



JORGE RUIZ CARRASCAL

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 10/02/2024

v 1.4.3

84c504b2f67420903649e6692e2e33a4

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

**JORGE RUIZ CARRASCAL**

Apellidos: **RUIZ CARRASCAL**
 Nombre: **JORGE**
 DNI: *********
 ORCID: **0000-0001-7905-3153**
 ScopusID: **56493093600**
 ResearcherID: **N-7509-2013**
 Fecha de nacimiento: **21/11/1968**
 Sexo: **Hombre**
 Teléfono fijo: **(34) 927251344**
 Correo electrónico: **jrui@unex.es**
 Teléfono móvil: *********
 Página web personal: **http://www.researcherid.com/rid/N-7509-2013**

Situación profesional actual**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, Instituto de la Carne y los Productos Cárnicos**Categoría profesional:** CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD**Fecha de inicio:** 01/09/2019**Modalidad de contrato:** Funcionario/a**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

| | Entidad empleadora | Categoría profesional | Fecha de inicio |
|---|----------------------------|---------------------------------|-----------------|
| 1 | Universidad de Extremadura | PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD | 04/06/2002 |
| 2 | UNIVERSITY OF COPENHAGEN | PROFESSOR | 01/10/2013 |

1 Entidad empleadora: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD
Fecha de inicio-fin: 04/06/2002 - 01/09/2019

2 Entidad empleadora: UNIVERSITY OF COPENHAGEN **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: PROFESSOR **Duración:** 3 años - 11 meses
Fecha de inicio-fin: 01/10/2013 - 31/08/2017



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: Titulado Superior

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

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

Fecha de titulación: 25/07/1991

Doctorados

Programa de doctorado: Tecnología de alimentos, nutrición y bromatología

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

Fecha de titulación: 17/12/1996

Conocimiento de idiomas

| Idioma | Comprensión auditiva | Comprensión de lectura | Interacción oral | Expresión oral | Expresión escrita |
|--------|----------------------|------------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Inglés | C1 | C1 | C1 | C1 | C1 |

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Stabilised heme group from blood as an ingredient for meat products
Entidad de realización: University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sorivan Chhem-Kieth
Fecha de defensa: 22/06/2018
- Título del trabajo:** Effect of processing conditions on the bioavailability and nutritional quality of pork proteins
Entidad de realización: University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Bhaskar Mitra
Fecha de defensa: 17/04/2018
- Título del trabajo:** DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE MICROCÁPSULAS DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS MEDIANTE SPRAY-DRYING. EFECTO DE SU INCORPORACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE PRECOCINADOS CÁRNICOS Autor: Jiménez Martín, Estefanía



Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Fecha de defensa: 04/04/2016

- 4 Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ESTRUCTURALES DE LA CARNE DE CORDERO COCINADA AL VACÍO. Autor: Roldán Romero, Mar

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Fecha de defensa: 11/07/2014

- 5 Título del trabajo:** TEXTURA DE SNACKS CRUJIENTES CULINARIOS (TEXTURE OF CULINARY SNACKS) Autor: Barata De Carvalho, Maria João

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Fecha de defensa: 20/11/2012

- 6 Título del trabajo:** EFFECT OF PIG FEEDING AND PRE-CURE FREEZING RAW THIGHS ON PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF IBERIAN HAM. EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS CERDOS Y DE LA CONGELACIÓN DE LOS PERNILES SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES DEL JAMÓN IBÉRICO. Autor: Pérez Palacios, M^a Trinidad

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Fecha de defensa: 21/10/2009

- 7 Título del trabajo:** AVANCES EN EL ESTUDIO DEL ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO (ALC) EN LA ALIMENTACIÓN PORCINA Y PRODUCTOS CÁRNICOS: EFECTO DE LA COMBINACIÓN CON ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS. Autor: MARTÍN GARCÍA, DIANA

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: Producción animal y ciencia de los alimentos

Fecha de defensa: 26/06/2008

- 8 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA RAZA Y DE LA ALIMENTACIÓN SOBRE EL CONTENIDO Y CARACTERÍSTICAS DE LA GRASA INTRAMUSCULAR DEL LOMO DE CERDO IBÉRICO: EFECTO SOBRE PARÁMETROS DETERMINANTES DE LA CALIDAD Autor: VENTANAS CANILLAS, SONIA

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: ZOOTECNIA

Fecha de defensa: 30/06/2006

- 9 Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LOMO IBÉRICO. Autor: MURIEL BLANCO, MARÍA ELENA

