



---

## Ministerio de Ciencia e Innovación

---

Modelo de CV de acuerdo al Formato Normalizado de la  
Fundación Española para la Ciencia y Tecnología (FECYT)

# Curriculum vitae

Nombre: Luis Javier Rodríguez Barron

Fecha: 04-07-2023

Número de páginas (ésta incluida): 59

LUIS JAVIER  
RODRIGUEZ  
BARRON -

\*\*\*\*\*

Firmado digitalmente  
por LUIS JAVIER  
RODRIGUEZ BARRON -

\*\*\*\*\*

Fecha: 2024.05.22  
09:37:39 +02'00'

Firmado: Luis Javier Rodríguez Barron

## Datos personales

---

Apellidos: Rodríguez Barron

Nombre: Luis Javier

DNI: ██████████

Fecha de nacimiento : 28 de Mayo de 1962

Sexo: V

---

## Situación profesional actual

---

Organismo: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU)

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Farmacia

Depto./Secc./Unidad estr.: Farmacia y Ciencias de los Alimentos

Dirección postal: Paseo de la Universidad 7, 01006 Vitoria-Gasteiz

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 34-945-013082

Fax: 34-945-013014

Correo electrónico: [luisjavier.rbarron@ehu.eus](mailto:luisjavier.rbarron@ehu.eus)

Especialización (Códigos UNESCO): 330900-330909-230103-230218

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 05 de Julio de 2016

Situación administrativa:

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo

A tiempo parcial

Reconocimiento de quinquenios docentes: 6 (última fecha 14/02/2018; máximo 6 períodos de reconocimiento)

Reconocimiento de sexenios de investigación (CNEAI): 5 (último sexenio 2011-2016)

---

## Líneas de investigación

---

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Calidad y seguridad alimentaria. Ciencia y tecnología de productos de origen animal (leche, queso y carne): mejora de procesos de elaboración, tecnología de procesos, desarrollo de sabor y aroma, aspectos nutricionales y bioquímicos. Análisis de alimentos: técnicas cromatográficas HPLC-DAD-ELSD-FD y GC-FID-MS, y espectroscópicas (NIR). Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos de origen animal. Diseño de experimentos y análisis estadístico en ciencia y tecnología de alimentos. Tratamiento de datos mediante modelos y técnicas multivariantes en investigación aplicada a diversos campos de la ciencia.

---

### Indicadores e identificación de la actividad investigadora:

WoS Researcher ID: J-7035-2012

SCOPUS Author ID: 7102697229

Open Researcher and Contributor ID (ORCID): 0000-0002-2563-1082

Indicadores obtenidos en la base de datos WoS a fecha 27 de enero de 2023:

Índice h: 26

Número total de publicaciones: 115

Número total de artículos científicos: 107

Capítulos de libros indexados: 8

Número total de citas: 2108

Número promedio de citas por artículo: 17,55

### Formación académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	Junio 1985

Doctorado	Centro	Fecha
Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	Diciembre 1989

### Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becario FPI-Mº de Educación y Ciencia	Instituto de Fermentaciones Industriales - CSIC	01/01/86 a 31/12/89
Profesor Asociado (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	15/02/90 a 30/09/91
Profesor Titular Interino (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	01/10/91 a 25/03/92
Profesor Titular Universidad (C=8H)	Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	26/03/92 a 04/07/16
<b>Catedrático de Universidad (C=8H)</b>	<b>Universidad del País Vasco (UPV/EHU)</b>	<b>05/07/16 hasta la actualidad</b>
Secretario Departamento Universitario	Dpto. Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	02/03/92 a 12/12/94
Director Departamento Universitario	Dpto. Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	13/12/94 a 07/01/97
Miembro Comité Calidad Titulaciones	Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	08/01/97 a 28/07/98
Secretario de Campus	Vicerrectorado del Campus de Álava de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)	29/07/98 a 03/05/05

### Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	B	C	C
Euskera	B	B	B

## Participación en Proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas

(Nacionales y/o internacionales)

---

Título del proyecto: Aspectos bioquímicos del proceso de maduración de frutos y su incidencia sobre las alteraciones fisiológicas en la post-recolección.

Entidad financiadora: CSIC

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 1/01/1985 hasta: 31/12/1987

Investigador responsable: Dr. P. Cuñat

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Caracterización de alimentos. Uvas para vinificación y productos lácteos.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 1/01/1985 hasta: 31/12/1987

Investigador responsable: Dra. M. D. Cabezudo

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Characterization of sheeps and goats milk cheese.

Entidad financiadora: Unión Europea

Entidades participantes: ---

Duración, desde: 1/02/1988 hasta: 1/02/1990

Investigador responsable: Dra. M. Ramos González

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Efecto del tratamiento térmico y conservación de leche líquida y en polvo sobre las transformaciones de los carbohidratos y proteínas.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: CSIC

Duración, desde: 15/11/1988 hasta: 1/01/1990

Investigador responsable: Dra. I. Martínez Castro

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Influencia del proceso de elaboración sobre la calidad organoléptica, físico-química y microbiológica del queso Idiazabal.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 24/08/1989 hasta: 24/08/1991

Investigador responsable: Dra. Y. Barcina

Número de investigadores participantes: --

---

Título del proyecto: Calidad y aceptabilidad del queso Idiazabal elaborado con un cultivo iniciador autóctono en diferentes épocas del año.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 18/02/1993 hasta: 31/12/1994

Investigador responsable: Dr. L. J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 10

---

---

Título del proyecto: Autenticidad del queso Idiazabal elaborado en diferentes épocas del año.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra (UPNA), Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 25/05/1993 hasta: 24/05/1996  
Investigador responsable del proyecto coordinado: Dra. Y. Barcina  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tratamiento de alimentos con condensados de humo.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/05/1993 hasta: 31/04/1994  
Investigador responsable: Dra. M. D. Guillén  
Número de investigadores participantes: 7

---

Título del proyecto: Design and production of an enzymatic and microbial mixture to improve the process ewe's cheese (Spain, France, Italy and Portugal) safety and quality and to get a novel functional food as a response to European demand for new products low in cholesterol and protein-enriched.  
Entidad financiadora: Unión Europea (Programa AIR)  
Entidades participantes: Gaiker, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública de Navarra (UPNA), Iparlat S.A., Onetik (Francia), Univ. College Cork (Irlanda), Biocatalysts Ltd (Reino Unido)  
Duración, desde: 1/01/1994 hasta: 30/06/1997  
Investigador responsable del proyecto coordinado: Dra. P. Aldámiz  
Investigador responsable del sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tratamiento de alimentos con condensados de humo.  
Entidad financiadora: CICYT  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/06/1994 hasta: 31/05/1997  
Investigador responsable: Dra. M. D. Guillén  
Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Microflora de la leche y quesos de oveja con denominación de origen: identificación de las cepas de interés tecnológico y estudio de sus actividades enzimáticas.  
Entidad financiadora: Fondo de Cooperación Euskadi-Aquitania-Navarra  
Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública Navarra (UPNA), Universidad Burdeos II  
Duración, desde: 1/09/1995 hasta: 31/12/1996  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Tipado molecular y aptitudes tecnológicas de cepas de Lactobacillus y de la flora secundaria aislada de leche cruda y de quesos de oveja con Denominación de Origen.  
Entidad financiadora: Fondo de Cooperación Euskadi-Aquitania-Navarra  
Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública Navarra (UPNA), Universidad Burdeos II  
Duración, desde: 1/10/1996 hasta: 31/12/1997  
Investigador responsable sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 7 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

---

Título del proyecto: Puesta a punto de técnicas analíticas de análisis sensorial aplicadas a quesos europeos elaborados con leche de oveja.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/10/1997 hasta: 31/12/1997

Investigador responsable: Dra. M. Albisu

Número de investigadores participantes: 5

---

Título del proyecto: Influencia del origen y tipo de cuajo sobre la fabricación del queso Idiazabal elaborado en diferentes épocas del año.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad País Vasco (UPV/EHU), CRDO Queso Idiazabal, Queserías Araia

Duración, desde: 1/10/1997 hasta: 31/12/1998

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Relaciones entre composición, propiedades y comportamiento de aromas de humo.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/08/1997 hasta: 1/08/2000

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup> D. Guillén Loren

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Sabor y aroma de los quesos de oveja con denominación de origen.

Entidad financiadora: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Entidades participantes: INIA, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad Pública de Navarra (UPNA)

Duración, desde: 1/01/1998 hasta: 31/12/2001

Investigador responsable: Dra. E. Fernández García.

Responsable del proyecto en UPV/EHU: Dr. L. J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 7 (en UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Diseño de una mezcla de cuajo y lipasas comerciales para el desarrollo del sabor característico del queso Idiazabal.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco

Entidades participantes: CRDO Queso Idiazabal, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/1999 hasta: 31/12/2000

Investigador responsable: Dr. F. J. Pérez-Elortondo

Número de investigadores participantes: 7

---

Título del proyecto: Diseño de una mezcla de cuajo y lipasas comerciales para el desarrollo del sabor característico del queso de oveja.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), CRDO Queso Idiazabal, Queserías Araia

Duración, desde: 1/10/1999 hasta: 30/09/2002

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 7

---

---

Título del proyecto: Caracterización de cuajos de cordero y optimización de sus métodos de fabricación para la recuperación de sabores tradicionales en quesos de oveja y cabra.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Universidad de Murcia

Duración, desde: 1/01/2001 hasta: 31/12/2003

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: El ahumado con aromas de humo como alternativa al ahumado tradicional. Optimización del proceso.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 9/07/2000 hasta: 8/07/2003

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup> D. Guillén

Número de investigadores participantes: 9

---

Título del proyecto: Características nutricionales de quesos de leche cruda de oveja. Influencia del tipo de coagulante.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 16/12/2002 hasta: 15/12/2004

Investigador responsable: Dra. M. Virto Lekuona

Número de investigadores participantes: 3

---

Título del proyecto: Estudio bioquímico y molecular de la producción de compuestos de interés sensorial y sanitario en quesos de leche cruda de oveja.

Entidad financiadora: Subvención general grupos de investigación de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 13/09/2003 hasta: 13/09/2006

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 6

---

Título del proyecto: Efecto de los aromas de humo sobre la composición, textura, aroma, estabilidad oxidativa y seguridad de los alimentos con ellos tratados.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/12/2003 hasta: 30/11/2006

Investigador responsable: Dra. M<sup>a</sup>. D. Guillén

Número de investigadores participantes: 10

---

Título del proyecto: Características de la producción de leche de oveja y su influencia en la sostenibilidad del sistema de pastoreo en el País Vasco

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Cátedra UNESCO

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2006 hasta: 1/01/2008

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 11

---

---

Título del proyecto: Caracterización sanitaria y propiedades tecnológicas de cepas de enterococos de interés alimentario.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2006 hasta: 31/12/2007  
Investigador responsable: Dr. L.J. R Barron  
Número de investigadores participantes: 10

---

Título del proyecto: Condiciones de pastoreo a tiempo parcial: efecto sobre la calidad nutritiva y tecnológica de la leche.  
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. INIA  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER-Tecnalia  
Duración, desde: 1/10/2006 hasta: 1/10/2009  
Investigador principal proyecto coordinado: Dr. L.M. Oregi  
Investigador responsable en sub-proyecto UPV/EHU: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 9 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: K-EGOITZEN: Cambio climático y adaptación – Klima aldaketa: inpaktua eta egoikitzea.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa ETORTEK  
Entidades participantes: LABEIN, AZTI, NEIKER, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2007 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dr. Oscar Santa Coloma  
Número de investigadores participantes: más de 20

---

Título del proyecto: Cuajo en pasta artesanal de cordero: mejora de la calidad sensorial de los quesos de oveja y diversificación de productos.  
Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica de productos industriales en Álava. Convenio Dpto. Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2008 hasta: 31/12/2008  
Investigador responsable: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Caracterización proteómica de cuajos y su aplicación en el desarrollo de aromas de quesos modelo.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2008 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dra. M. Virto  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del proyecto: Calidad funcional, tecnológica y sensorial de la leche y queso de ovejas alimentadas con suplementos de subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas.  
Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Educación, Universidades e Investigación, Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2009 hasta: 31/12/2009  
Investigador responsable: Dra. M. de Renobales  
Número de investigadores participantes: 4

---



---

Título del proyecto: Sostenibilidad del pastoreo de montaña en el País Vasco: Importancia de la biodiversidad de especies en la calidad de la leche y el queso.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Cátedra UNESCO

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER, CRDO Queso Idiazabal

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 9

---

Título del proyecto: Mejora de la calidad del queso Idiazabal: estudio, evaluación y valoración de defectos.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Programa SAIOTEK.

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dra. M. Albisu

Número de investigadores participantes: 4

---

Título del proyecto: Valoración de subproductos de oleaginosas en alimentación de ovejas lecheras bajo etiquetas de calidad (DO Idiazabal, Ossau-Irati): efecto sobre la producción animal y la calidad de la leche y queso obtenidos.

Entidad financiadora: Fondos de Cooperación Euskadi-Aquitania. Gobierno Vasco

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), NEIKER-Tecnalia

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable proyecto coordinado: Dra. N. Mandaluniz

Investigador responsable en sub-proyecto UPV/EHU: Dr. L.J.R. Barron

Número de investigadores participantes: 8 (sub-proyecto UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Caracterización de quesos de oveja elaborados en montaña (Sierra de Aralar).

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2011 hasta: 31/12/2011

Investigador responsable: Dra. M. de Renobales

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos. Tipo B (IT389-10).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2010 hasta: 31/12/2012

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Establecimiento de marcadores químicos para la diferenciación y autenticación de quesos de montaña.

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2012 hasta: 31/12/2012

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 4

---

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo de Investigación Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo B (IT766-13).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2013 hasta: 31/12/2015

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 13

---

Título del proyecto: Caracterización de aminos biogénicas en diferentes matrices alimentarias (queso y vino).

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica en los ámbitos agrario, forestal, pesquero y alimentario. Convenio Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2014 hasta: 31/12/2014

Investigador responsable: Dra. M Virto

Número de investigadores participantes: 8

---

Título del proyecto: Integración multidisciplinar de los resultados y conocimientos derivados de la I+D+i para la gestión sostenible de las comunidades vegetales de los pastos del norte peninsular.

Entidad financiadora: MINECO. INIA. Acción Complementaria

Entidades participantes: SERIDA, CIFA, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), HAZI, INTIA, ITACYL, Gobierno de Navarra, NEIKER-Tecnalia

Duración, desde: 1/10/2014 hasta: 30/09/2015

Investigador responsable: Dr. K. Osoro

Número de investigadores participantes: 23 (2 en la UPV/EHU)

---

Título del proyecto coordinado: Evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña: integración de aspectos productivos, medio ambientales y socio-económicos (SOSTEPASTO).

