Sánchez, L. Antibacterial activity of bovine milk lactoferrin and its hydrolysates prepared with pepsin, chymosin and microbial rennet against foodborne pathogen *Listeria monocytogenes*. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. 45 -, pp. 15 - 22. 2015. ISSN 0958-6946
DOI: 10.1016/j.idairyj.2015.01.007
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.938

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.961
- 43** Harouna, S.; Carramiñana, J.J.; Navarro, F.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Antibacterial activity of bovine milk lactoferrin on the emerging foodborne pathogen *Cronobacter sakazakii*: Effect of media and heat treatment. *FOOD CONTROL*. 47 -, pp. 520 - 525. 2015. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.07.061
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.388

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.498
- 44** Montserrat, M.; Sanz, D.; Juan, T.; Herrero, A.; Sánchez, L.; Calvo, M.; Pérez, M.D. Detection of peanut (*Arachis hypogaea*) allergens in processed foods by immunoassay: Influence of selected target protein and ELISA format applied. *FOOD CONTROL*. 54 -, pp. 300 - 307. 2015. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.01.049
Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.388

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.498

- 45** Ramos, S. J.; Chiquirrín, M.; García, S.; Condón, S.; Pérez, M. D. Effect of high pressure treatment on inactivation of vegetative pathogens and on denaturation of whey proteins in different media. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 63 - 1, pp. 732 - 738. 2015. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2015.03.085

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.711

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.290

- 46** Navarro, F.; Harouna, S.; Calvo, M.; Pérez, M. D.; Sánchez, L. Kinetic and thermodynamic parameters for thermal denaturation of ovine milk lactoferrin determined by its loss of immunoreactivity. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. 98 - 7, pp. 4328 - 4337. 2015. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.2015-9403

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.408

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.479

- 47** Mazri, C.; Sánchez, L.; Pérez, M. D. Effect of high-pressure and heat treatments on the mechanism of aggregation of bovine whey proteins. *BULLETIN - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION*. 472 - 49, pp. 54. 2014. ISSN 0259-8434

Tipo de producción: Artículo científico

- 48** Mayayo, C.; Montserrat, M.; Ramos, S. J.; Martínez-Lorenzo, M. J.; Calvo, M.; Sánchez, L.; Pérez, M. D. Kinetic parameters for high-pressure-induced denaturation of lactoferrin in human milk. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*. 39, pp. 246 - 252. 2014. ISSN 0958-6946

DOI: 10.1016/j.idairyj.2014.07.001

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.008

- 49** Franco, I.; Castillo, E.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Efecto de las microondas sobre la lactoferrina en fórmulas infantiles. *REVISTA DE I+D TECNOLÓGICO*. 9 - 39, pp. 47. 2013. ISSN 1680-8894

Tipo de producción: Artículo científico

- 50** Franco, I.; Pérez, M. D.; Castillo, E.; Calvo, M.; Sánchez, L. Effect of high pressure on the structure and antibacterial activity of bovine lactoferrin treated in different media. *JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*. 80 - 3, pp. 283 - 290. 2013. ISSN 0022-0299

DOI: 10.1017/S0022029913000150

Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.394

- 51** Montserrat,M.; Mayayo,C.; Sánchez,L.; Calvo,M.; Pérez,M. D.Study of the thermoresistance of the allergenic Ara h1 protein from peanut (*Arachis hypogaea*). JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 61 - 13, pp. 3335 - 3340. 2013. ISSN 0021-8561

DOI: 10.1021/jf305450s

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.107

- 52** Mazri,C.; Sánchez,L.; Ramos,S. J.; Calvo,M.; Pérez,M. D.Effect of high-pressure treatment on denaturation of bovine Beta-lactoglobulin and alpha-lactalbumin. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 234 - 5, 2012. ISSN 1438-2377

DOI: 10.1007/s00217-012-1695-x

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.436

- 53** Mazri, C.; Sánchez, L.; Ramos, S. J.; Calvo, M.; Pérez, M. D.Effect of high-pressure treatment on denaturation of bovine lactoferrin and lactoperoxidase. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 95 - 2, pp. 549 - 557. 2012. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.2011-4665

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.566

- 54** Franco, I.; Castillo, E.; Pérez, M. -D; Calvo, M.; Sánchez, L.Effects of hydrostatic high pressure on the structure and antibacterial activity of recombinant human lactoferrin from transgenic rice. BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY. 76 - 1, pp. 53 - 59. 2012. ISSN 0916-8451

DOI: 10.1271/bbb.110433

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.269

- 55** Castillo,E.; Pérez,M. D.; Franco,I.; Calvo,M.; Sánchez,L.Kinetic and thermodynamic parameters for heat denaturation of human recombinant lactoferrin from rice. BIOCHEMISTRY AND CELL BIOLOGY-BIOCHIMIE ET BIOLOGIE CELLULAIRE. 90 - 3, pp. 389 - 396. 2012. ISSN 0829-8211