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: ZOOTECNIA

Fecha de defensa: 23/10/2003

- 10 Título del trabajo:** EFECTO DEL NIVEL DE SAL Y DE LAS CONDICIONES MADURATIVAS SOBRE LA FRACCIÓN LIPÍDICA Y LA FORMACIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN EL JAMÓN IBÉRICO Autor: ANDRES NIETO, ANA ISABEL

Entidad de realización: Universidad de Extremadura Departamento: ZOOTECNIA

Fecha de defensa: 24/09/2002



Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Mejora de la vida útil de la carne refrigerada y desarrollo de nuevos elaborados cárnicos, incluyendo los derivados del aprovechamiento de subproductos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ- CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio-fin: 01/01/2024 - 31/12/2027
Cuantía total: 18.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** Microencapsulación de ingredientes y compuestos bioactivos para mejorar el perfil nutricional de los derivados cárnicos
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Nº de investigadores/as: 7
Fecha de inicio-fin: 01/11/2023 - 31/12/2026
- 3 Nombre del proyecto:** Combinación de impresión en 3D y microencapsulación para el desarrollo de matrices alimentarias específicas e inhomogéneas y obtener alimentos procesados más saludables
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: CÁCERES, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): TRINIDAD PEREZ PALACIOS; JORGE RUIZ CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 06/06/2021 - 31/12/2024
Cuantía total: 250.000 €
- 4 Nombre del proyecto:** Optimización de vehículos estables de compuestos bioactivos (ácidos grasos omega-3 y antioxidantes naturales) para desarrollar derivados cárnicos funcionales
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): TRINIDAD PEREZ PALACIOS
Nº de investigadores/as: 7
Fecha de inicio-fin: 01/07/2021 - 30/06/2024
Cuantía total: 120.000 €
- 5 Nombre del proyecto:** OXIDACION DE PROTEINAS EN ALIMENTOS: DESDE LA QUIMICA FUNDAMENTAL HASTA EL IMPACTO SOBRE LA NUTRICION Y LA SALUD
Entidad de realización: Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Cáceres, Extremadura, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIO ESTEVEZ GARCIA

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Estatal de Investigación

Nombre del programa: Programa Estatal de I+D+i Orientada a los Retos de la Sociedad**Cód. según financiadora:** AGL2017-84586-R**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2021**Entidad/es participante/s:** UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA**Cuantía total:** 150.000 €

6 **Nombre del proyecto:** Process development for eliminating bitterness by the hydrolysis of by-products from slaughterhouse used as quality nutrition for elderly PEP-TASTE

Entidad de realización: UNIVERSITY OF COPENHAGEN**Ciudad entidad realización:** COPENHAGEN, Dinamarca**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RENE LAMETSCH**Nº de investigadores/as:** 8**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 31/12/2018**Cuantía total:** 200.000 €

7 **Nombre del proyecto:** Flavour of hydrolysates from animal protein (FLAVOPROT)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): J. Ruiz**Entidad/es financiadora/s:**

Norma og Frode S. Jacobsens Fond (Denmark)

Fecha de inicio-fin: 2016 - 2018**Entidad/es participante/s:** Danish Crown Ingredients; University of Copenhagen

8 **Nombre del proyecto:** Resource optimization of residues and byproducts, and minimization of allergens in food ingredients (GUDP nr. 34009-15-1052) (2,1 mill DKK)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): . Dr. J. Ruiz**Entidad/es financiadora/s:**

Agriculture and Fisheries

Denmark)

GUDP (Ministry for Food

Fecha de inicio-fin: 2016 - 2018**Entidad/es participante/s:** DAKA; University of Copenhagen

9 **Nombre del proyecto:** Stabilised heme group from blood as an ingredient for meat products (HEMEAT) (1,5 mill DKK)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): . Dr. J. Ruiz**Entidad/es financiadora/s:**

Innovationsfonden (Forskning)

Teknologi & Vækst I Danmark)

Fecha de inicio-fin: 2015 - 2018**Entidad/es participante/s:** Danish Crown Ingredients; University of Copenhagen

10 **Nombre del proyecto:** Effect of processing conditions on bioavailability and nutritional quality of pork proteins (500.000 DKK)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): . Dr. J. Ruiz**Entidad/es financiadora/s:**

Danish Meat Research Institute



Fecha de inicio-fin: 2015 - 2017

Entidad/es participante/s: Danish Meat Research Institute; University of Copenhagen