Título del sub-proyecto coordinado: Pastoreo de montaña: calidad y trazabilidad de alimentos tradicionales, biodiversidad, adaptación del sistema al cambio global y desarrollo rural (TRADEMON).

Entidad financiadora: MINECO – Retos de la Sociedad

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Neiker-Tecnalia (Sub-proyecto BIOPASTO)

Duración, desde: 1/01/2014 hasta: 30/09/2017

Investigador responsable del proyecto coordinado SOSTEPASTO: Dr. L.J.R. Barron

Investigadores responsables del sub-proyecto TRADEMON: IP1: Dr. L.J. R. Barron; IP2: Dra. A. Aldezabal

Número de investigadores participantes: 10 (sub-proyecto TRADEMON)

---

Título del proyecto: Descontaminación y reciclado de lactosuero producido en pequeñas queserías rurales: factores que afectan al rendimiento quesero y a la composición de lactosuero.

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Programa de Acciones destinadas a la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Tecnológica en los ámbitos Agrario, Forestal, Pesquero y Alimentario. Convenio con la UPV/EHU

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración, desde 1/01/2016 hasta 31/12/2016

Investigador responsable: Dr. L.J.R. Barron

Número de investigadores participantes: 3

---

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo de Investigación Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT944-16).  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura  
Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2016 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron  
Número de investigadores participantes: 13

---

Título del proyecto: Simbióticos encapsulados con capacidad de modular la respuesta inmune a través de la microbiota intestinal para el tratamiento y prevención del asma (BIOTASMA).  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Programa Elkartek. Proyectos de Investigación Fundamental Colaborativa  
Entidades participantes: Fundación Tecnalia Research and Innovation, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), CIC BioGUNE, BIOARABA  
Duración, desde: 1/01/2019 hasta: 31/12/2020  
Investigador responsable: Dra. M. Chávarri (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 4 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Diversificación de las explotaciones de equino a través de la valorización de la leche de yegua.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Convocatoria de Ayudas a la Cooperación previstas en el Decreto 43/2017  
Entidades participantes: EHMEZAFE, NSG, A+G Coop, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: EHMEZAFE (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 3 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Puesta en valor del cordero latxo que se produce aquí, y se consume aquí.  
Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad. Convocatoria de Ayudas a la Cooperación previstas en el Decreto 43/2017  
Entidades participantes: Asociación Larsabi, NSG, Api-Tropik, Universidad del País Vasco (UPV/EHU)  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2021  
Investigador responsable: Asociación Larsabi (IP en UPV/EHU: N. Aldai)  
Número de investigadores participantes: 3 (UPV/EHU)

---

Título del proyecto: Assessment and preliminary diagnosis of dissemination of antibiotic resistance genes through the food production chain in the Basque Country.  
Entidad financiadora: Universidad del País Vasco (UPV/EHU). Convocatoria de Proyectos Colaborativos.  
Entidades participantes: UPV/EHU  
Duración, desde: 1/01/2020 hasta: 31/12/2022  
Investigador responsable: Dra. M. Virto; Dra. M. La Cuesta  
Número de investigadores participantes: 7

---

---

Título del proyecto coordinado: Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de ovino lechero con diferente grado de intensificación: adaptación a escenarios de cambio (LiveSheep).

Título del sub-proyecto coordinado: Análisis multidisciplinar de los sistemas de ovino lechero basados en pastoreo: adaptación a escenarios de cambio (ExtenSheep).

Entidad financiadora: MICINN – Retos de la Sociedad

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-ULE)

Duración, desde: 1/09/2021 hasta: 31/08/2024

Investigador responsable del proyecto coordinado LiveSheep y del subproyecto ExtenSheep: Dr. L.J.R. Barron

Número de investigadores participantes: 11 (sub-proyecto ExtenSheep)

---

Título del proyecto: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo de Investigación Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT1568-22).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura

Entidades participantes: Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 1/01/2022 hasta: 31/12/2025

Investigador responsable: Dr. L.J. R. Barron

Número de investigadores participantes: 13

---

Título del proyecto: European Network for knowledge exchange and peer-to peer learning between actors and stakeholders of the Horse sector to improve the resilience of the equine farms.

Entidad financiadora: European Comission (Horizon-CL6-2022-Governance-01). Type of Action: Horizon-CSA

Entidades participantes: 14 entidades de 8 países europeos, entre ellos la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

Duración, desde: 9/03/2023 hasta: 8/03/2026

Entidad coordinadora del proyecto: Institut Francais du Cheval et de l'Equitation (Francia)

Investigador responsable en la UPV/EHU: Dr. N. Aldai

Número de investigadores participantes: 7 (UPV/EHU)

---

## Publicaciones o documentos científico-técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = revisión, E = editor, S = documento científico-técnico restringido)

### Artículos científicos indexados ordenados por año de publicación

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Lípidos en uvas: su composición triglicéridica.

Ref. Grasas Aceites

X revista

Clave: R

Volumen: 38

Páginas, inicial: 120

final: 123

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Non-aqueous reverse-phase HPLC analysis of triglycerides.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: R

Volumen: 23

Páginas, inicial: 20

final: 214

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G., Díez-Masa J.C.

Título: Influence of bonded-phase column type, mobile-phase composition, temperature and flow-rate in the analysis of triglycerides by reverse-phase high-performance liquid chromatography.

Ref. J. Liq. Chromatogr.

X revista

Clave: A

Volumen: 10

Páginas, inicial: 3193

final: 3212

Fecha: 1987

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G., Corzo N.

Título: Determination of the triglyceride composition of grapes by HPLC.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: A

Volumen: 25

Páginas, inicial: 609

final: 612

Fecha: 1988

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: HPLC analysis of complex mixtures of triglycerides using gradient elutions and an ultraviolet detector.

Ref. Chromatographia

X revista

Clave: A

Volumen: 23

Páginas, inicial: 183

final: 188

Fecha: 1989

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Triacylglycerol changes in grapes in late stages of ripening.

Ref. Phytochemistry

X revista

Clave: A

Volumen: 28

Páginas, inicial: 3301

final: 3305

Fecha: 1989

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: HPLC and GLC analysis of the triglyceride composition of bovine, ovine and caprine milk fat.

Ref. J. Dairy Res.

X revista

Clave: A

Volumen: 57

Páginas, inicial: 517

final: 526

Fecha: 1990

---

Autores (p.o. de firma): González-San José M.L., Barron L.J.R., Díez C.

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Título: Evolution of anthocyanins during maturation of tempranillo grape variety (*Vitis vinifera*) using polynomial regression models.

Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 51 Páginas, inicial: 337 final: 343 Fecha: 1990

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.  
Título: A relationship between triglycerides and grape ripening indices.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 37 Páginas, inicial: 37 final: 45 Fecha: 1990

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.  
Título: Aplicación de la cromatografía líquida de alta eficacia al análisis de grasas y aceites de origen animal y vegetal.

Ref. Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment. X revista  
Clave: A Volumen: 31 Páginas, inicial: 66 final: 99 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): González-San José M.L., Barron L.J.R., Junquera B., Robredo L.M.  
Título: Application of principal component analysis to ripening indices for wine grapes.

Ref. J. Food Comp. Anal. X revista  
Clave: A Volumen: 4 Páginas, inicial: 245 final: 255 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Robredo L.M., Junquera B., González-San José M.L., Barron L.J.R.  
Título: Biochemical events during ripening of grape berries.

Ref. Ital. J. Food Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 3 Páginas, inicial: 173 final: 180 Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Revisión: composición de la fracción lipídica del queso de vaca, oveja y cabra, y la influencia sobre su calidad.

Ref. Rev. Esp. Cien. Tecnol. Aliment. X revista  
Clave: R Volumen: 33 Páginas, inicial: 345 final: 363 Fecha: 1993

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Changes in free fatty acids during the ripening of Idiazabal cheese: influence of brining time and smoking.

Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 61 Páginas, inicial: 281 final: 288 Fecha: 1994

---

Autores (p.o. de firma): Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.  
Título: Methods for the analysis of triacylglycerols.

Ref. J. Chromatogr. B X revista  
Clave: R Volumen: 671 Páginas, inicial: 133 final: 168 Fecha: 1995

---

Autores (p.o. de firma): Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.  
Título: Análisis estereoespecífico de los triacil-sn-glicerolos de las grasas naturales por métodos enzimáticos y cromatografía líquida de alta eficacia

Ref. Grasas Aceites X revista  
Clave: R Volumen: 46 Páginas, inicial: 376 final: 382 Fecha: 1995

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Virto M., Martín C., Nájera A.I., Santisteban A., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Determination of free fatty acids in cheese: comparison of two analytical methods.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 64 Páginas, inicial: 445 final: 452 Fecha: 1997

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Barron L.J.R., Ruiz-Gutiérrez V.  
Título: Determination of rat liver triglycerides by gas-liquid chromatography and reversed-phase high performance liquid chromatography.  
Ref. J. Chromatogr. B X revista  
Clave: A Volumen: 706 Páginas, inicial: 173 final: 179 Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Barron L.J.R., Ruiz-Gutiérrez V.  
Título: Molecular prediction of rat liver triglycerides by high performance liquid chromatography.  
Ref. J. Liq. Chrom. Rel. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 21 Páginas, inicial: 1185 final: 1197 Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Determination of triacylglycerol composition of Idiazabal cheese.  
Ref. Chromatographia X revista  
Clave: A Volumen: 47 Páginas, inicial: 579 final: 586 Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Changes in triacylglycerols during the ripening of Idiazabal cheese.  
Ref. J. Agric Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 46 Páginas, inicial: 3252 final: 3256 Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Influence of traditional smoking on the triglyceride composition during the ripening of Idiazabal cheese.  
Ref. Z. Lebensm. Unters. Forsch. X revista  
Clave: A Volumen: 207 Páginas, inicial: 197 final: 201 Fecha: 1998

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Predicción molecular de los triglicéridos de la grasa láctea de oveja por cromatografía líquida de alta eficacia.  
Ref. Grasas Aceites X revista  
Clave: A Volumen: 50 Páginas, inicial: 289 final: 297 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Perona J.S., Ruiz-Gutiérrez V., Barron L.J.R.  
Título: La cromatografía líquida de alta eficacia en la separación de triglicéridos de grasas animales complejas.  
Ref. Grasas Aceites X revista  
Clave: R Volumen: 50 Páginas, inicial: 298 final: 311 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Perea S., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: A reverse phase high-performance liquid chromatographic method for analyzing complex mixtures of triglycerides. Application to the fat fraction of an aged cheese.  
Ref. J. Am. Oil Chem. Soc. X revista  
Clave: A Volumen: 76 Páginas, inicial: 399 final: 407 Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Virto M., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Changes in free fatty acids during ripening of Idiazabal cheese manufactured at different times of the year.

Ref. J. Dairy Sci.

X revista

Clave: A          Volumen: 82          Páginas, inicial: 885          final: 890          Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Influence of salt content on the triglyceride composition of Idiazabal cheese during ripening

Ref. Lait

X revista

Clave: A          Volumen: 79          Páginas, inicial: 527          final: 534          Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Larrayoz P., Martínez M., Barron L.J.R., Torre P., Barcina Y.

Título: The evolution of free fatty acids during the ripening of Idiazabal cheese: influence of rennet type.

Ref. Eur. Food Res. Technol.

X revista

Clave: A          Volumen: 210          Páginas, inicial: 9          final: 12          Fecha: 1999

---

Autores (p.o. de firma): Perea S., de Labastida E.F., Nájera A.I., Chávarri F., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Seasonal changes in the fat composition of *Lacha* sheep's milk used for Idiazabal cheese manufacture.

Ref. Eur. Food Res. Technol.

X revista

Clave: A          Volumen: 210          Páginas, inicial: 318          final: 323          Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Bustamante M.A., Chávarri F., Santisteban A., Ceballos G., Hernández I., Miguélez M.I., Aramburu M., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Coagulating and lipolytic activities of artisanal lamb rennet pastes.

Ref. J. Dairy Res.

X revista

Clave: A          Volumen: 67          Páginas, inicial: 393          final: 402          Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Virto M., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Effect of milk pasteurization on lipolysis during ripening of ovine cheese manufactured at different times of the year.

Ref. Lait

X revista

Clave: A          Volumen: 80          Páginas, inicial: 433          final: 444          Fecha: 2000

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barcina Y., Barron L.J.R.

Título: Casein breakdown during ripening of Idiazabal cheese: influence of starter and rennet type.

Ref. J. Sci. Food Agric.

X revista

Clave: A          Volumen: 81          Páginas, inicial: 210          final: 215          Fecha: 2001

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barcina Y., Barron L.J.R.

Título: Changes in the free amino acid content during ripening of Idiazabal cheese: influence of starter and rennet type.

Ref. Food Chem.

X revista

Clave: A          Volumen: 72          Páginas, inicial: 309          final: 317          Fecha: 2001

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Fernández de Labastida E., Perea S., Chávarri F., de Vega M.C., Vicente M.S., Torres M.I., Nájera A.I., Virto M., Santisteban A., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Salmerón J., Mendía C., Torre P., Ibáñez F.C., de Renobales M.

Título: Seasonal changes in the composition of bulk raw ewe's milk used for Idiazabal cheese manufacture.

Ref. Int. Dairy J.

X revista

Clave: R          Volumen: 11          Páginas, inicial: 771          final: 778          Fecha: 2001

---



Autores (p.o. de firma): Salmerón J., de Vega M.C., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: Effect of pasteurization and seasonal variations in the microflora of ewe's milk for cheesemaking.  
Ref. Food Microbiol. X revista  
Clave: A Volumen: 19 Páginas, inicial: 167 final: 174 Fecha: 2002

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Effect of pH, temperature, CaCl<sub>2</sub> and enzyme concentration on the rennet clotting properties of milk: a multifactorial study.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 80 Páginas, inicial: 345 final: 352 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Virto M., Chávarri F., Bustamante M.A., Barron L.J.R., Aramburu M., Vicente M.S., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Lamb rennet paste in ovine cheese manufacture. Lipolysis and flavour.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 13 Páginas, inicial: 391 final: 399 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Bustamante M.A., Virto M., Aramburu M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Lamb rennet paste in ovine cheese (Idiazabal) manufacture. Proteolysis and relationship between analytical and sensory parameters.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 13 Páginas, inicial: 547 final: 557 Fecha: 2003

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Hernández I., Bilbao A., Flanagan C.E., Nájera A.I., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M.  
Título: Changes in lipid fractions and sensory properties of Idiazabal cheese induced by lipase addition.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 71 Páginas, inicial: 372 final: 379 Fecha: 2004

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Flanagan C.E., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M., Fernández-García E.  
Título: Comparison of the volatile composition and sensory characteristics of Spanish PDO cheeses manufactured from ewes' raw milk and animal rennet.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 15 Páginas, inicial: 371 final: 382 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Hernández I., de Renobales M., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Flanagan C., Albisu M.  
Título: Assessment of industrial lipases for flavour development in commercial Idiazabal (ewe's raw milk) cheese.  
Ref. Enzyme Microbiol. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 36 Páginas, inicial: 870 final: 879 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Aramburu M., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Variations in volatile compounds and flavour in Idiazabal cheese manufactured from ewes' raw milk in farmhouse and factory.  
Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 85 Páginas, inicial: 1660 final: 1671 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Ortigosa M., Carbonell M., García S., Torre P., de Renobales M., Fernández-García E.