DOI: 10.1139/o11-073

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.915

- 56** Mazri,C.; Ramos,S. J.; Sánchez,L.; Calvo,M.; Pérez,M. D.Reaction kinetics of pressure-induced denaturation of bovine immunoglobulin G. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 24 - 1, 2012. ISSN 0958-6946

DOI: 10.1016/j.idairyj.2011.12.003

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 2.333

- 57** Lavilla, M.; Moros, M.; Puertas, S.; Grazú, V.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Fuente, de la; Sánchez, L. Specific peptides as alternative to antibody ligands for biomagnetic separation of *Clostridium tyrobutyricum* spores. *ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY*. 402 - 10, 2012. ISSN 1618-2642
DOI: 10.1007/s00216-011-5621-z
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.659
- 58** E. Castillo, M. D. Pérez, I. Franco, F. N. Navarro, M. Calvo, L. Sánchez. Biological activity of processed recombinant lysozyme. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. Special Issue, pp. 84 - 87. 2011. ISSN 1120-1770
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.534
- 59** Sánchez, Lourdes; Aranda, Paloma; Pérez, María Dolores; Calvo, Miguel. Concentration of Lactoferrin and Transferrin throughout Lactation in Cow's Colostrum and Milk. *BIOLOGICAL CHEMISTRY HOPPE-SEYLER*. 369 - 2, pp. 1005 - 1008. 2011. ISSN 0177-3593
DOI: 10.1515/bchm3.1988.369.2.1005
Tipo de producción: Artículo científico
- 60** Mazri C., Ramos S. J., Sánchez L., Montserrat M., Calvo M. And Pérez M.D. Effect of high pressure treatment on bovine whey proteins. *ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. Special Issue, pp. 80 - 83. 2011. ISSN 1120-1770
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.534
- 61** Castillo, E.; Franco, I.; Pérez, M.D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Thermal denaturation of recombinant human lysozyme from rice: effect of pH and comparison with human milk lysozyme. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 233 - 6, pp. 1067 - 1073. 2011. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-011-1612-8
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.566
- 62** Lavilla, M.; Marzo, I.; de Luis, R.; Perez, M.D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Detection of *Clostridium tyrobutyricum* spores using polyclonal antibodies and flow cytometry. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*. 108 - 2, pp. 488 - 498. 2010. ISSN 1364-5072
DOI: 10.1111/j.1365-2672.2009.04435.x
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.365
- 63** Franco, I.; Castillo, E.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Effect of bovine lactoferrin addition to milk in yogurt manufacturing. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. 93 - 10, pp. 4480 - 4489. 2010. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.497

- 64** Conesa, C.; Rota, C.; Castillo, E.; Pérez, M. D.; Calvo, M.; Sánchez, L. Effect of heat treatment on the antibacterial activity of bovine lactoferrin against three foodborne pathogens. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY. 63 - 2, pp. 209 - 215. 2010. ISSN 1364-727X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.867
- 65** Aranda, Paloma; Sanchez, Lourdes; Perez, M. Dolores; Ena, Jose Manuel; Calvo, Miguel. Insulin in Bovine Colostrum and Milk: Evolution Throughout Lactation and Binding to Caseins. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 74 - 12, pp. 4320 - 4325. 2010. ISSN 0022-0302
DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(91)78627-X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.497
- 66** de Luis, Ruth; Lavilla, Maria; Sanchez, Lourdes; Calvo, Miguel; Perez, Maria D. Pepsin Degradation of Cry1 A(b) Protein Purified from Genetically Modified Maize (Zea mays). JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58 - 4, pp. 2548 - 2553. 2010. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.816
- 67** Sanchez, Lourdes; Lujan, Luis; Oria, Rosa; Castillo, Helena; Perez, Dolores; Ena, Jose Manuel; Calvo, Miguel. Synthesis of Lactoferrin and Transport of Transferrin in the Lactating Mammary Gland of Sheep. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 75 - 5, pp. 1257 - 1262. 2010. ISSN 0022-0302
DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(92)77875-8
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.497
- 68** Conesa, C.; Rota, C.; Castillo, E.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Antibacterial Activity of Recombinant Human Lactoferrin from Rice: Effect of Heat Treatment. BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY. 73 - 6, pp. 1301 - 1307. 2009. ISSN 0916-8451
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.326
- 69** Pocovi, C.; Conesa, C.; Barbana, C.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Comparison of the Activity of Human and Bovine Milk on Two Cell Lines. JOURNAL OF DAIRY RESEARCH. 76 - 3, pp. 308 - 316. 2009. ISSN 0022-0299
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.343
- 70** Luis, R.; Lavilla, M.; Sanchez, L.; Calvo, M.; Perez, M. D. Development and Evaluation of Two ELISA Formats for the Detection of γ -Lactoglobulin in Model Processed and Commercial Foods. FOOD CONTROL. 20 - 7, pp. 643 - 647. 2009. ISSN 0956-7135



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.463

- 71** Luis, R. de; Arias,O.; Puertolas,E.; Benede,S.; Sanchez,L.; Calvo,M.; Perez,M. D.Effect of High-Intensity Pulse Electric Fields on Denaturation of Bovine Whey Proteins. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 64 - 4, pp. 422 - +. 2009. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.406

- 72** Luis, R.; Lavilla,M.; Sanchez,L.; Calvo,M.; Perez,M. D.Immunochemical Detection of Cry1A(b) Protein in Model Processed Foods made with Transgenic Maize. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 229 - 1, pp. 15 - 19. 2009. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.370

- 73** Lavilla, M.; Luis,R.; Perez,M. D.; Calvo,M.; Sanchez,L.Selection of High Affine Peptide Ligands for Detection of Clostridium Tyrobutyricum Spores. JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS. 79 - 2, pp. 214 - 219. 2009. ISSN 0167-7012

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.427

- 74** Conesa, C.; Pocovi,C.; Perez,M. D.; Calvo,M.; Sanchez,L.Transport of Iron Bound to Recombinant Human Lactoferrin from Rice and Iron Citrate Across Caco-2 Cell Monolayers. BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY. 73 - 12, pp. 2615 - 2620. 2009. ISSN 0916-8451

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.326

- 75** Conesa, C.; Rota,M. C.; Perez,M D.; Calvo,M.; Sanchez,L.Antimicrobial Activity of Recombinant Human Lactoferrin from Aspergillus Awamori, Human Milk Lactoferrin and their Hydrolysates. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 228 - 2, pp. 205 - 211. 2008. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.622

- 76** Luis, R.; Mata,L.; Estopan,G.; Lavilla,M.; Sanchez,L.; Perez,M. D.Evaluation of Indirect Competitive and Double Antibody Sandwich ELISA Tests to Determine -Lactoglobulin and Ovomuroid in Model Processed Foods. FOOD AND AGRICULTURAL IMMUNOLOGY. 19 - 4, pp. 339 - 350. 2008. ISSN 0954-0105

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.350



- 77** Barbana, C.; Perez, M. D.; Pocovi, C.; Sanchez, L.; Wehbi, Z. Interaction of Human Lactalbumin with Fatty Acids: Determination of Binding Parameters. *BIOCHEMISTRY-MOSCOW*. 73 - 6, pp. 711 - 716. 2008. ISSN 0006-2979
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.038
- 78** Conesa, C.; Sanchez, L.; Rota, C.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Farnaud, S.; Evans, R. W. Isolation of Lactoferrin from Milk of Different Species: Calorimetric and Antimicrobial Studies. *COMPARATIVE BIOCHEMISTRY AND PHYSIOLOGY B-BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY*. 150 - 1, pp. 131 - 139. 2008. ISSN 1096-4959
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.468
- 79** Luis, R.; Perez, M. D.; Sanchez, L.; Lavilla, M.; Calvo, M. Kinetic and Thermodynamic Parameters for Heat Denaturation of Cry1A(b) Protein from Transgenic Maize (*Zea Mays*). *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 73 - 6, pp. C447 - C451. 2008. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.489
- 80** Lavilla, M.; Luis, R.; Conesa, C.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Production of Polyclonal Antibodies Against Spores of *Clostridium Tyrobutyricum*, a Contaminant Affecting the Quality of Cheese: Characterisation of the Immunodominant Protein. *FOOD AND AGRICULTURAL IMMUNOLOGY*. 19 - 1, pp. 77 - 91. 2008. ISSN 0954-0105
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.350
- 81** Conesa, C.; Pocovi, C.; Perez, M. D.; Calvo, M.; Sanchez, L. Recombinant Human Lactoferrin and Iron Transport Across Caco-2 Monolayers: Effect of Heat Treatment on the Binding to Cells. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 56 - 8, pp. 2831 - 2837. 2008. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.562
- 82** Conesa, C.; Sanchez, L.; Perez, M. D.; Calvo, M. A Calorimetric Study of Thermal Denaturation of Recombinant Human Lactoferrin from Rice. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 55 - 12, pp. 4848 - 4853. 2007. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.532
- 83** Luis, R. de; Perez, M. D.; Sanchez, L.; Lavilla, M.; Calvo, M. Development of Two Immunoassay Formats to Detect Beta-Lactoglobulin: Influence of Heat Treatment on Beta-Lactoglobulin Immunoreactivity and Assay Applicability in Processed Food. *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*. 70 - 7, pp. 1691 - 1697. 2007. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.886