Título: Comparison of dynamic headspace methods used for the analysis of the volatile composition of Spanish PDO ewes' raw milk cheeses.

Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 86 Páginas, inicial: 491 final: 513 Fecha: 2005

---

Autores (p.o. de firma): Aldai N, Osoro K., Barron L.J.R., Nájera A.I.

Título: Gas-liquid chromatographic method for analysing complex mixtures of fatty acids including conjugated linoleic acids (cis9trans11 and trans10cis12 isomers) and long chain (n-3 or n-6) polyunsaturated fatty acids. Application to the intramuscular fat of beef meat.

Ref. J. Chromatogr. A X revista  
Clave: A Volumen: 110 Páginas, inicial: 133 final: 139 Fecha: 2006

---

Autores (p.o. de firma): Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Gil P., Albisu M., Virto M., Conde S., Barron L.J.R., Nájera A.I., Gómez-Hidalgo E., Delgado C., Guerra A., de Renobales M.

Título: Hygienic quality, lipolysis and sensory properties of Spanish Protected Designation of Origin ewes' milk cheeses manufactured with lamb rennet paste.

Ref. Lait X revista  
Clave: A Volumen: 86 Páginas, inicial: 415 final: 434 Fecha: 2006

---

Autores (p.o. de firma): Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.

Título: Effect of high pressure treatment on volatile profile during ripening in ewe milk cheese.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 90 Páginas, inicial: 124 final: 135 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Guamis B., Trujillo A.

Título: Changes in the volatile composition of a semi-hard ewe milk cheese induced by high-pressure treatment of 300 MPa.

Ref. J. Agric. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 55 Páginas, inicial: 747 final: 754 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Redondo Y., Aramburu M., Gil P., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Nájera A.I., de Renobales M., Fernández-García E.

Título: Volatile composition and sensory properties of industrially produced Idiazabal cheese.

Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 17 Páginas, inicial: 1401 final: 1414 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Zabala A., Portillo M.P., Navarro V. Macarulla M.T., Barron L.J.R., Fernández-Quintela A.

Título: Quantitative gas chromatographic method for the analysis of cis-9, trans-11 and trans-10, cis-12 isomers of the conjugated linoleic acid in liver.

Ref. J. Chromatogr. B X revista  
Clave: A Volumen: 855 Páginas, inicial: 152 final: 158 Fecha: 2007

---

Autores (p.o. de firma): Hernández I., Barron L.J.R., Virto M., Pérez-Elortondo F.J., Flanagan C., Rozas U., Nájera A.I., Albisu M., Vicente M.S. de Renobales M.

Título: Lipolysis, proteolysis and sensory properties of ewe's raw milk cheese (Idiazabal) made with lipase addition.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 116 Páginas, inicial: 158 final: 166 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Collomb M., Schlichtherle-Cerny H., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Winter/spring changes in fatty acid composition of farmhouse Idiazabal cheese due to different flock management systems.

Ref. J. Agric. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 57 Páginas, inicial: 4746 final: 4753 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Barron L.J.R., Ribeiro P., Pélisier F., Abilleira E., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Salmerón J., Ruiz de Gordo J.C., Virto M., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Seasonal changes in the technological and compositional quality of ewe's raw milk from commercial flocks under part-time grazing.

Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 76 Páginas, inicial: 301 final: 307 Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., de Renobales M., Nájera A.I., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.

Título: An accurate quantitative method for the analysis of terpenes in milk fat by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography-mass spectrometry

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 120 Páginas, inicial: 1162 final: 1169 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Schlichtherle-Cerny H., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Volatile composition and aroma-active compounds of farmhouse Idiazabal cheese made in winter and spring.

Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 20 Páginas, inicial: 537 final: 544 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Virto M., Nájera A.I., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Effects of seasonal changes in feeding management under part-time grazing on the evolution of the composition and coagulation properties of ewes' raw milk.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 93 Páginas, inicial: 3902 final: 3909 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Abilleira E., Virto M., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Effects of seasonal changes in feeding management under part-time grazing on terpene concentrations of ewe's milk.

Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 78 Páginas, inicial: 129 final: 135 Fecha: 2011

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Amores G., Arranz J., Virto M., Barron L.J.R., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Valdivielso I., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., Albisu M., Mandaluniz N.

Título: Part-time grazing improves sheep milk production and its nutritional characteristics.

Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 130 Páginas, inicial: 90 final: 96 Fecha: 2012

---

Autores (p.o. de firma): Virto M., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., Fernández-Caballero P.N., Mandaluniz N., Arranz J., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Interannual and geographical reproducibility of the nutritional quality of milk fat from commercial grazing flocks.

Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 79 Páginas, inicial: 485 final: 494 Fecha: 2012

---

Autores (p.o. de firma): Amores G., Valdivielso I., Virto M., Salazar A., Vera R., Aguilar C., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Lipid and volatile fractions of hard and semi-hard farmhouse sheep milk cheeses from Chile.  
Ref. Dairy Sci. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 93 Páginas, inicial: 83 final: 98 Fecha: 2013

---

Autores (p.o. de firma): Aldai N., de Renobales M., Barron L.J.R., Kramer J.K.G.  
Título: What are the *trans* fatty acids issues in foods after discontinuation of industrially produced trans fats? Ruminant products, vegetable oils, and synthetic supplements.  
Ref. Eur. J. Lipid Sci. Technol. X revista  
Clave: R Volumen: 115 Páginas, inicial: 1378 final: 1401 Fecha: 2013

---

Autores (p.o. de firma): Amores G., Virto M., Nájera A.I., Mandaluniz N., Arranz J., Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., García-Rodríguez A., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Rapeseed and sunflower oilcake as supplements for dairy sheep: animal performance and milk fatty acid concentrations.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 81 Páginas, inicial: 410 final: 416 Fecha: 2014

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A, Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Simultaneous analysis of carotenoids and tocopherols in botanical species using one step solid-liquid extraction followed by high performance liquid chromatography.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 173 Páginas, inicial: 709 final: 717 Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A, Buccioni A., Franci O., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Commercial sheep flocks – fatty acid and fat-soluble antioxidant composition of milk and cheese related to changes in feeding management throughout lactation.  
Ref. J. Dairy Res. X revista  
Clave: A Volumen: 82 Páginas, inicial: 334 final: 343 Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Bustamante M.A, Aldezabal A., Amores G., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Case study of a commercial flock under extensive mountain grazing: Pasture derived lipid compounds in milk and cheese.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 197 Páginas, inicial: 622 final: 633 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Albisu M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Changes in the volatile composition and sensory properties of cheeses made with milk from commercial flocks managed indoors, part-time grazing in valley, and extensive mountain grazing.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 53 Páginas, inicial: 29 final: 36 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Albisu M., Ojeda M., Gil P.F., Etaio I., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Occurrence of sensory defects in semi-hard ewe's raw milk cheeses.  
Ref. Dairy Sci. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 96 Páginas, inicial: 53 final: 65 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Gourrat K, Barron L.J.R., Albisu M., Guichard E.  
Título: Identification of odour-active compounds in ewe's raw milk commercial cheeses with sensory defects.  
Ref. Int. Dairy J. X revista  
Clave: A Volumen: 58 Páginas, inicial: 23 final: 30 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Etaio I., Aldai N.  
Título: Characterization of the fatty acid composition of lamb commercially available in northern Spain: Emphasis on the trans.18:1 and CLA content.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 117 Páginas, inicial: 108 final: 116 Fecha: 2016

---

Autores (p.o. de firma): Belaunzaran X., Lavín P., Barron L.J.R., Mantecón A.R., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: An assessment of the fatty acid composition of horse-meat available at the retail level in northern Spain.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 124 Páginas, inicial: 39 final: 47 Fecha: 2017  
DOI: 10.1016/j.meatsci.2016.10.014

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I, de Renobales M., Aldai N., Barron L.J.R.  
Título: Changes in terpenoid composition of milk and cheese from commercial sheep flocks associated with seasonal feedings regimens throughout lactation.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 100 Páginas, inicial: 96 final: 105 Fecha: 2017  
DOI: 10.3168/jds.2016-11761

---

Autores (p.o. de firma): Zabaleta L., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: Volatile compounds associated with desirable flavour and off-flavour generation in ewe's raw milk commercial cheeses.  
Ref. Eur. Food Res. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 243 Páginas, inicial: 1405 final: 1414 Fecha: 2017  
DOI: 10.1007/s00217-017-2851-0

---

Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Mandaluniz N., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Fatty acids, vitamins and cholesterol content, and sensory properties of cheese made with milk from sheep fed rapeseed oilcake.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 100 Páginas, inicial: 6962 final: 6071 Fecha: 2017  
DOI: 10.3168/jds.2017-12588

---

Autores (p.o. de firma): Etaio I, Gil P.F., Ojeda M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J.  
Título: Assessment of sensory quality of calf chops with different fat cover by a trained panel using specific sensory method.  
Ref. Czech. J. Food Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 35 Páginas, inicial: 392 final: 400 Fecha: 2017  
DOI: 10.17221/276/2016-CJFS

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L, Barron L.J.R., Farmer L., Aldai N.  
Título: Fatty acid composition of intramuscular fat and odour-active compounds of lamb commercialized in northern Spain.  
Ref. Meat Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 139 Páginas, inicial: 231 final: 238 Fecha: 2018  
DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.02.006

---

---

Autores (p.o. de firma): Bravo-Lamas L, Aldai N, Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Case study using commercial dairy sheep flocks: comparison of the fat nutritional quality of milk produced in mountain and valley farms.

Ref. LWT-Food Sci. Technol. X revista  
Clave: A Volumen: 89 Páginas, inicial: 374 final: 380 Fecha: 2018  
DOI: 10.1016/j.lwt.2017.11.004

---

Autores (p.o. de firma): Gamarra D., Aldai N., Arakawa A., Barron L.J.R., López-Oceja A., de Pancorbo M.M., Taniguchi M.  
Título: Distinct correlation between lipogenic gene expression and fatty acid composition of subcutaneous fat among cattle breeds.

Ref. BMC Vet. Res. X revista  
Clave: A Volumen: 14 Páginas, inicial: 1671 final: --- Fecha: 2018  
DOI: 10.1186/s12917-018-1481-5

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.  
Título: Characterization of curd grain size and shape by 2-dimensional image analysis during the cheesemaking process in artisanal sheep dairies.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 102 Páginas, inicial: 1083 final: 1095 Fecha: 2019  
DOI: 10.3168/jds.2018-15177

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Ong L., Bustamante M.A., Gras, S.L., Barron L.J.R.  
Título: Impact of processing conditions on microstructure, texture and chemical properties of model cheese from sheep milk.

Ref. Food Bioprod. Process. X revista  
Clave: A Volumen: 116 Páginas, inicial: 160 final: 169 Fecha: 2019  
DOI: 10.1016/j.fbp.2019.05.003

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.  
Título: Effect of technological settings on yield, curd, whey, and cheese composition during the cheese-making process from raw sheep milk in small rural dairies: Emphasis on cutting and cooking conditions.

Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 102 Páginas, inicial: 7813 final: 7825 Fecha: 2019  
DOI: 10.3168/jds.2019-16401

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Aldezabal A., Aldai N., Barron L.J.R.  
Título: Terpenoid traceability of commercial cheeses produced in mountain and valley farms: From pasture to mature cheese.

Ref. Food Res. Int. X revista  
Clave: A Volumen: 126 ID artículo: 108669 Fecha: 2019  
DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108699

---

Autores (p.o. de firma): Diez-Gutiérrez L., San Vicente L., Barron L.J.R., Villarán M.C., Chávarri M.  
Título: Gamma-aminobutyric acid and probiotics: Multiple health benefits and their future in the global functional food and nutraceuticals market.

Ref. J. Funct. Foods X revista  
Clave: A Volumen: 64 ID artículo: 103669 Fecha: 2020  
DOI: 10.1016/j.jff.2019.103669

---

Autores (p.o. de firma): Beldarrain, L.R., Etaio, I., Moran, L., Sentandreu, M.A., Barron L.J.R., Aldai, N.  
Título: Effect of ageing time on consumer preference and sensory description of foal meat.

Ref. Food Res. Int. X revista  
Clave: A Volumen: 129 ID artículo: 108871 Fecha: 2020  
DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108871

---

- 
- Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Salmerón J., Barron L.J.R.  
Título: Relationships between cheese processing conditions and curd and cheese properties to improve the yield of Idiazabal cheese made in small artisan dairies: a multivariate approach.  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 104 Páginas, inicial: 253 final: 269 Fecha: 2020  
DOI: 10.3168/jds.2020-18926
- 
- Autores (p.o. de firma): Moran L., Barron L.J.R., Wilson S.S., O'Sullivan M.G., Kerry J.P., Prendiville R., Moloney A.P.  
Título: Effect of pelvic suspension and post-mortem ageing on the quality of the three muscles from Holstein Freisian bulls and steers.  
Ref. J. Sci. Food Agric. X revista  
Clave: A Volumen: 101 Páginas, inicial: 1892 final: 1900 Fecha: 2021  
DOI: 10.1002/jsfa.10804
- 
- Autores (p.o. de firma): Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R.  
Título: To what extent do environmental or technological conditions affect the sensory differentiation of ewe's raw milk cheeses produced in valley or mountain farms?  
Ref. J. Dairy Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 104 Páginas, inicial: 301 final: 307 Fecha: 2021  
DOI: 10.3168/jds.2020-18358
- 
- Autores (p.o. de firma): A. Berriozabalgoitia, Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M., Amores G., Barron L.J.R., Amiano P., Dorrnsoro M., Perea Z., Virto M.  
Título: The sum of plasma fatty acids iso 16:0, iso 17:0, trans11-18:1, cis9, trans11-CLA, and cis6-18:1 as biomarker of dairy intake established in an intervention study and validated in the EPIC cohort of Gipuzkoa.  
Ref. Nutrients X revista  
Clave: A Volumen: 13 ID artículo: 702 Fecha: 2021  
DOI: 10.3390/un13020702
- 
- Autores (p.o. de firma): Moran L., Aldai, N., Barron L.J.R.  
Título: Elucidating the combined effect of sample preparation and solid-phase microextraction conditions on the volatile composition of cooked meat analyzed by capillary gas chromatography coupled with mass spectrometry.  
Ref. Food Chem. X revista  
Clave: A Volumen: 352 ID artículo: 129380 Fecha: 2021  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.129380
- 
- Autores (p.o. de firma): Beldarrain L.R., Moran L., Sentandreu M.A., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Muscle and subcutaneous fatty acid composition and the evaluation of ageing time on meat quality parameters of Hispano-Bretón horse breed.  
Ref. Animals X revista  
Clave: A Volumen: 11 ID artículo: 1421 Fecha: 2021  
DOI: 10.3390/ani11051421
- 
- Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Andonegui A., Gamboa G., Garmendia E., García O., Aldai N., Aldezabal A.  
Título: Sustainability assessment of pasture-based dairy sheep systems: a multidisciplinary and multiscale approach.  
Ref. Sustainability X revista  
Clave: A Volumen: 13 ID artículo: 3994 Fecha: 2021  
DOI: 10.3390/su13073944
- 
- Autores (p.o. de firma): Nájera A.I., Nieto, S., Barron L.J.R., Albisu M.  
Título: A review of the preservation of harg and semi-hard cheeses: quality and safety.  
Ref. Int. J. Environ. Res. Public Health X revista  
Clave: R Volumen: 18 ID artículo: 9789 Fecha: 2021  
DOI: 10.3390/ijerph18189789
-

---

Autores (p.o. de firma): Fuente-García C., Aldai N., Sentandreu E., Oliván M., Franco D., García-Torres S., Barron L.J.R., Sentandreu M.A.

Título: Caspase activity in post mortem muscle and its relation to cattle handling practices.

Ref. J. Sci. Food Agric.

X revista

Clave: A Volumen: 101

Páginas, inicial: 6258

final: 6259

Fecha: 2021

DOI: 10.1002/jsfa.11293

---

Autores (p.o. de firma): Beldarrain L.R., Moran L., Sentandreu M.A., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Effect of ageing time on the volatile composition from cooked horse meat.

Ref. Meat Sci.

X revista

Clave: A Volumen: 184

ID artículo: 108692

Fecha: 2022

DOI: 10.1016/j.meatsci.2021.108692

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Bou G., Aldai N., Ciardi M., Morillas-España A., Sánchez-Zurano A., Barron L.J.R., Lafarga T.

Título: Characterisation of the volatile profile of microalgae and cyanobacteria using solid-phase microextraction followed by gas-chromatography coupled to mass spectrometry.

Ref. Sci. Reports

X revista

Clave: A Volumen: 12

ID artículo: 3661

Fecha: 2022

DOI: 10.1038/s41598-022-07677-4

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Vivanco C., Lorenzo J.M., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Characterization of volatile compounds of cooked wild Iberian red deer meat extracted with solid phase microextraction and analysed by capillary gas chromatography-mass spectrometry.

Ref. LWT-Food Sci. Technol.

X revista

Clave: A Volumen: 163

ID artículo: 113472

Fecha: 2022

DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113472

---

Autores (p.o. de firma): Garmendia E., Aldezabal A., Galán E., Andonegi A., del Prado A., Gamboa A., García O., Pardo G., Aldai N., Barron L.J.R.

Título: Mountain sheep grazing systems provide multiple ecological, socio-economic, and food quality benefits.

Ref. Agron. Sustain. Dev.

X revista

Clave: A Volumen: 42

ID artículo: 47

Fecha: 2022

DOI: 10.1007/s13593-021-00751-7

---

Autores (p.o. de firma): Diez-Gutiérrez L., San Vicente L., Sáenz, J., Barron L.J.R., Chávarri M.

Título: Characterisation of the probiotic potential of *Lactiplantibacillus plantarum* K16 and its ability to produce the postbiotic metabolite  $\gamma$ -aminobutyric acid.

Ref. J. Funct. Foods

X revista

Clave: A Volumen: 97

ID artículo: 105230

Fecha: 2022

DOI: 10.1016/j.jff.2022.105230

---

Autores (p.o. de firma): Diez-Gutiérrez L., San Vicente L., Sáenz, J., Esquivel A., Barron L.J.R., Chávarri M.

Título: Biosynthesis of gamma-aminobutyric acid by *Lactiplantibacillus plantarum* K16 as an alternative to revalue agri-food by-products.

Ref. Sci. Rep.

X revista

Clave: A Volumen: 12

ID artículo: 18904

Fecha: 2022

DOI: 10.1038/s41598-022-22875-w

---



---

Autores (p.o. de firma): Santamarina G., Amores G., Hernández I., Moran L., Barron L.J.R., Virto M.  
Título: Relationships between the dynamics of volatile aroma compounds and microbial succession during the ripening of raw ewe milk-derived Idiazabal cheese.  
Ref. Curr. Res. Food Sci. X revista  
Clave: A Volumen: 6 ID artículo: 100425 Fecha: 2023  
DOI: 10.1016/j.crrfs.2022.100425

---

### Libros y capítulos de libro ordenados por año de publicación

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Nájera A.I.  
Título: High performance liquid chromatography methods to analyse triacylglycerol composition of natural fats.  
Ref. X Libro: Research Advances in Oil Chemistry  
Clave: CL Volumen: 1 Páginas, inicial: 41 final: 51 Fecha: 2000  
Editorial (si libro): Mohan R.M. (Ed.). Global Research Network. ISBN: 81-87736-15-1  
Lugar de publicación: Kerala (India)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R.  
Título: Lípidos.  
Ref. X Libro: Bases de la Alimentación Humana  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 197 final: 209 Fecha: 2008  
Editorial (si libro): Rodríguez V.M., Simón E. (Eds.). Netbiblo. ISBN: 978-84-9745-215-1  
Lugar de publicación: Oleiros (España)

---

Autores (p.o. de firma): Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R.  
Título: Componentes de la dieta con interés sensorial.  
Ref. X Libro: Bases de la Alimentación Humana  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 255 final: 267 Fecha: 2008  
Editorial (si libro): Rodríguez V.M., Simón E. (Eds.). Netbiblo. ISBN: 978-84-9745-215-1  
Lugar de publicación: Oleiros (España)

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.  
Título: Development of a computational software to forecast ozone levels.  
Ref. X Libro: Technology, Education and Development  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 501 final: 510 Fecha: 2009  
Editorial (si libro): Lazinica A, Calafate C. (Eds.). In Tech. ISBN: 978-953-307-007-0  
Lugar de publicación: Vukovar (Croacia)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R.  
Título: Calidad y seguridad de alimentos fermentados autóctonos.  
Ref. X Libro: Encuentros Sectoriales Universidad-Empresa  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 11 final: 39 Fecha: 2009  
Editorial (si libro): Vicerrectorado de Investigación. Servicio Editorial de la UPV/EHU. ISBN: 978-84-9860-260-9  
Lugar de publicación: Bilbao (España)

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.  
Título: Forecasting ozone levels using artificial neural networks.  
Ref. X Libro: Forecasting Models. Methods and Applications  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 207 final: 219 Fecha: 2010  
Editorial (si libro): Concept Press. ISBN: 978-0-980733-006  
Lugar de publicación: Kowloon (Hong Kong)

---

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Agirre E.  
Título: Guía de Métodos Estadísticos en Calidad y Seguridad Alimentaria.  
Ref. X Libro  
Clave: L Volumen: Páginas, inicial: final: Fecha: 2011  
Editorial (si libro): Barron L.J.R., Agirre E. (Eds.). ISBN: 978-84-615-1992-7  
Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz (España)

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.  
Título: Rennets and sensory characteristics of traditional cheeses.  
Ref. X Libro: Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 103 final: 122 Fecha: 2013  
Editorial (si libro): Preddy V., Patel V., Watson R.R. (Eds.). Wageningen Academic Publisher. ISBN: 978-90-8686-766-0  
Lugar de publicación: Wageningen (Países Bajos)

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Aldai N., Virto M., de Renobales M.  
Título: Chesses with protected land- and traditional-related labels: traceability and authentication.  
Ref. X Libro: Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 100 final: 119 Fecha: 2018  
Editorial (si libro): Papademas P., Bintsis T. (Eds.). Wiley. ISBN: 978-1-119-04615-8  
Lugar de publicación: Chichester (Reino Unido)

---

Autores (p.o. de firma): Moran L., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Wild board – Production meat quality traits and derived products.  
Ref. X Libro: More than Beef, Pork and Chicken – The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 211 final: 226 Fecha: 2019  
Editorial (si libro): Lorenzo J.M., Muneke P., Barba F.J., Toldrá F. (Eds.). Springer Nature. ISBN: 978-3-030-05483-0  
Lugar de publicación: Cham (Suiza)

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri M., Díez-Gutiérrez L., Marañón I., Barron L.J.R.  
Título: Secondary metabolites from probiotic metabolism.  
Ref. X Libro: Advances in Probiotics. Microorganisms and Health  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 259 final: 276 Fecha: 2021  
Editorial (si libro): Dhanasekaran D., Sankaranarayanan A. (Eds.). Elsevier Academic Press. ISBN: 978-0-12-822909-5  
Lugar de publicación: Londres (Reino Unido)

---

Autores (p.o. de firma): Chávarri M., Díez-Gutiérrez L., Marañón I., Villarán M.C., Barron L.J.R.  
Título: The role of probiotics in nutritional health: probiotics as nutraceuticals.  
Ref. X Libro: Probiotics in the Prevention and Management of Human Diseases  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 397 final: 415 Fecha: 2022  
Editorial (si libro): Dwivedi M.K., Amareesan N., Sankaranarayanan A., Kemp E.H. (Eds.). Elsevier Academic Press. ISBN: 978-0-12-823733-5  
Lugar de publicación: Londres (Reino Unido)

---

### **Artículos de divulgación científica y otras publicaciones ordenados por año de publicación**

---

Autores (p.o. de firma): Celaá V., Corzo N., Barron L.J.R.  
Título: Extracción, purificación y análisis cromatográfico de triglicéridos.  
Ref. Aliment. Equip. Tecnol. X revista  
Clave: R Volumen: 7 Páginas, inicial: 247 final: 254 Fecha: 1989

---

---

Autores (p.o. de firma): Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Los lípidos de los alimentos: aspectos nutricionales y efectos sobre la salud.

Ref. Aliment. Equip. Tecnol.

X revista

Clave: R      Volumen: 10      Páginas, inicial: 145      final: 150      Fecha: 1991

---

Autores (p.o. de firma): Vicente M.S., Ibáñez F.C., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Características del queso Idiazabal elaborado con adición de fermento y diferentes tipos de cuajo.

Ref. Sustrai

X revista

Clave: A      Volumen: 26      Páginas, inicial: 43      final: 44      Fecha: 1992

---

Autores (p.o. de firma): Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Microbiological changes with brining time and smoking during the ripening of Idiazabal cheese.

Ref. Chem. Mikrob. Tech. Lebensm.

X revista

Clave: A      Volumen: 15      Páginas, inicial: 14      final: 32      Fecha: 1993

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Barron, L.J.R., Nájera, A.I., Ruiz de Gordoa, J.C., Virto, M.

Título: Quesos, lípidos y salud.

Ref. Alimentación Nutrición Salud

X revista

Clave: A      Volumen: 15      Páginas, inicial: 80      final: 90      Fecha: 2008

---

Autores (p.o. de firma): de Renobales M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Albisu M., Nájera, A.I., Ruiz de Gordoa, J.C.

Título: La investigación científica en el queso Idiazabal.

Ref. Rev. Int. Estudios Vascos

X revista

Clave: A      Volumen: 53      Páginas, inicial: 395      final: 431      Fecha: 2008

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordoa J.C., Nájera A.I., Arranz J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Efecto del pastoreo sobre la calidad de la leche en la oveja Latxa.

Ref. ENBA

X revista

Clave: A      Volumen: 167      Páginas, inicial: 13      final: 15      Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordoa J.C., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas Latxas.

Ref. ENBA

X revista

Clave: A      Volumen: 170      Páginas, inicial: 13      final: 15      Fecha: 2009

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordoa J.C., Nájera A.I., Arranz J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Uso de tortas de oleaginosas en ovino lechero: influencia sobre la producción y calidad de la leche.

Ref. ENBA

X revista

Clave: A      Volumen: 179      Páginas, inicial: 13      final: 15      Fecha: 2010

---

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Abilleira E., Arranz J., Ruiz de Gordoa J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Complementar la dieta de las ovejas con alperujo proporciona lácteos más saludables.

Ref. Alim. Equip. Tecnol. X revista

Clave: A Volumen: 254 Páginas, inicial: 18 final: 22 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: airEсан: ozono mailak auresateko sistema informatikoa.

Ref. Ekaia X revista

Clave: A Volumen: 23 Páginas, inicial: 65 final: 77 Fecha: 2010

---

Autores (p.o. de firma): Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Ruiz de Gordoa J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Efecto de las tortas de oleaginosas sobre la calidad de la leche de oveja.

Ref. Albeitar X revista

Clave: A Volumen: 147 Páginas, inicial: 42 final: 44 Fecha: 2011

---

Autores (p.o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: Ozono maila maximoen bilakaera Beasain, Jaizkibel eta Valderejon (2004-2008).

Ref. Ekaia X revista

Clave: A Volumen: Berezia Páginas, inicial: 131 final: 146 Fecha: 2014

---

Autores (p.o. de firma): Valdivielso I., Barron L.J.R., Ruiz de Gordoa J.C.

Título: Calidad de leche y quesos de rebaños comerciales de oveja en manejo extensivo de montaña.

Ref. Tierras Ovino X revista

Clave: A Volumen: 10 Páginas, inicial: 58 final: 60 Fecha: 2015

---

Autores (p.o. de firma): Aurtenetxe M., Belaunzaran X., Bravo-Lamas L., Gamarra D., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Caracterización comercial y nutricional de la grasa subcutánea de terneros y vacas de desvieje sacrificados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Ref. Archivos de Zootecnia X revista

Clave: A Volumen: 66 Páginas, inicial: 433 final: 440 Fecha: 2017

---

Autores (p.o. de firma): Aldalur A., Bustamante M.A., Barron L.J.R.

Título: Sostenibilidad de pequeñas queserías rurales: rendimiento quesero y problemática del lactosuero.