- 84** Julia, S.; Sanchez,L.; Perez,M. D.; Lavilla,M.; Conesa,C.; Calvo,M.Effect of Heat Treatment on Hen's Egg Ovomucoid: An Immunochemical and Calorimetric Study. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 40 - 5, pp. 603 - 612. 2007. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.271
- 85** Barbana,C.; Perez,M. D.; Sanchez,L.; Dalgalarondo,M.; Chobert,J. M.; Haertle,T.Interaction of bovine alpha-lactalbumin with fatty acids as determined by partition equilibrium and fluorescence spectroscopy. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 16 - 1, pp. 18 - 25. 2006. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.519
- 86** Wehbi, Zeina; Perez, Maria Dolores; Dalgalarondo, Michele; Sanchez, Lourdes; Calvo, Miguel; Chobert, Jean Marc; Haertle, Thomas. Study of ethanol-induced conformational changes of holo and apo alpha-lactalbumin by spectroscopy and limited proteolysis. MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH. 50 - 1, pp. 34 - 43. 2006. ISSN 1613-4125
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.687
- 87** Conesa, C.; Lavilla, M.; Sanchez, L.; Perez, M. D.; Mata, L.; Razquin, P.; Calvo, M.Determination of IgG levels in bovine bulk milk samples from different regions of Spain.EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 220, pp. 222 - 225. 2005. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.173
- 88** Wehbi, Z.; Perez, M. D.; Sanchez, L.; Pocovi, C.; Barbana, C.; Calvo, M.Effect of Heat Treatment on Denaturation of Bovine Alpha-Lactalbumin: Determination of Kinetic and Thermodynamic Parameters. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 53 - 25, pp. 9730 - 9736. 2005. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.507
- 89** Marin, E.; Sanchez, L.; Perez, M. D.; Pocovi, C.; Calvo, M.Effect of Hydrogen Peroxide on Methionine and Cysteine Levels in Bovine Milk. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 60 - 4, pp. 426 - 429. 2005. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.394
- 90** Lavilla, M.; Conesa, C.; Sánchez, L.; Pérez, M.D.; Mata, L.; Calvo, M.Estudio de las relaciones entre los niveles de las proteínas de leche de vaca con actividad antimicrobiana.ILE. INDUSTRIAS LÁCTEAS ESPAÑOLAS. pp. 29 - 36. 2005. ISSN 0210-0037
Tipo de producción: Artículo científico



- 91** Conesa, C.; Lavilla, M.; Sánchez, L.; Pérez, M.D.; Razquín, P.; Calvo, M. Evaluación de la calidad de la leche de vaca mediante la determinación de los niveles de inmunoglobulinas por un test ELISA. ILE. INDUSTRIAS LÁCTEAS ESPAÑOLAS. pp. 27 - 32. 2005. ISSN 0210-0037
Tipo de producción: Artículo científico
- 92** Marin, E.; Sanchez, L.; Perez, M. D.; Puyol, P.; Calvo, M. Effect of Heat Treatment on Bovine Lactoperoxidase Activity in Skim Milk: Kinetic and Thermodynamic Analysis. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68 - 1, pp. 89 - 93. 2003. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.943
- 93** Puig, C.; Perez, M. D.; Ros, L.; Sanchez, L.; Calvo, M. Effect of Processing on the Composition of Infant Formulas. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 58 - 9-10, pp. 476 - 480. 2003. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.436
- 94** Manso, M.A.; Cattaneo, T.M.; Barzaghi, S.; Pérez, M.D.; Sánchez, L.; Calvo, M.; Olieman, C.; Brett, G.; López-Fandiño, R. Detection of vegetable proteins in milk products by electrophoretic and immunochemical methods: in-house prevalidation tests and collaborative trials. BULLETIN - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION. 371 - 25, pp. 50. 2002. ISSN 0259-8434
Tipo de producción: Artículo científico
- 95** Sanchez L; Perez Md; Puyol P; Calvo M; Brett G. Determination of vegetal proteins in milk powder by enzyme-linked immunosorbent assay: interlaboratory study. JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL. 85 - 6, pp. 1390 - 1397. 2002. ISSN 1060-3271
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.907
- 96** Aranda, P.; Sánchez, L.; Pérez, M.D.; Calvo, M. Growth-promoting activity of bovine milk on a murine fibroblastic cell line and effect of heat treatment. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 6 - 1, pp. 1 - 11. 2002. ISSN 0958-6946
DOI: 10.1016/0958-6946(94)00050-6
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.620
- 97** Dominguez, Elena; Perez, M Dolores; Puyol, Pilar; Sanchez, Lourdes; Calvo, Miguel. Effect of pH on antigen-binding activity of IgG from bovine colostrum upon heating. JOURNAL OF DAIRY RESEARCH. 68 - 3, pp. 511 - 518.. 2001. ISSN 0022-0299
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.374
- 98** Puyol P; Perez Md; Horne Ds. Heat-induced gelation of whey protein isolates (WPI): effect of NaCl and protein concentration. FOOD HYDROCOLLOIDS. 15 - 3, pp. 233 - 237. 2001. ISSN 0268-005X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 1.386