Ref. Alimentaria X revista

Clave: A Volumen: 488 Páginas, inicial: 94 final: 105 Fecha: 2017

---

## Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones (nacionales y/o internacionales)

---

Título del contrato/proyecto: Convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea para la acreditación del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia  
Empresa/Administración financiadora: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazabal  
Entidades participantes: Consejo Regulador y UPV/EHU.  
Duración, desde: 4-06-01 hasta: 31-12-02  
Investigador responsable: Dr. F.J. Pérez Elortondo  
Número de investigadores participantes: 7

---

Título del contrato/proyecto: Puesta a punto, operación, tratamiento y control de calidad de los niveles de ozono registrados en Kostaldea y Rioja Alavesa en el período 2001-2004.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 31-03-05 hasta: 30-03-06  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Elaboración y evaluación de un modelo de predicción, en tiempo real, de los niveles de ozono en Kostaldea y Rioja Alavesa  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 20-05-05 hasta: 19-12-05  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Predicción de los niveles máximos de ozono diarios en Kostaldea y Alava septentrional. Determinación de las variables de entrada del modelo de predicción  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 8-05-06 hasta: 31-12-06  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Análisis y desarrollo de un modelo informático de predicción de los niveles de ozono máximos diarios.  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 23-04-07 hasta: 31-12-07  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Actualización de un modelo informático de predicción de los niveles de ozono máximo diarios  
Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.  
Entidades participantes: UPV/EHU.  
Duración, desde: 10-06-08 hasta: 31-12-08  
Investigador responsable: Dra. E. Agirre  
Número de investigadores participantes: 3

---

---

Título del contrato/proyecto: Determinación matricial del modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios en Mundana y Pagoeta construido sobre el período 2004-2007.

Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Ordenación del Territorio y Medio Ambiente.

Entidades participantes: UPV/EHU.

Duración, desde: 10-06-08 hasta: 31-12-08

Investigador responsable: Dra. E. Agirre

Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Elaboración de un modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios basados en la utilización del perceptrón multicapa en las estaciones de Beasain, Jaizkibel y Valderejo. Red control calidad del aire CAPV.

Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca.

Entidades participantes: UPV/EHU.

Duración, desde: 5-10-09 hasta: 4-10-10

Investigador responsable: Dra. E. Agirre

Número de investigadores participantes: 3

---

Título del contrato/proyecto: Actualización modelo informático de predicción de los niveles máximos diarios de ozono. Red control calidad del aire CAPV.

Empresa/Administración financiadora: Gobierno Vasco. Dpto. Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca.

Entidades participantes: UPV/EHU.

Duración, desde: 5-10-09 hasta: 4-10-10

Investigador responsable: Dra. E. Agirre

Número de investigadores participantes: 3

---

## **Patentes y modelos de utilidad**

---

Inventores (p. o. de firma): Agirre E., Anta A., Barron L.J.R.

Título: Sistema de Predicción de los Niveles de Ozono airEsan 1

Nº de solicitud: BI-55-08

País de prioridad: España

Fecha de prioridad: 01-07-08

Entidad titular: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

Países a los que se ha extendido: España

Empresas que la han explotado o la están explotando: Dpto. de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente del Gobierno Vasco

---

**Estancias en Centros extranjeros**  
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

Centro:			
Localidad	País:	Fecha	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

---

Centro:			
Localidad:	País:	Fecha:	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## Contribuciones a congresos científicos

### Congresos científicos de ámbito internacional ordenados por año de celebración

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Análisis de triglicéridos por HPLC en fase inversa: estudio comparativo de fases ligadas ODS y OS.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 10º Encontro Anual da Sociedade Portuguesa de Quimica.

Publicación:

Lugar celebración: Porto (Portugal)

Fecha: 1987

---

Autores: Celaá V., Barron, L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Aplicación de la HPLC y GLC a la identificación de especies moleculares de triglicéridos.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: II Congreso Latinoamericano de Cromatografía.

Publicación:

Lugar celebración: Buenos Aires (Argentina)

Fecha: 1988

---

Autores: Celaá V., Barron, L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Application of the regression analysis to the evolution of lipids during the grape ripening.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4<sup>ème</sup> Symposium International d'Oenologie "Actualités Oenologiques".

Publicación: Actualités Oenologiques 89. L'Institut d'Oenologie Université de Bordeaux II, Dunod, 1990, pp.106-111, Paris, France. ISBN: 2-04-019810-5

Lugar celebración: Bordeaux (Francia)

Fecha: 1989

---

Autores: González-San José M.L., Junquera B., Robredo L.M., Barron, L.J.R., Díez C.

Título: La maturation du raisin de vinification. Analyse factoriel.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 4<sup>ème</sup> Symposium International d'Oenologie "Actualités Oenologiques".

Publicación: Actualités Oenologiques 89. L'Institut d'Oenologie Université de Bordeaux II, Dunod, 1990, pp. 501-505, Paris, France. ISBN: 2-04-019810-5

Lugar celebración: Bordeaux (Francia)

Fecha: 1989

---

Autores: Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: Identificación de las especies moleculares de triglicéridos de la grasa láctea de vaca.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23<sup>rd</sup> Dairy Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Montreal (Canadá)

Fecha: 1990

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Barcina Y., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: Influencia del tiempo de salmuera sobre la actividad de agua y desarrollo microbiano del queso Idiazabal.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 1991

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Barcina Y., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: Influencia del proceso de ahumado sobre la actividad de agua y desarrollo microbiano del queso Idiazabal.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética.

Publicación:

Lugar celebración: Toledo (España)

Fecha: 1991

---



- 
- Autores: Barcina Y., Larrayoz P., Torre P, Nájera A.I., Barron L.J.R.  
Título: Influence of the type of rennet in the free fatty acid content during the ripening of Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Food Control: On-Line for Improved Quality.  
Publicación:  
Lugar celebración: Porto (Portugal) Fecha: 1993
- 
- Autores: Barroso M., Barron L.J.R.  
Título: Optimization of the analytical conditions dealing with the volatile fraction of cheese using dynamic headspace and trap desorption by means of microwave energy.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: Euro Food Chem VIII.  
Publicación: Current Status and Future Trends in Analytical Food Chemistry. Sontag G., Pfannhauser W. (Eds.), Austrian Chemical Society, 1995, pp. 18-25, Vienna, Austria. ISBN: 3-900554-17X  
Lugar celebración: Vienna (Austria) Fecha: 1995
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Triacylglycerol identificatiotn of the cheese fat made from sheep milk by molecular prediction in HPLC and GLC analysis.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Euro Food Chem VIII.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vienna (Austria) Fecha: 1995
- 
- Autores: Chávarri F., Virto M., Martín C., Nájera A.I., Santisteban A., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Comparison of 2 methods for the determination of free fatty acids in cheese: derivatization with tetramethyl ammonium hydroxide and separation of FFA by anion-exchange chromatography, followed by direct chromatography analysis.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 21<sup>st</sup> World Congress and Exhibition of the International Society for Fat Research (ISF).  
Publicación:  
Lugar celebración: The Hague (Holanda) Fecha: 1995
- 
- Autores: Perea S., Fernández de Labastida E., Nájera A.I., Chávarri F., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Multivariate analysis for studying the effect of the lactation period and pasteurization on the composition of sheep milk fat.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
- 
- Autores: Chávarri F., Bustamante M.A., Santisteban A., Barron L.J.R., Virto M., de Renobales M.  
Título: Changes in FFA during ripening in Idiazabal cheese: effect of pasteurization and starter culture isolated from Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
- 
- Autores: Nájera A.I., Barcina Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Changes in triglycerides in an aged cheese caused by different brining times  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25<sup>th</sup> International Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Aarhus (Dinamarca) Fecha: 1998
-

---

Autores: Pérez-Elortondo F.J., Aramburu M., Barron L.J.R., Albisu M., de Renobales M., Salmerón J.  
Título: Standardization of lamb's rennet manufacture by monitor of abomasum drying.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 6<sup>e</sup> Journées Européennes Agro-Industrie et Methodes Statistiques.  
Publicación: Societé Française de Statistique. 6<sup>e</sup> Journées Européennes Agro-Industrie et Methodes Statistiques. Université de Pau et des Pays de l'Adour, 2000, pp 22-22.9, Pau, France. ISBN: 2-908-930-63-3.  
Lugar celebración: Pau (Francia) Fecha: 2000

---

Autores: Hernández I., Virto M., Chavarri F., Ceballos G., Santisteban A., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Development of characteristic flavour in Idiazabal cheese adding commercial lipases.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 10th International Flavor Conference.  
Publicación: Food Flavours and Chemistry. Advances of the New Millenium, Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Flavour Conference. Spanier A.M. (Ed.), The Royal Society of Chemistry, 2001, pp 151-159, Cambridge, UK. ISBN:0-85404-875-8.  
Lugar celebración: Pharos (Grecia) Fecha: 2000

---

Autores: Nájera A.I., Bilbao A., Barron L.J.R.  
Título: A high-performance liquid chromatography method for monitoring lipidic fractions during cheese ripening.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 23th International Symposium of Chromatography.  
Publicación:  
Lugar celebración: Londres (Reino Unido) Fecha: 2000

---

Autores: Redondo Y., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: A head-space gas chromatographic-mass spectrometric method for determining the aroma of ripened ewe's milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 23th International Symposium of Chromatography.  
Publicación:  
Lugar celebración: Londres (Reino Unido) Fecha: 2000

---

Autores: Barron L.J.R., Fernández-García E., Torre P., Redondo Y., Ortigosa M., Carbonell M., García S., de Renobales M.  
Título: Dynamic headspace GC-MS analysis of the volatile fraction of five 'DO' spanish cheeses: an interlaboratory study.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26th IDF World Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Paris (Francia) Fecha: 2002

---

Autores: Hernández I., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Flanagan C.  
Título: Two ways to obtain the characteristic flavour in Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26th IDF World Dairy Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Paris (Francia) Fecha: 2002

---

Autores: Nájera A.I., Bilbao A., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: HPLC analysis of lipidic fractions: effect of lipase addition to accelerate cheese ripening.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 27th symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques.  
Publicación:  
Lugar celebración: Niza (Suiza) Fecha: 2003

---

---

Autores: Virto M., Albisu M., Fernández P., Flanagan C., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Microbiological quality of ewe's milk cheese made with lamb rennet paste.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Dairy Federation Symposium on Cheese Ripening, Characterization & Technology  
Publicación:  
Lugar celebración: Praga (Chequia) Fecha: 2004

---

Autores: de Renobales M., Albisu M., Gil P., Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Barron L.J.R., Nájera A.I.  
Título: Hygienic quality of PDO sheep's milk cheeses manufactured with lamb rennet pastes.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Symposium on the Future of the Sheep and Goat Dairy Sectors.  
Publicación:  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2004

---

Autores: de Renobales M., Laencina J., Ferrandini E., López M.B., Virto M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., Nájera A.I., Guerra A., Delgado C.  
Título: Characterization of lamb rennet paste and optimisation of processing methods to recover traditional flavours in sheep and goat milk cheeses.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Symposium on the Future of the Sheep and Goat Dairy Sectors.  
Publicación:  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2004

---

Autores: Agirre E., Ibarra G., Anta A., Barron L.J.R.  
Título: Evaluation of a multiplayer perceptron based model to forecast O<sub>3</sub> and NO<sub>2</sub> hourly levels.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 12<sup>th</sup> International Conference on Modelling, Monitoring and Management of Air Pollution.  
Publicación: Air Pollution XII. Brebbia C.A. (Ed.), Wit Press, 2004, pp. 49-55, Southampton, UK. ISBN: 1-85312-722-1.  
Lugar celebración: Rodas (Grecia) Fecha: 2004

---

Autores: Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.J.  
Título: High-pressure-treatment effect on the volatile fraction of ewe's milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Innovations in Traditional Foods – INTRAFOD 2005- EFFoST.  
Publicación: Innovations in Traditional Foods – Congress Proceedings, Volume II. Fito P., Toldrá F. (Ed.), Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia – Elsevier, 2005, pp. 1293-1296, Valencia, España, ISBN: 84-9705-881-X.  
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: 2005

---

Autores: Agirre E., Anta, A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: Relevancia de las variables meteorológicas en el diseño de un modelo de predicción de los niveles de ozono, en tiempo real, basado en el uso de redes neuronales.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIX Jornadas Científicas de la Asociación Meteorológica Española. 7<sup>o</sup> Encuentro Hispano-Luso de Meteorología.  
Publicación:  
Lugar celebración: Pamplona (España) Fecha: 2006

---

Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: Ozone concentrations in Kostaldea in the period 2001-2004.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 6th International Conference on Coastal Environment 2006.  
Publicación: Environmental Problems in Coastal Regions VI including Oil Spill Studies. Brebbia C.A. (Ed.), Wit Press, 2006, pp. 369-376, Southampton, UK. ISBN: 1-84564-167-1.  
Lugar celebración: Rodas (Grecia) Fecha: 2006

---

- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: A multilayer perceptron-based model to forecast hourly ozone levels in Kostaldea.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: International Congress of Mathematicians.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Abilleira E., Nájera A.I., Barron L.J.R., Ribeiro P., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.  
Título: Influence of feeding on rheology and textural properties of ewe's raw milk curd.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 13th World Congress of Food Science & Technology. IUFOST 2006.  
Publicación:  
Lugar celebración: Nantes (Francia) Fecha: 2006
- 
- Autores: Juan B., Barron L.J.R., Ferragut V., Trujillo A.J.  
Título: Volatile profile of high-pressure-treated ewe milk cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 13th World Congress of Food Science & Technology. IUFOST 2006.  
Publicación:  
Lugar celebración: Nantes (Francia) Fecha: 2006
- 
- Autores: Fernández-Caballero P.N., Barron L.J.R., Virto M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., Nájera A.I., de Renobales M.  
Título: Pasture feeding increases the concentration of conjugated linoleic acid (CLA) in ewe's raw milk and cheese.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 4th Euro Fed Lipid Congress.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: La utilización de variables meteorológicas en la elaboración de un modelo de predicción de los niveles máximos de ozono diarios.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: APMC 2007. 5º Simposio de Meteorología e Geofísica. 8º Encontro Luso-Espanhol de Meteorologia.  
Publicación:  
Lugar celebración: Peniche (Portugal) Fecha: 2007
- 
- Autores: Agirre E., Anta A., Barron L.J.R., Albizu M.  
Título: The role of the multilayer perceptron in the elaboration of prognostic models to forecast ozone levels.  
Tipo de participación: comunicación virtual  
Congreso: INTED 2007. International Association for Technology, Education and Development (IATED).  
Publicación: INTED 2007. International Technology, Education and Development Conference, Abstracts Book. Gómez Chova L., Martí Berenguer D., Cancel torres I. (Eds). IATED, 2007, pp.447, Valencia, España. ISBN: 978-84-611-4516-4.  
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: 2007
- 
- Autores: de Renobales M., Abilleira E., Fernández-Caballero P., Barron L.J.R., Nájera A.I., Virto M., Salmerón J., Bustamante M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R.  
Título: Grazing influences the technological and nutritional quality of sheep's milk and cheese.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 14th FAO-CIHEAM Mountain Pastures Network.  
Publicación: Journal of the Mountain Agriculture of the Balkans, 2007, 194-200. ISSN: 1311-0489  
Lugar celebración: Troyan (Bulgaria) Fecha: 2007
-

---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Nájera A.I., Salmerón J., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L., Ruiz R., de Renobales M.