- 99** Dominguez E; Perez Md; Puyol P; Sanchez L; Calvo M. Specific immunoglobulins in serum of newborn lambs fed with a single dose of colostrum containing anti-peroxidase IgG. RESEARCH IN VETERINARY SCIENCE. 70 - 3, pp. 275 - 279. 2001. ISSN 0034-5288
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.969
- 100** Ragona, L.; Fogolari, F.; Zetta, L.; Perez, D.M.; Puyol, P.; Dekruif, K.; Lohr, F.; Ruterjans, H.; Molinari, H. Bovine Beta-Lactoglobulin - Interaction Studies with Palmitic Acid. PROTEIN SCIENCE. 9 - 7, pp. 1347 - 1356. 2000. ISSN 0961-8368
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.869
- 101** Mainer, G.; Perez, M.D.; Sanchez, L.; Puyol, P.; Millan, M.A.; Ena, J.M.; Dominguez, E.; Calvo, M. Concentration of Bovine Immunoglobulins Throughout Lactation and Effect of Sample Preparation on Their Determination. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 55 - 11, pp. 613 - 617. 2000. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.570
- 102** Pérez, M.D.; Mills, E.N.C.; Lambert, N.; Johnson, I.T.; Morgan, M.R.A. The use of anti-soya globulin antisera in investigating soya digestion in vivo. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 80, pp. 513 - 521. 2000. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.966
- 103** Holt, C.; Mcphail, D.; Nevison, I.; Nylander, T.; Otte, J.; Ipsen, R. H.; Bauer, R.; Ogendal, L.; Olieman, K.; de Kruif, K. G.; Leonil, J.; Molle, D.; Henry, G.; Maubois, J. L.; Perez, M. D.; Puyol, P.; Calvo, M.; Bury, S. M.; Kontopidis, G.; Mcnae, I.; Sawyer, L.; Ragona, L.; Zetta, L.; Molinari, H.; Klarenbeek, B.; Jonkman, M. J.; Moulin, J.; Chatterton, D. Apparent chemical composition of nine commercial or semi-commercial whey protein concentrates, isolates and fractions. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 34 - 5-6, pp. 543 - 556. 1999. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.580
- 104** Wu, S. Y.; Perez, M. D.; Puyol, P.; Sawyer, L. Beta-Lactoglobulin Binds Palmitate within its Central Cavity. JOURNAL OF BIOLOGICAL CHEMISTRY. 274 - 1, pp. 170 - 174. 1999. ISSN 0021-9258
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.666



- 105** Puyol P.; Pérez M.D.; Calvo M. Rheological properties of commercial whey protein samples from Madgelas survey. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 34 - 5-6, pp. 565 - 572. 1999. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.580
- 106** Holt, C.; Mcphail, D.; Nylander, T.; Otte, J.; Ipsen, R. H.; Bauer, R.; Ogendal, L.; Olieman, K.; de Kruif, K. G.; Leonil, J.; Molle, D.; Henry, G.; Maubois, J. L.; Perez, M. D.; Puyol, P.; Calvo, M.; Bury, S. M.; Kontopidis, G.; Mcnae, I.; Sawyer, L.; Ragona, L.; Zetta, L.; Molinari, H.; Klarenbeek, B.; Jonkman, M. J.; Moulin, J.; Chatterton, D. Some physico-chemical properties of nine commercial or semi-commercial whey protein concentrates, isolates and fractions. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 34 - 5-6, pp. 587 - 601. 1999. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.580
- 107** Puyol, P.; Pérez, M.D.; Burgos, J.; Calvo, M. Effect of the binding of palmitic acid to beta-lactoglobulin on its gelation properties. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 8, pp. 119 - 123. 1998. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.202
- 108** Dominguez, E.; Perez, M. D.; Calvo, M. Effect of heat treatment on the antigen-binding activity of anti-peroxidase immunoglobulins in bovine colostrum. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 80 - 12, pp. 3182 - 3187. 1997. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.349
- 109** Domínguez, E.; Pérez, M. D.; Puyol, P. y Calvo, M. Use of immunological techniques for detecting species substitution in raw and smoked fish. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 204, pp. 279 - 281. 1997. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico
- 110** Inda Aramendia, L. A.; Razquin Casquero, P.; Pérez, M. D.; Calvo, M. Avances en la detección de fraudes en leche por mezcla. ILE. INDUSTRIAS LÁCTEAS ESPAÑOLAS. 205, pp. 39 - 45. 1996. ISSN 0210-0037
Tipo de producción: Artículo científico
- 111** Aranda, P., Sánchez, L., Pérez, M.D. y Calvo, M. Growth-promoting activity of bovine milk on a murine fibroblastic cell line and effect of heat treatment. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 6, pp. 1 - 11. 1996. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico
- 112** Mata, L., Perez, D., Puyol, P. y Calvo, M. Distribution of added lead and cadmium in human and bovine milk. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 58, pp. 305 - 309. 1995. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico
- 113** Puyol, P.; Perez, M. D.; Sanchez, L.; Ena, J. M.; Calvo, M. Uptake and Passage of Beta-Lactoglobulin, Palmitic Acid and Retinol Across the Caco-2 Monolayer. BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA-BIOMEMBRANES. 1236 - 1, pp. 149 - 154. 1995. ISSN 0005-2736

Tipo de producción: Artículo científico

- 114** Puyol, P.; Perez, M.D.; Peiró, J.M. y Calvo, M.Effect of of binding of retinol and palmitic acid to bovine beta-lactoglobulin on its resistance to thermal denaturation. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 77, pp. 1494 - 1502. 1994. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico
- 115** Mesa, M.; Perez, M. D.; Calvo, M.Presence and Concentration of Alpha(1)-Acid Glycoprotein in Cow Colostrum and Milk and in Mastitic Cow Milk. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 49 - 11, pp. 607 - 610. 1994. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico
- 116** Puyol, P.; Perez, M. D.; Mata, L.; Calvo, M.Study on Interaction between Beta-Lactoglobulin and Other Bovine Whey Proteins with Ascorbic-Acid. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 49 - 1, pp. 25 - 27. 1994. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico
- 117** Perez, M. D.; Puyol, P.; Ena, J. M.; Calvo, M.Comparison of the Ability to Bind Lipids of Beta-Lactoglobulin and Serum-Albumin of Milk from Ruminant and Non-Ruminant Species. JOURNAL OF DAIRY RESEARCH. 60 - 1, pp. 55 - 63. 1993. ISSN 0022-0299
Tipo de producción: Artículo científico
- 118** Puyol, P.; Perez, M.D.; Ena, J.M. y Calvo, M.Effect of retinol and fatty acid binding by bovine beta-lactoglobulin on its resistance to trypsin digestion.INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 3, pp. 589 - 597. 1993. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico
- 119** Aranda, P.; Sánchez, L.; Pérez, M.D.; Ena, J.M.; Puyol, P.; Oria, R. y Calvo, M.Rapid immunoenzymatic method for detecting adulteration in ewe's milk. FOOD CONTROL. 4, pp. 101 - 104. 1993. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico
- 120** Pérez, M.D.; Chambers, S.J.; Bacon, J.R.; Lambert, N.; Hedley, C.L. y Wang, T.L.Seed protein content and composition of near-isogenic and produced mutant pea lines. SEED SCIENCE RESEARCH. 3, pp. 187 - 194. 1993. ISSN 0960-2585
Tipo de producción: Artículo científico
- 121** Perez, M. D.; Sanchez, L.; Aranda, P.; Ena, J. M.; Oria, R.; Calvo, M.Effect of Beta-Lactoglobulin on the Activity of Pregastric Lipase - a Possible Role for this Protein in Ruminant Milk. BIOCHIMICA ET BIOPHYSICA ACTA. 1123 - 2, pp. 151 - 155. 1992. ISSN 0006-3002
Tipo de producción: Artículo científico
- 122** Sanchez, L.; Peiro, J. M.; Castillo, H.; Perez, M. D.; Ena, J. M.; Calvo, M.Kinetic-Parameters for Denaturation of Bovine-Milk Lactoferrin. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 57 - 4, pp. 873 - 879. 1992. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
- 123** Ena, J. M.; Perez, M. D.; Aranda, P.; Sanchez, L.; Calvo, M.Presence and Changes in the Concentration of Vitamin-D-Binding Protein Throughout Early Lactation in Human and Bovine Colostrum and Milk. JOURNAL OF NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY. 3 - 10, pp. 498 - 502. 1992. ISSN 0955-2863
Tipo de producción: Artículo científico
- 124** Sánchez, L.; Luján, L.; Oria, R.; Castillo, H.; Pérez, Md.; Ena J.M. y Calvo, M.Synthesis of lactoferrin and transport of transferrin in the lactating mammary gland of sheep.JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 75, pp. 1257 - 1262. 1992. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico



- 125** Aranda, P.; Sánchez, L.; Pérez, M.D.; Ena, J.M. y Calvo, M. Insulin in bovine colostrum and milk: evolution throughout lactation and binding to caseins. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*. 74, pp. 4320 - 4325. 1991. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico
- 126** Puyol P.; Pérez M.D.; Ena J.M. y Calvo M. Interaction of bovine beta-lactoglobulin and other bovine and human whey proteins with retinol and fatty acids. *AGRICULTURAL AND BIOLOGICAL CHEMISTRY*. 55, pp. 2515 - 2520. 1991. ISSN 0002-1369
Tipo de producción: Artículo científico
- 127** Pérez, M.D.; Sánchez, L.; Aranda, P.; Ena, J.M.; Oria, R. y Calvo, M. Synthesis and evolution of concentration of beta-lactoglobulin and alfa-lactalbumin from cow and sheep colostrum and milk throughout early lactation. *CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY*. 36, pp. 205 - 212. 1990. ISSN 0145-5680
Tipo de producción: Artículo científico
- 128** Ena, J. M.; Esteban, C.; Perez, M. D.; Uriel, J.; Calvo, M. Fatty-Acids Bound to Vitamin-D-Binding Protein (Dbp) from Human and Bovine Sera. *BIOCHEMISTRY INTERNATIONAL*. 19 - 1, pp. 1 - 7. 1989. ISSN 0158-5231
Tipo de producción: Artículo científico
- 129** Perez, M. D.; Diaz de Villegas, M. D.; Sanchez, L.; Aranda, P.; Ena, J. M.; Calvo, M. Interaction of fatty acids with beta-lactoglobulin and albumin from ruminant milk. *JOURNAL OF BIOCHEMISTRY*. 106 - 6, pp. 1094 - 1097. 1989. ISSN 0021-924X
Tipo de producción: Artículo científico
- 130** Perez, M. D.; Sanchez, L.; Aranda, P.; Sala, F. J.; Calvo, M. Time-Course Levels of Alpha-2-Macroglobulin and Albumin in Cow Colostrum and Milk and Alpha-2-Macroglobulin Levels in Mastitic Cow Milk. *ANNALES DE RECHERCHES VETERINAIRES*. 20 - 3, pp. 251 - 258. 1989. ISSN 0003-4193
Tipo de producción: Artículo científico
- 131** Sánchez, L.; Aranda, P.; Pérez, M.D. y Calvo, M. Concentration of lactoferrin and transferrin throughout lactation in cow's colostrum and milk. *BIOLOGICAL CHEMISTRY HOPPE-SEYLER*. 369, pp. 1005 - 1008. 1988. ISSN 0177-3593
Tipo de producción: Artículo científico
- 132** Sánchez Paniagua, Lourdes; Pérez Cabrejas, María Dolores. Physical Properties of Dairy Products. *PHYSICAL PROPERTIES OF FOODS: NOVEL MEASUREMENT TECHNIQUES AND APPLICATIONS*. pp. 355 - 398. CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-3536-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 133** Pérez Md, Sánchez L, Aranda P, Ena Jm, Calvo M. Use of an immunoassay method to detect adulteration of ewe's milk. *FOOD SAFETY AND QUALITY INSURANCE : APPLICATIONS OF IMMUNOASSAY SYSTEMS*. pp. 41 - 48. Pérez MD, Sánchez L, Aranda P, Ena JM, Calvo M, 1992. ISBN 1-85166-747-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 134** Franco, I.; Pérez, M.D.; Conesa, C.; Calvo, M.; Sánchez, L. Effect of technological treatments on bovine lactoferrin: An overview. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 106, pp. 173 - 182. 2018. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2017.12.016
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.579
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)



Índice de impacto: 1.328

- 135** Barbana, C.; Sánchez, L.; Pérez, M. D. Bioactivity of α -lactalbumin related to its interaction with fatty acids: A review. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 51 - 8, pp. 783 - 794. 2011. ISSN 1040-8398
DOI: 10.1080/10408398.2010.481368
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.789
- 136** Barbana, C.; Pérez, M. D. Interaction of alpha-lactalbumin with lipids and possible implications for its emulsifying properties - A review. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL. 21 - 10, pp. 727 - 741. 2011. ISSN 0958-6946
DOI: 10.1016/j.idairyj.2011.04.009
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.401
- 137** Perez, D. y Calvo, M. Interaction of beta-lactoglobulin with retinol and fatty acids and its role as a possible biological function for this protein. A review. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 78, pp. 978 - 988. 1995. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Revisión

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

Organización de actividades de I+D+i

- | | | |
|----------|---|--|
| 1 | Título de la actividad: XI Congreso CyTA-CESIA
Tipo de actividad: Congreso
Modo de participación: Organizador
Fecha de inicio-fin: 20/06/2022 - 22/06/2022 | Ámbito geográfico: Nacional

Duración: 3 días |
| 2 | Título de la actividad: IV Congreso FESNAD
Tipo de actividad: Congreso
Modo de participación: Organizador
Fecha de inicio-fin: 03/11/2020 - 06/11/2020 | Ámbito geográfico: Nacional

Duración: 4 días |
| 3 | Título de la actividad: European Iron Club '96
Tipo de actividad: Congreso
Modo de participación: Organizador
Fecha de inicio-fin: 11/09/1996 - 14/09/1996 | Ámbito geográfico: Unión Europea