Título: Calcium levels and cheesemaking aptitude of raw milk from sheep flocks under part time grazing.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Fernández P.N., Hernández I., Virto M., de Renobales M., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J.

Título: Tyrosine decarboxylase activity in *Enterococcus* strain.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Ruiz de Gordo J.C., Bustamante M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez Elortondo F.J.

Título: Total Antioxidant Capacity of Sheep's Milk

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 5th IDF Symposium on Cheese Ripening.

Publicación:

Lugar celebración: Berna (Suiza)

Fecha: 2008

---

Autores: Agirre E., Barron L.J.R., Anta A., Albizu M.

Título: The use of computational methods in the forecast of air pollutant concentrations.

Tipo de participación: Comunicación virtual

Congreso: International Technology, Education and Development Conference – INTED 2008.

Publicación: ISBN: 978-84-612-0912-1

Lugar celebración: Valencia (España)

Fecha: 2008

---

Autores: Barron L.J.R., Agirre E.

Título: Statistical techniques as analytical tools in the study and research of food safety and quality.

Tipo de participación: comunicación virtual

Congreso: International Conference on Education and New Learning Technologies – EDULEARN09.

Publicación: ISBN: 978-84-612-9802-0

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Arranz J., Virto M., Nájera A.I., Beltrán de Heredia I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz R., Ruiz de Gordo J.C., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Terpene content in ewe's milk: feeding management

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 60<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Effect of alfalfa supplementation on grazing time and milk parameters in a rationed dairy sheep grazing system.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 60<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2009

---

---

Autores: Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Effect of part-time grazing and alfalfa hay supplementation on fatty acid content of sheep's milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM Sub-network on Sheep and Goat Nutrition.

Publicación: Options Méditerranéennes A, 99: 349-352, 2011

Lugar celebración: León (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Ruiz de Gordo J.C., Bustamante M., Arranz J., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Amores G., Abilleira E., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Increase in water-soluble total antioxidant capacity of sheep's milk as a result of increased grazing time.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM Sub-network on Sheep and Goat Nutrition.

Publicación: Options Méditerranéennes A, 99:267-271, 2011

Lugar celebración: León (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Valdivielso I., Barron L.J.R., Amores G., Virto M., Arranz J., Beltrán de Heredia I., Ruiz R., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Influence of part-time grazing management on lipid fractions (fatty acid and triglycerides) of sheep's milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 61<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Association for Animal Production.

Publicación: ISBN: 978-90-8686-152-1

Lugar celebración: Heraklion (Grecia)

Fecha: 2010

---

Autores: Mauleón J.R., Barron L.J.R., Virto M., Mandaluniz N., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Arranz J., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., de Renobales M.

Título: Traditional part-time grazing: a more sustainable sheep milk and cheese production in the Basque country.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: EurSafe 2010.

Publicación: Global Food Security: ethical and legal changes. Romeo C.M., Escajedo L., Emaldi A. (Eds.), Wageningen Academic Publishers, Wageningen, The Netherlands, 2010, pp. 129-131. ISBN: 978-90-8686-154-5

Lugar celebración: Bilbao (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Mandaluniz N., Larronde E., Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Oil-cake's supplementation on dairy sheep- (1) Effect on milk yield and composition.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems.

Publicación:

Lugar celebración: Zaragoza (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Amores G., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Nájera A.I., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Larronde E., Mandaluniz N., de Renobales M.

Título: Oil-cake's supplementation on dairy sheep- (1) Effect on milk fatty acid content.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems.

Publicación:

Lugar celebración: Zaragoza (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Abilleira E., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Nájera A.I., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Sensory properties and volatile composition of Idiazabal PDO cheeses elaborated under different production conditions.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4th European Conference on Sensory and Consumer Research.

Publicación:

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Mandaluniz M., Barron L.J.R., Amores G., Arranz J., Virto M., Abilleira E., Aldezabal A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Effect of the reduction of indoor supplementation on grazing time and sheep milk quality.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23th European Grassland Federation. General Meeting on Grassland in a Changing World.

Publicación: Grassland Science in Europe 15: 607-609, 2010

Lugar celebración: Kiel (Alemania)

Fecha: 2010

---

Autores: Barron L.J.R., Amores G., Abilleira E., Virto M., Arranz J., Nájera A.I., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz M., de Renobales M.

Título: Part-time grazing and oilseed-cake supplements improve the nutritional and sensory quality of sheep's milk and cheese.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M.

Título: Optimization of HPLC analytical parameters to determine carotenoids and tocopherols in botanical species from mountain pastures.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Valdivielso I., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Virto M., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Analysis of terpenoids and other volatile compounds in botanical species from mountain pastures and milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Zabaleta L., Ojeda M., Etaio I., Gil P.F., Salmerón J., Amores G., Virto M., Nájera A.I., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Barron L.J.R., de Renobales M., Albisu, M.

Título: Main sensory defects in Spanish raw milk cheeses.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Atenas (Grecia)

Fecha: 2011

---

Autores: Zabaleta L., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Nájera A.I., Agirre E., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., Menéndez S., de Renobales M., Albisu M.

Título: Multiple correspondence analysis to uncover associations among cheese's sensory variables

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: Sensometrics 2012.

Publicación:

Lugar celebración: Rennes (Francia)

Fecha: 2012

---

Autores: Valdivielso I., Franci O., Buccioni A., Barron L.J.R.

Título: Fatty acid content in raw milk cheeses from mountain pastures

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 11th Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Antalya (Turquía)

Fecha: 2013

---

Autores: Barron L.J.R., Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C.

Título: Vitamin E and A content in raw milk cheeses from mountain pastures.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 11th Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Antalya (Turquía)

Fecha: 2013

---

Autores: Barron L.J.R., Aldezabal A., Valdivielso I., Bustamante M.A., Amores G., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M.

Título: Potential lipid markers of plant species from grasslands to authenticate mountain dairy foods.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: European Grassland Federation 2014.

Publicación: Grassland Science in Europe 19: 671-673 2014

Lugar celebración: Aberystwyth (Reino Unido)

Fecha: 2014

---

Autores: Valdivielso I., Aldai N., Barron L.J.R.

Título: Terpenoids as potential markers of raw milk from sheep reared on the mountains.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 12th Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Montpellier (Francia)

Fecha: 2014

---

Autores: Zabaleta L., Albisu M., Gourrat K., Barron L.J.R., Guichard E.

Título: Identificación and quantification of the odour active compounds in sheep's raw milk cheeses with flavor defect.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 14th Weurman Flavour Research Symposium.

Publicación: Flavour Science, Proceedings of the XIV Weurman Flavour Research Symposium. Taylor A.J., Mottram D.S. (Eds.), Context Products, Leicestershire, UK, 2015, pp. 575-578. ISBN: 978-1-8990437-0-5

Lugar celebración: Cambridge (Reino Unido)

Fecha: 2014

---

Autores: Barron L.J.R., Valdivielso I., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M.

Título: Authenticity of dairy products from mountain grazing sheep.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Limassol (Chipre)

Fecha: 2015

---



---

Autores: Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Zabaleta L., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M., Mandaluniz M., Nájera A.I.

Título: Changes in the composition of total fatty acids, tocopherols and retinoids, and cholesterol concentration in milk from rapessed oilcake fed sheep.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Limassol (Chipre)

Fecha: 2015

---

Autores: Ruiz de Gordo J.C., Bustamante M.A., Valdivielso I., de Renobales M., Amores G., Virto M., Nájera A.I., Barron L.J.R.

Título: Total antioxidant capacity of the soluble fraction of sheep, goat and cow's milk

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk

Publicación:

Lugar celebración: Limassol (Chipre)

Fecha: 2015

---

Autores: Berriozabalgoitia A., Virto M., Ruiz de Gordo J.C., Barron L.J.R., de Renobales M.

Título: Biomarkers for dairy food intake-Analysis of individual lipid classes or of total lipids in plasma?

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Limassol (Chipre)

Fecha: 2015

---

Autores: Zabaleta L., Barron L.J.R., Albisu M.

Título: Volatile profile in ewe's raw milk cheeses with flavor defects

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow milk.

Publicación:

Lugar celebración: Limassol (Chipre)

Fecha: 2015

---

Autores: Ferrinho A.M., Bravo-Lamas .L, Mueller L.F., Kramer J.K.G., Barron L.J.R., Baldi F., Aldai N., Pereira A.S.C.

Título: Effect of cottonseed with or without vitamin E and length of finishing in Nellore beef cattle: Fatty acid composition of meat.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.

Publicación: Proceedings – Abstracts Session 5 Adaptation and fetal programming 5.27, 2015, pp. 122. ISBN: 978-273-801-3798.

Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia)

Fecha: 2015

---

Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Etaio I., Kramer J.K.G., Aldai N.

Título: Characterization and variability of fatty acid composition of lamb commercialized in northern Spain: Emphasis on trans-18:1 and CLA content and profile.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.

Publicación: Proceedings – Abstracts Session 10 Meat in human nutrition 10.11, 2015, pp. 258. ISBN: 978-273-801-3798

Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia)

Fecha: 2015

---

Autores: Aurrenetxe M., Bravo-Lamas L., Belaunzaran X., Gamarra D., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Aldai N.

Título: Fat composition of youthful and mature beef in northern Spain.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 61st International Congress of Meat Science and Technology, Think meat Think healthy.

Publicación: Proceedings – Abstracts Session 5 Adaptation and fetal programming 5.39, 2015, pp. 128. ISBN: 978-273-801-3798

Lugar celebración: Clermont-Ferrand (Francia)

Fecha: 2015

---

---

Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Morales R., Etaio I., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Caracterización y variabilidad en la composición de ácidos grasos del cordero comercializado en el norte de España: énfasis en el perfil de los trans-18:1 y CLA.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal y XL Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA).  
Publicación:  
Lugar celebración: Puerto Varas (Chile) Fecha: 2015

---

Autores: Aurtenetxe M., Bravo-Lamas L., Belaunzaran X., Gamarra D., Barron L.J.R., Kramer J.K.G., Aldai N.  
Título: Comparación del perfil de ácidos grasos de la carne de vacuno joven frente a la carne de vacuno mayor en el norte de España.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal y XL Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA).  
Publicación:  
Lugar celebración: Puerto Varas (Chile) Fecha: 2015

---

Autores: Aldalur A., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Cheesemaking processing conditions: cheese yield and whey composition in small rural dairies.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: IDF Parallel Symposia: Dairy Products Concentration and Drying. Cheese Science and Technology.  
Publicación:  
Lugar celebración: Dublín (Irlanda) Fecha: 2016

---

Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Differences in nutritional quality of milk produced from ewes reared in mountain versus valley areas.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 19th Meeting of the FAO-CIHEAM Mountain Pastures sub-network.  
Publicación: Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars, 2016, number 116, pp.131-135. ISBN: 2-85352-559-7  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2016

---

Autores: Arzak M., Odriozola I., García-Baquero G., Barron L.J.R., Aldezabal A.  
Título: Habitat selection of dairy-sheep in Atlantic mountain grasslands.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 19th Meeting of the FAO-CIHEAM Mountain Pastures sub-network.  
Publicación: Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars, 2016, number 116, pp.227-230. ISBN: 2-85352-559-7  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2016

---

Autores: Garmendia E., Gamboa G., Aldezabal A., Andonegi A., Etxano I., García O., Barron L.J.R.  
Título: The contribution of traditional mountain livestock grazing to a sustainable food system.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 5th International Degrowth Conference.  
Publicación:  
Lugar celebración: Budapest (Hungria) Fecha: 2016

---

Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.  
Título: Differences in altitude and available pasture on ewe milk fatty acid profile.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 14th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats, and Lipids: Innovative Approaches towards a Sustainable Future.  
Publicación:  
Lugar celebración: Ghent (Bélgica) Fecha: 2016

---

- 
- Autores: Barron L.J.R., Aldai N., Valdivielso I.  
Título: Sesquiterpenoid ratios to authenticate dairy products from mountain grasslands.  
Congreso: 14th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats, and Lipids: Innovative Approaches towards a Sustainable Future.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Publicación:  
Lugar celebración: Ghent (Bélgica) Fecha: 2016
- 
- Autores: Aldalur A., Barron L.J.R., Bustamante M.A.  
Título: Two-dimension image analysis applied to curd grains characterization and syneresis control during cheesemaking.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: IDF World Dairy Summit: Dare to Dairy.  
Publicación:  
Lugar celebración: Rotterdam (Países Bajos) Fecha: 2016
- 
- Autores: Albisu A., Zabaleta M, Barron L.J.R.  
Título: Cheese quality improvement with sensory quality control.  
Tipo de participación: Ponencia Invitada  
Congreso: CINSA Congreso Internacional de Nutrición y Seguridad Alimentaria.  
Publicación:  
Lugar celebración: Tabua (Portugal) Fecha: 2016
- 
- Autores: Garmendia E., Andonegi A., Aldezabal A., Gamboa G., Etxano I., García O., Barron L.J.R.  
Título: Socio-ecological and nutritional benefits of traditional mountain sheep grazing.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: International Colloquium – The Future of Food and Challenges for Agriculture in the 21st Century  
Publicación: The Future of Food and Challenges for Agriculture in the 21st Century – Publicación on line: [www.elikadura21.eus](http://www.elikadura21.eus)  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 2017
- 
- Autores: Bustamante M.A., Nájera A.I., Velasco O., Arzak M., Aldezabal A., Barron L.J.R.  
Título: Tocopherols and tocotrienols in plant species from Atlantic mountain and valley grasslands.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 19th European Grassland Federation Symposium.  
Publicación: Grassland Science in Europe, vol. 22, 2017, pp. 128-133. ISBN: 978-88-901771-9-4  
Lugar celebración: Alghero (Italia) Fecha: 2017
- 
- Autores: Barron L.J.R., Bustamante M.A., Aldai N., Valdivielso I.  
Título: Multiple chemical markers to authenticate mountain PDO Idiazabal cheese.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 12th International Meeting on Mountain Cheese.  
Publicación: Proceedings of 12th International Meeting on Mountain Cheese, pp. 91-94. ISBN: 978-88-6938-059-4  
Lugar celebración: Padua (Italia) Fecha: 2017
- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Farmer L., Aldai N.  
Título: Odour-active compounds of lamb commercialized in northern Spain.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology.  
Publicación: Proceedings of 63rd International Congress of Meat Science and Technology. Nurturing Locally, Growing Globally, pp. 198-199. ISBN: 978-90-8686-313-6  
Lugar celebración: Cork (Irlanda) Fecha: 2017
-

---

Autores: Bravo-Lamas L., Aldai N., Kramer J.K.G., Barron L.J.R.

Título: Fatty acid composition of cheeses made from raw milk of grass-fed ewes obtained from valley and mountain farms.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 15<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress.

Publicación:

Lugar celebración: Uppsala (Suecia)

Fecha: 2017

---

Autores: Bravo-Lamas L., Bustamante M.A., Aldai N., Nájera A.I., Mandaluniz N., Barron L.J.R.

Título: Effect of livestock stocking rate on fatty acid and tocol composition of milk from sheep managed under part-time grazing.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: Joint Seminar of the Sub-Networks on Production Systems and on Nutrition. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats.

Publicación: Innovation for Sustainability in Sheep and Goats. Ruiz R., López-Francos A., López-Marco L. (Eds.). Options Méditerranéennes. Series A: Mediterranean Seminars 123, pp. 451-456, 2019. Zaragoza, CIHEAM.

ISBN: 978-2-85352-590-9

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2017

---

Autores: Morán L., Aldezabal A., Aldai N., Barron L.J.R.

Título: Effect of plant diversity of mountain pastures and sampling period on terpenoid profile of Idiazabal PDO cheese. A case study.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 1<sup>st</sup> European Symposium on Livestock Farming in Mountain Areas.

Publicación:

Lugar celebración: Bolzano (Italia)

Fecha: 2018

---

Autores: Beldarrain L.R., Moran L., Etaio I., Barron L.J.R., Sentandreu M.A., Blanco-Doval A., Aldai N.

Título: Effect of ageing time on pH, color and consumer acceptability of foal meat.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 65<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology. Meat for Diversifying Markets

Publicación:

Lugar celebración: Postdam (Alemania)

Fecha: 2019

---

Autores: Vivanco C., Moran L., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Characterization of volatile compounds of Iberian Red Deer (*Cervus elaphus hispanicus*) meat cooked by two different methods.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 2<sup>nd</sup> Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla (España)

Fecha: 2019

---

Autores: Moran L., Vivanco C., Aldai N., Beldarrain L.R., Barron L.J.R.

Título: Effect of cooking method and extraction temperature on meat volatile profile analysed by SPME-GC/MS.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 2<sup>nd</sup> Food Chemistry Conference – Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla (España)

Fecha: 2019

---

Autores: Galán E., Garmendia E., Andondegí A., Aldezabal A., Barron L.J.R., del Prado A., Gamboa G., García O., Pardo G.

Título: Integration of ecological, socio-economic and food quality indicators of extensive sheep grazing systems in mountain marginal lands: the case of Cantabrian Mountain Range (Northern Spain).

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 17<sup>th</sup> Swiss Geoscience Meeting

Publicación:

Lugar celebración: Fribourg (Switzerland)

Fecha: 2019

---

- 
- Autores: Morán L., Barron L.J.R., Aldai N., Moloney A.P.  
Título: Feasibility of visible-near infrared reflectance (Vis-NIR) spectroscopy to authenticate commercial meat marketed as steer beef.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science  
Publicación:  
Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line Fecha: 2020
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Morán L., Sentandreu M.A., Insausti K., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Effect of ageing time on consumer preference, sensory in-mouth description and texture of horse meat.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science  
Publicación:  
Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line Fecha: 2020
- 
- Autores: Blanco-Doval A., Díez-Ramos M., Morán L., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Extensive equid milk as an alternative and sustainable dairy product.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 71<sup>st</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science  
Publicación:  
Lugar celebración: Porto (Portugal) – On line Fecha: 2020
- 
- Autores: Blanco-Doval A., Bustamante M.A., Moran L., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Total phenolic compounds in milk from an autochthonous equid breed, Basque Mountain horse.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Bioactives & Health  
Publicación:  
Lugar celebración: Parma (Italia) Fecha: 2021
- 
- Autores: Blanco-Doval A., Moran L., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Mare milk composition and antioxidant capacity: effect of farm and lactation stage  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 73<sup>rd</sup> Annual Meeting of the European Federation of Animal Science  
Publicación:  
Lugar celebración: Oporto (Portugal) Fecha: 2022
-

## Congresos científicos de ámbito nacional y regional ordenados por año de celebración

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Influencia de la temperatura y proporción de tetrahidrofurano en el análisis de triglicéridos por HPLC en fase inversa.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 21 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Santiago de Compostela (España) Fecha: 1986

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Santa-Maria G.

Título: Análisis cualitativo de los triglicéridos de la uva. Variedad Cencibel.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: IV Jornadas Universitarias de Viticultura y Enología en Jerez.

Publicación: IV Jornadas Universitarias de Viticultura y Enología en Jerez. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1987, pp. 133-140. ISBN: 84-7786-996-0

Lugar celebración: Puerto Real (España) Fecha: 1987

---

Autores: Barron L.J. R., Celaá V., Santa-Maria G., Martínez-Castro I.

Título: Composición triglicéridica de la uva: HPLC y GLC.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 4ª Jornadas de Análisis Instrumental.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1987

---

Autores: Barron L.J.R., Celaá V., Corzo N., Santa-Maria G.

Título: Comportamiento de los triglicéridos durante la maduración de la uva variedad Airen (*Vitis vinifera*).

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: 22 Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Murcia (España) Fecha: 1988

---

Autores: Hierro M.T.G., Barron L.J.R., Santa-Maria G.

Título: Composición triglicéridica de grasas y aceites naturales por HPLC.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 23 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.

Publicación:

Lugar celebración: Salamanca (España) Fecha: 1990

---

Autores: Barron L.J.R., Hierro M.T.G., Santa-Maria G.

Título: Efecto de la temperatura y del modificador orgánico en el análisis de triglicéridos por HPLC en gradiente de elución.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XIX Reunión Anual del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1990

---

Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.

Título: Influencia del tiempo de salmuera sobre los ácidos grasos libres en los primeros estados de maduración del queso.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XX Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.

Publicación:

Lugar celebración: San Sebastián (España) Fecha: 1991

---

- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Influencia del ahumado sobre los ácidos grasos libres durante la maduración del queso Idiazabal.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXI Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.  
Publicación:  
Lugar celebración: Granada (España) Fecha: 1992
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Estudio de un método HPLC para el análisis cuantitativo de triglicéridos del queso de oveja.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XXII Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1993
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Predicción molecular de mezclas complejas de triglicéridos analizados por HPLC en gradiente de elución. Aplicación a la grasa de queso de oveja.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 25 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 1994
- 
- Autores: Nájera A.I., Barron L.J.R., Barcina Y.  
Título: Aplicación de la cromatografía líquida de alta eficacia al estudio de los triglicéridos del queso durante la maduración.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 8ª Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 1996
- 
- Autores: Virto M., Chávarri F., Santisteban A., Barron L.J.R., De Renobales M.  
Título: Lipólisis y desarrollo del sabor: quesos.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: XX Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 1997
- 
- Autores: Perea S., Nájera A.I., Barron L.J.R.  
Título: Estudio de la composición triglicéridica de la leche de oveja en distintas épocas del año.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 26 Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.  
Publicación:  
Lugar celebración: Cádiz (España) Fecha: 1997
- 
- Autores: Agirre E., Albizu M.V., Barron L.J.R., Anta A.  
Título: Elaboración de un modelo estadístico de predicción a corto plazo de los niveles horarios de O<sub>3</sub> y NO<sub>2</sub> en la ciudad de Bilbao.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: CONAMA.  
Publicación:  
Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 2004
-

- 
- Autores: Fernández-Caballero P.N., Virto M., de Renobales M., Barron L.J.R.  
Título: Determinación de ácido linoleico conjugado (CLA) en quesos de leche cruda de oveja (Idiazabal).  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación:  
Lugar celebración: Burgos (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Barron L.J.R., Gómez E., Juan B., Perera N., Nájera A.I., Trujillo A.J., de Renobales M.  
Título: Optimización de las condiciones de análisis de la fracción volátil de quesos de oveja mediante SPME-GC-MS.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 11as Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Nájera A.I., Gómez E., Virto M., Etayo I., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Barron L.J.R., de Renobales M.  
Título: Cambios en las fracciones lipídicas y en el aroma de quesos de oveja elaborados con cuajo de cordero en pasta.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: 11as Jornadas de Análisis Instrumental.  
Publicación:  
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: 2005
- 
- Autores: Agirre E., Barro, L.J.R., Anta A.  
Título: Ozono troposférico en Kostaldea en el período 2001-2004.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: 2ª Jornada Técnica sobre Contaminación Atmosférica.  
Publicación:  
Lugar celebración: Baracaldo (España) Fecha: 2006
- 
- Autores: Agirre E., Barron L.J.R., Anta A.  
Título: Un sistema de predicción de los niveles máximos de ozono diarios.  
Tipo de participación: conferencia invitada  
Congreso: 3ª Jornada Técnica sobre Contaminación Atmosférica.  
Publicación:  
Lugar celebración: San Sebastián (España) Fecha: 2008
- 
- Autores: Arranz J., Amores G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia I., Abilleira E., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M., Mandaluniz N.  
Título: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas latxas.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: 34 Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC).  
Publicación: 34 Congreso de la SEOC, Diputación Provincial Huesca, 2009, pp. 443-446. ISBN: 978-84-933556-3-0  
Lugar celebración: Barbastro (España) Fecha: 2009
- 
- Autores: de Renobales M., Barron L.J.R., Amores G., Virto M., Arranz J., Abilleira E., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo J.C., Fernández-Caballero P.N., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Mandaluniz N.  
Título: Calidad nutricional de la leche de oveja en función de la alimentación con pasto y el tiempo de pastoreo.  
Tipo de participación: ponencia invitada  
Congreso: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.  
Publicación:  
Lugar celebración: Oviedo (España) Fecha: 2009
-



---

Autores: Abilleira E., Barron L.J.R., Virto M., Nájera A.I., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M.

Título: Cambios en la composición de ácidos grasos y compuestos volátiles con impacto aromático en queso de oveja según la alimentación de los animales.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular.

Publicación:

Lugar celebración: Oviedo (España)

Fecha: 2009

---

Autores: Mandaluniz M., Larrondo E., Amores Virto M., Barron L.J.R., Abilleira E., Arranz J., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Ruiz R., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.

Título: Calidad de la leche de ovejas alimentadas con subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas: resultados preliminares.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 35 Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC).

Publicación: 35 Congreso de la SEOC. Instituto Tecnológico Agrario, Conserjería de Agricultura y Ganadería, Junta de Castilla y León, 2010, pp. 97-100. ISBN: 978-84-938243-0-3

Lugar celebración: Valladolid (España)

Fecha: 2010

---

Autores: Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.

Título: Development of a method to quantify tocopherols and retinoids in cow, ewe and goat milk.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

Publicación:

Lugar celebración: Tarragona (España)

Fecha: 2012

---

Autores: Valdivielso I., Estrada O., Bustamante M.A., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.

Título: Determination of terpenoids in milk: comparison of two analytical methods.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques.

Publicación:

Lugar celebración: Tarragona (España)

Fecha: 2012

---

Autores: Virto M., Berriozabalgoitia A., Ruiz de Gordo J.C., Amores G., de Renobales M., Barron L.J.R.

Título: Determinación de biomarcadores de ingesta de grasa láctea.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Publicación:

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2013

---

Autores: Nájera A.I., Bustamante M.A., Albisu M., Valdivielso I., Amores G., Zabaleta L., Ruiz de Gordo J.C., Pérez-Elortondo F.J., Virto M., Arranz J., Barron L.J.R., de Renobales M., Mandaluniz N.

Título: Feeding rapeseed oilcake to sheep improves nutritional quality of Idiazabal cheese.

Tipo de participación: comunicación póster

Congreso: 14<sup>as</sup> Jornadas de Análisis Instrumental.

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona (España)

Fecha: 2014

---

- 
- Autores: Bravo-Lamas L., Barron L.J.R., Etaio I., Aldai N.  
Título: Perfil de ácidos grasos de la carne de cordero comercializada en la CAPV y Navarra.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: XVI Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVI Jornadas sobre Producción Animal, Asociación Interprofesional de Desarrollo Agrario, 2015, pp. 648-650. ISBN: 978-84-606-7971-4.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aldezabal A., Arzak M., Etxano I., Barron L.J.R.  
Título: Mendiko larratze-sistema: elikagai tradizionalen kalitatea eta trazabilizatea, biodibertsitatea, klima-aldaketagatiko sistemaren egokitzapena eta nekazal guneen garapena (TRADEMON proiektua).  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Natur Zientzien 2. Topaketa - Udako Euskal Unibertsitatea  
Publicación:  
Lugar celebración: Donostia (España) Fecha: 2015
- 
- Autores: Aldezabal A., Andonegi A., Amonariz U., Arakistain J., Barron L.J.R.  
Título: Ardien dietak metano-emisioetan eta esne-kalitatean duen eragina: mendiko eta bailarako artaldean arteko konparaketa.  
Tipo de participación: comunicación póster  
Congreso: Natur Zientzien 3. Topaketa - Udako Euskal Unibertsitatea- Euskal Naturak  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 2018
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Moran L., Aldazabal G.F., Barron L.J.R., Sentandreu M.A., Aldai N.  
Título: Efecto del tiempo de maduración sobre el pH y color de la carne de potro.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: XVIII Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVIII Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, 2019, pp. 564-566. ISBN: 978-84-09-10960-9.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Moran L., Prendiville R., Aldai N., Barron L.J.R., Moloney A.P.  
Título: Efecto de la aplicación de intervenciones post-mortem sobre la textura de la carne añejo y cebón.  
Tipo de participación: comunicación oral  
Congreso: XVIII Jornadas sobre Producción Animal  
Publicación: XVIII Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario, 2019, pp. 573-575. ISBN: 978-84-09-10960-9.  
Lugar celebración: Zaragoza (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Moran L., Ojeda M., Aldazabal G.F., Sentandreu M.A., Barron L.J.R., Aldai N.  
Título: Efecto del tiempo de maduración sobre la aceptabilidad en boca y visual de la carne de potro.  
Tipo de participación: comunicación poster y oral (tipo flash)  
Congreso: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial.  
Publicación: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial. AEPAS, Basque Culinary Center, AZTI, 2019, pp. 124-125. ISBN: 978-84-944022-6-5.  
Lugar celebración: Donostia (España) Fecha: 2019
- 
- Autores: Beldarrain L.R., Etaio I., Barron L.J.R., Insausti K., Aldai N.  
Título: Ontze denborak zaldi-haragian duen eragina: kontsumitzailearen iritzia.  
Tipo de participación: comunicación poster y oral (tipo flash)  
Congreso: Ikerketa Nazioarteko Ikerketa Euskaraz. Udako Euskal Unibertsitatea.  
Publicación:  
Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España) Fecha: 2021
-

---

Autores: Blanco-Doval A., Bustamante MA., Barron L.J.R., Aldai N.