Duración: 4 días |



Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** Institute of Food Research. Norwich Laboratory
Ciudad entidad realización: Norwich, Reino Unido
Fecha de inicio-fin: 01/02/1992 - 01/06/1992 **Duración:** 4 meses - 1 día
Entidad financiadora: Caja de Ahorros de la Inmaculada
Nombre del programa: Programa Europa
Objetivos de la estancia: Contratado/a
- 2** **Entidad de realización:** Institute of Food Research. Norwich Laboratory
Ciudad entidad realización: Norwich, Reino Unido
Fecha de inicio-fin: 15/06/1991 - 15/10/1991 **Duración:** 4 meses - 1 día
Entidad financiadora: Caja de Ahorros de la Inmaculada. 1991. The British Council
Nombre del programa: Programa Europa
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 3** **Entidad de realización:** Institute of Food Research. Norwich Laboratory
Ciudad entidad realización: Norwich, Reino Unido
Fecha de inicio-fin: 08/09/1990 - 14/12/1990 **Duración:** 3 meses - 7 días
Entidad financiadora: Beca Ministerio de Educación
Nombre del programa: Becas FPI
Objetivos de la estancia: Contratado/a

Períodos de actividad investigadora

- 1** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: Transferencia CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2019
- 2** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2018
- 3** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2012
- 4** **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2006
- 5** **Nº de tramos reconocidos:** 2
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2000



Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Directora del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos Desde el 6 de abril de 2022 hasta la fecha
Fecha de concesión: 03/02/2024
- 2 Descripción del mérito:** Miembro de la Comisión de Garantía de Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Desde el 22/03/2012 hasta el 11/2/2020
Fecha de concesión: 03/02/2024
- 3 Descripción del mérito:** Miembro de la Comisión Permanente Miembro de la Comisión Permanente del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, en calidad de representante del área de Tecnología de los Alimentos, desde enero de 2014 hasta abril de 2022.
Fecha de concesión: 03/02/2024
- 4 Descripción del mérito:** Premios recibidos
 - 1- Premio Extraordinario de Licenciatura en Veterinaria. Universidad de Zaragoza. 25/3/1987.
 - 2- 2º Premio Nacional de Terminación de Estudios en Veterinaria. . Ministerio de Educación y Ciencia. 8/10/1987.
 - 3- Premio Extraordinario de Doctorado. Área de Científicas. Curso 1989-90.
 - 4- Premio Sabina de Plata. Club de Opinión de Mujeres La Sabina. Zaragoza. 14/2/1991.
 - 5- Premio Ordesa a la Investigación. 1999. Sociedad Española de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica 1999.
 - 6- Premio al mejor Proyecto Spin-off Académico. Instituto Aragonés de Fomento. 2001.
 - 7- Premio Enrique Coris Guart 2010 en la modalidad Zootecnia, Producción Animal, Ciencia y Tecnología de los Alimentos por el trabajo titulado “ Estudio mediante técnicas inmunoquímicas del efecto del procesado en algunas proteínas alergénicas y recombinantes de los alimentos”
 - 8- Ayuda de la Cátedra Agrobank “Calidad e Innovación en el Sector Agroalimentario” obtenida en la II Convocatoria de Ayudas para la transferencia del conocimiento al sector agroalimentario”. Resolución del 22 de octubre de 2018.**Fecha de concesión:** 12/01/2018
- 5 Descripción del mérito:** Delegada del Decano de la Facultad de Veterinaria para Prácticas Tuteladas de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Desde 1/07/2010 hasta la actualidad.
Gestión de más de 150 convenios con empresas e instituciones para la realización de prácticas obligatorias de los alumnos de la Licenciatura y del Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Fecha de concesión: 29/12/2017
- 6 Descripción del mérito:** Miembro de la Comisión de Movilidad Internacional de Estudiantes Miembro de la Comisión de Movilidad Internacional de Estudiantes de la Facultad de Veterinaria desde el 6/4/2016 hasta la fecha.
Fecha de concesión: 29/12/2017
- 7 Descripción del mérito:** Miembro de la Junta de Facultad de Veterinaria Desde el 22/11/2012 hasta la actualidad
Fecha de concesión: 29/12/2017



- 8 Descripción del mérito:** Miembro de la Comisión de Doctorado de la Universidad de Zaragoza
Desde 20/02/2009 hasta el 27/05/2013, siendo un cargo electo.
Fecha de concesión: 20/02/2009
- 9 Descripción del mérito:** Secretaria de la Comisión de Funcionamiento de la Planta Piloto de la Universidad de Zaragoza
desde 05/11/2008 hasta 19/12/2016, ocupando el cargo de secretaria desde el 13/12/2010
Fecha de concesión: 05/11/2008