Título: Maneiu estensiboan ekoiztutako behor esena abeltzaintza-dibersifikazio moduan: esnearen kalitatearen azterketa.

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: Ikerketa Nazioarteko Ikerketa Euskaraz. Udako Euskal Unibertsitatea.

Publicación:

Lugar celebración: Vitoria-Gasteiz (España)

Fecha: 2021

---

## Tesis Doctorales dirigidas

---

Título: Estudio de la fracción lipídica durante la maduración del queso Idiazabal. Influencia de los procesos tecnológicos del tiempo de salmuera y ahumado.

Doctoranda: Ana Isabel Nájera Ortigosa

Co-directora: Yolanda Barcina Angulo

Universidad: Universidad de Zaragoza

Facultad / Escuela: Facultad de Veterinaria Fecha: 1996

---

Título: Influencia del tipo de cuajo y adición de cultivo iniciador sobre los compuestos nitrogenados durante la maduración del queso Idiazabal.

Doctoranda: María Soledad Vicente Martín

Co-directora: Yolanda Barcina Angulo

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 1998

---

Título: Influencia de los sistemas de producción ovina en las características físico-químicas y nutricionales de la leche y sus propiedades tecnológicas.

Doctoranda: Eunáte Abilleira Cillero

Co-directora: M<sup>a</sup> Dolores Virto Lekuona

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 2010

---

Título: Efecto de los sistemas de manejo en pastoreo sobre la calidad de la leche y el queso.

**Tesis con Mención Internacional**

Doctoranda: Izaskun Valdivielso Zubiria

Co-director: Juan Carlos Ruiz de Gordoá Arroniz

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 2015

---

Título: Caracterización de defectos sensoriales en quesos de leche cruda de oveja.

**Tesis con Mención Internacional**

Doctoranda: Laura Zabaleta Unanue

Co-directora: Marta Albisu Aguado

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 2017

---

Título: Evaluación de la calidad nutricional y sensorial de productos tradicionales de oveja del norte peninsular.

**Tesis con Mención Internacional**

Doctoranda: Leire Bravo Lamas

Co-directora: Noelia Aldai Elkoro-Irube

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 2017

---

Título: Factores tecnológicos que afectan a las propiedades del queso, rendimiento lactosuero generado a partir de leche cruda de oveja durante la producción de queso en pequeñas queserías rurales.

**Tesis con Mención Internacional**

Doctoranda: Ane Aldalur Soto

Co-directora: María Ángeles Bustamante Gallego

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia Fecha: 2019

---

Título: Development of a microencapsulated functional ingredient formulated with the neurotransmitter GABA and the *Lactipantibacillus plantarum* K16 produced through biotechnological process.

**Tesis con Mención Internacional, Mención Doctorado Industrial y Tesis en Colaboración (UPV/EHU y Tecnalia)**

Doctoranda: Lucía Camino Diez Gutiérrez

Co-directora: María Blanca Chávarri Hueda

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 2023

---

### **Tesis Doctorales en fase de realización inscritas en Programas de Doctorado**

---

Título: Leche de yegua como alternativa láctea: producción, calidad nutricional y aspectos funcionales

Doctoranda: Ana Blanco Doval

Co-directora: Noelia Aldai Elkoro-Iribe

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: tesis en fase de realización inscrita en el Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU

---

Título: Sostenibilidad de los sistemas de producción de ovino lechero: impacto del grado de intensificación en la calidad de la leche y el queso

Doctoranda: Nagore Iglesias Rodrigo

Co-directora: Noelia Aldai Elkoro-Iribe

Universidad: Universidad del País Vasco UPV/EHU

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: tesis en fase de realización inscrita en el Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU

---

## Participación en comités y representaciones internacionales

---

Título del Comité: Comité de auto-evaluación de la Calidad de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Entidad de la que depende: Universidad del País Vasco UPV/EHU  
Tema: Programa Nacional para la Evaluación de la Calidad de las Universidades. Ministerio de Educación y Cultura.

Fecha: 1997-1998

---

Título del Comité: Evaluación de la Calidad de las Titulaciones en Ciencias y/o Tecnologías de los Alimentos. Red AGESCTA  
Entidad de la que depende: Programa Alfa de la Comunidad Europea-Dirección General IB.  
Tema: Representante de la UPV/EHU en la red AGESCTA.

Fecha: 1998-2000

---

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

## **Experiencia en organización de actividades de I+D**

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

---

Título: Miembro del Comité Científico de la 25 Reunión Bienal de la RSEQ. Responsable del Symposium de Química Agrícola y Tecnología de los Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 25/09/1994

---

Título: Miembro del Comité Científico de la 26 Reunión Bienal de la RSEQ. Responsable del Symposium de Química Agrícola y Tecnología de los Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 23/09/1997

---

Título: Miembro del Comité Científico del I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Tipo de actividad: Congreso Científico

Ámbito: Nacional

Fecha: 30/05/2001

---

Título: Miembro del Comité Organizador de la I Jornada de Quesos de Oveja.

Tipo de actividad: Jornada Científica

Ámbito: Nacional

Fecha: 17/10/2001

---

Título: Miembro del Comité Organizador del International Workshop on Quality and Sustainability of Food Products from Animal Origin. Grupo de Investigación Lactiker.

Tipo de actividad: Jornada Científica

Ámbito: Internacional

Fecha: 18-19/11/2013

---

Título: Coordinador Científico del Curso Internacional Valorización de Productos Lácteos de Ovinos y Caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y Perspectivas de Mercado. IAMZ-CIHEAM y UPV/EHU (Grupo de Investigación Lactiker).

Tipo de actividad: Curso de Especialización

Ámbito: Internacional

Fecha: 15-19/05/2017

---

Título: Miembro del Comité Organizador de las Actividades de Despliegue de la Estrategia de Especialización Inteligente – RIS3 Euskadi en el ámbito de la alimentación.

Tipo de actividad: Cursos de Formación

Ámbito: Regional

Fecha: 2018-2019

---

Título: Miembro del Comité Científico del International Scientific Conference on Raw Milk (FACE-Network)

Tipo de actividad: Reunión Científica

Ámbito: Internacional

Fecha: 23-25/10/2019

---

## Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

---

Título: Calidad y aceptabilidad del queso Idiazabal elaborado con un cultivo iniciador autóctono en diferentes épocas del año.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Fecha: 18/02/1993 a 31/12/1994

---

Título: Sabor y aroma de los quesos de oveja con denominación de origen.  
Tipo de actividad: Dirección del Grupo de Investigación de la UPV/EHU en el Proyecto. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.  
Fecha: 1/01/1998 a 31/12/2001

---

Título: Caracterización sanitaria y propiedades tecnológicas de cepas de enterococos de interés alimentario.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Programa SAIOTEK. Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco  
Fecha: 1/01/2006 a 31/12/2007

---

Título: Sostenibilidad del sistema de pastoreo en el País Vasco: Importancia de la biodiversidad de especies en la calidad de leche y queso de oveja.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Cátedra Unesco. Universidad del País Vasco UPV/EHU.  
Fecha: 1/01/2010 a 31/12/2011

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos. Tipo B (IT389-10).  
Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período trianual. Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2010 a 31/12/2012

---

Título: Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CIEA) Lucio Lascaray del Campus de Álava de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea – Espacio concedido al Grupo de Calidad y Seguridad de Quesos  
Tipo de actividad: Gestión de la actividad investigadora del Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos en el CIEA.  
Fecha: desde 1/01/2011

---

Título: Establecimiento de marcadores químicos para la diferenciación y autenticación de quesos de montaña  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Investigación Focalizada Agricultura 2012. Universidad del País Vasco UPV/EHU y Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2012 a 31/12/2012

---

Título: Unidad de Formación e Investigación (UFI) de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.  
Tipo de actividad: Miembro del Consejo de Coordinación de la UFI de Calidad y Seguridad Alimentaria. IP del Grupo de Investigación Lactiker constituyente de la UFI.  
Fecha: 1/01/2012 a 31/12/2014

---

**Nota:** Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.



---

Título: Evaluation and production of high quality meat from ruminants for human consumption. Programa Ramón y Cajal (MICINN RYC-2011-08593; Investigadora: Dra. N. Aldai)  
Tipo de actividad: Director en la UPV/EHU  
Fecha: 1/02/2012 a 31/01/2017

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo B (IT766-13).  
Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período trienal. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2013 a 31/12/2015

---

Título: Evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña de ovejas lecheras: integración de aspectos productivos, medio ambientales y socio-económicos.  
Tipo de actividad: Dirección del Proyecto Coordinado formado por dos sub-proyectos de los Centros de Investigación UPV/EHU y NEIKER-Tecnalia. Proyecto financiado en convocatoria MINECO-Programa Retos de la Sociedad (código sub-proyecto coordinador AGL2013-48361-C2-1-R).  
Fecha: 1/01/2014 a 31/12/2016

---

Título: Descontaminación y reciclado de lactosuero producido en pequeñas queserías rurales: factores que afectan al rendimiento quesero y a la composición del lactosuero.  
Tipo de actividad: Dirección de Proyecto de Investigación. Investigación Focalizada Agricultura 2016. Universidad del País Vasco UPV/EHU y Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2016 a 31/12/2016

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT944-16).  
Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período sextoanual. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2016 a 31/12/2021

---

Título: Evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de ovino lechero con diferente grado de intensificación: adaptación a escenarios de cambio.  
Tipo de actividad: Dirección del Proyecto Coordinado formado por dos sub-proyectos de los Centros de Investigación UPV/EHU e IGM (CSIC-ULE). Proyecto financiado en convocatoria MICINN-Programa Retos de la Sociedad (código sub-proyecto coordinador PID2020-113395RB-C21).  
Fecha: 1/09/2021 a 31/08/2024

---

Título: Grupo de Investigación Consolidado del Sistema Universitario Vasco. Grupo Lactiker de Calidad y Seguridad de Alimentos de Origen Animal. Tipo A (IT1568-22).  
Tipo de actividad: Dirección de Grupo Multidisciplinar de Investigación para período sextoanual. Departamento de Educación, del Gobierno Vasco.  
Fecha: 1/01/2022 a 31/12/2025

---

**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar**  
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

---

Director de 1 Contrato de Investigador Ramón y Cajal (desde 02/2012 hasta la actualidad).  
Director de 1 Beca Pre-doctoral FPI del MEC.  
Director de 6 Becas Pre-doctoral del Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.  
Director de 1 Beca Pre-doctoral de la UPV/EHU.  
Director de 1 Beca del MEC del Subprograma de Formación de Post-Grado en el extranjero.  
Director de 2 Becas de Colaboración para Alumnos/as del MEC.  
Director de 1 Contrato de Investigador Postdoctoral en Proyecto de Investigación (Art. 22 Ley de la Ciencia  
Director de 13 Contratos de Colaborador en Proyecto de Investigación (PIC UPV/EHU).

Director de 4 tesinas de licenciatura en la especialidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UPV/EHU.  
Director de 8 trabajos de investigación para la obtención de la Suficiencia Investigadora en Programa de Doctorado de la UPV/EHU.  
Director/Tutor de 31 Trabajos de Fin de Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU  
Director de 1 Estancia de Investigación de Profesor Ayudante (Universidad Pública de Navarra).

Miembro de Tribunal en 8 Tesis Doctorales.  
Miembro de Tribunal de Plazas de Profesorado Universitario Funcionario (6), Permanente (3) y en Comisiones de Evaluación de Bolsas de Sustitución de Profesorado y Concursos de Profesor Asociado

Profesor del Programa de Doctorado Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos, del Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU, desde el bienio 92/94 hasta 04/06.  
Profesor del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria del Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU desde el curso 05/06 hasta la actualidad. Este Programa de Doctorado fue distinguido con la Mención de Calidad del MEC en el período 2005-2012 y con la Mención de Calidad hacia la Excelencia del MEC para el período 2011-2014  
Proponente y Profesor del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde el curso 07/08 (inicio del Máster) hasta la actualidad.  
Miembro de la Comisión Académica del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU (curso 07/08 hasta la actualidad) y del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU (curso 12/13 hasta la actualidad).  
Responsable del Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde Octubre de 2020.  
Coordinador del Programa de Doctorado de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UPV/EHU desde Octubre de 2020.  
Profesor miembro de la Comisión del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UPV/EHU en calidad de Coordinador de 4º Curso desde el curso 10/11 hasta el curso 19/20.  
Profesor Tutor de Prácticas Tuteladas en Empresas Alimentarias en la UPV/EHU.  
Profesor Invitado por la Universidad de Antioquia (Colombia) como asesor para la creación de una Maestría en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias (Mayo 2001).

Presidente del Grupo Especializado de la RSEQ de Química Agrícola y Alimentaria desde septiembre 1995 hasta septiembre 1997.

Miembro del equipo redactor del Diseño Curricular Base del Módulo Operaciones de Proceso de Acondicionamiento de Aceites y Jugos, del Ciclo Formativo Elaboración de Aceites y Jugos, para la Formación Profesional (Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco, 1997).

Asesor del Servicio de Asesoramiento Educativo (SAE) de la UPV/EHU para la elaboración de la Guía de la Titulación de diferentes propuestas de Grado en formato ECTS. Evaluador del Vicerrectorado de Calidad e Innovación Docente (Servicio SAE) de la planificación académica de diversas propuestas de Grado en la UPV/EHU.

Evaluador de la ANEP en el campo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (desde 01/01/2009).

Asesor de la Agencia de Calidad del Sistema Universitario Vasco (UNIBASQ) desde el año 2014 y de Calidad de Evaluación de la Calidad de Castilla y León desde el año 2015.

Ponente/conferenciante en más de treinta Cursos y Jornadas relacionadas con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos especialmente destinadas a la difusión y transferencia de tecnología al sector productivo lácteo y cárnico.

Participante en numerosos cursos y jornadas formativas en la especialidad de Análisis de Alimentos, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Diseño Experimental y Estadística Aplicada, Nuevas Tecnologías de la Información y Docencia, Implantación de Créditos ECTS, Auditoría para Acreditación de Laboratorios, Calidad en la docencia universitaria, Asesoría en Diseño de Titulaciones en formato ECTS.

Recensor de trabajos de investigación en revistas científicas indexadas (SCI) desde el año 1998 hasta la actualidad (revistas más relevantes ordenadas por orden alfabético):

Analytica Chimica Acta  
Dairy Science & Technology  
Food Chemistry  
Food Reviews International  
Food Research International  
Food Science and Technology International  
International Dairy Journal  
International Journal of Food Engineering  
International Journal of Food Microbiology  
Journal of Agricultural and Food Chemistry  
Journal of Dairy Research  
Journal of Dairy Science  
Journal of Food Biochemistry  
Journal of Food Composition and Analysis  
LWT-Food Science and Technology)  
Small Ruminant Research  
Trends in Food Science and Technology