- 11 Nombre del proyecto:** Sustainable pork to the global market (GlobalMeat)(1.25 mill €)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lars Kristensen (DMRI) IP acción 1: Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Agricultura y Pesca (Dinamarca)
Ministerio de Alimentación

Fecha de inicio-fin: 2014 - 2016

Entidad/es participante/s: Danish Crown; Danish Meat Research Institute; Danish Technological University; Tican; Tulip; University of Copenhagen

- 12 Nombre del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables – Consolidar-Carnisenusa: Subproyecto Nitrared (CSD2007-00016) (129691€)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): IP Proyecto: Juan Antonio Ordóñez (UCM). IP Subproyecto: Dr. Jacinto Arnau (IRTA) IP acción: Dr. J
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Educación y Ciencia.

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2012

Entidad/es participante/s: IRTA...; Universidad Complutense; Universidad Politécnica de Valencia; Universidad de Extremadura

- 13 Nombre del proyecto:** INDAGA 2010-2012: Innovación, Investigación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía (AGL2009-05765-E)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Acciones complementarias del Ministerio de Educación y Ciencia.

Fecha de inicio-fin: 2010 - 2011

Entidad/es participante/s: Fundación Alicia...; Universidad Complutense de Madrid; Universidad Politécnica de Valencia; Universidad de Extremadura; Universidad de Murcia; Universitat de València; Universidad de Zaragoza

- 14 Nombre del proyecto:** Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada al vacío (AGL2008-00890/ALI)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación **Tipo de entidad:** Público
Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio-fin: 2009 - 2011

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura

- 15 Nombre del proyecto:** Desarrollo de platos preparados con diferentes estabilizantes y antioxidantes: estudios de características sensoriales, físico-químicas y de conservabilidad (PDT08A026)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
PDT. Consejería de Economía Comercio e Innovación

Fecha de inicio-fin: 2008 - 2010

Entidad/es participante/s: Universidad de Extremadura



- 16 Nombre del proyecto:** Monitorización de la salazón en jamones ibéricos mediante análisis de imágenes de resonancia magnética.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Teresa Antequera Rojas
Entidad/es financiadora/s:
Comercio e Innovación
PDT. Consejería de Economía
Junta de Extremadura
Ciudad entidad financiadora: España
Tipo de entidad: Público
Fecha de inicio-fin: 2008 - 2010
- 17 Nombre del proyecto:** Innovacion, Investigacion y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía: INDAGA” (AGL2007-28589-E/ALI)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio-fin: 2008 - 2009
Entidad/es participante/s: Fundación Alicia; Universidad Complutense de Madrid; Universidad Politécnica de Valencia; Universidad de Extremadura; Universidad de Murcia; Universitat de València; Universidad de Zaragoza
- 18 Nombre del proyecto:** Estudio y mejora de procesos culinarios empleados en la alta restauración
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
Ciudad entidad realización: CÁCERES, Extremadura, España
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: MÉRIDA, Extremadura, España
Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2008
Cuantía total: 75.000 €
- 19 Nombre del proyecto:** Estudio integral del efecto de la genética sobre los rendimientos reproductivos y la calidad del cerdo ibérico”
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dr. P. Medel
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2005-0619)
Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nºAI-05-0060-1)
Programa PROFIT del Ministerio de Industria y comercio (FIT-010000-2006-116)
Fecha de inicio-fin: 2006 - 2008
Entidad/es participante/s: AGROPECUARIA ROBINA; Imasde Agropecuaria S.L.; S.L.; Universidad de Extremadura
- 20 Nombre del proyecto:** Estudio integral y desarrollo del de envasado en atmósfera modificada de la carne fresca de cerdo ibérico
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2005-0619)
Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nº AI-05-0060-1)



Programa PROFIT del Ministerio de Industria y comercio (FIT-010000-2006-116))

Fecha de inicio-fin: 2005 - 2008

Entidad/es participante/s: IBERSELEC MONTÁNCHEZ S.A. Universidad de Extremadura; Imasde Agropecuaria S.L.

- 21 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un plan de control integral de elaboración de jamones ibéricos para la obtención de productos trazados de calidad homogénea y contrastada

Entidad/es financiadora/s:

Agencia de Desarrollo Económico de Castilla y León (Expediente 04/04/SA/0005)

Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2004-387)

Programa PROFIT (FIT-0600000-2004-41) del Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio-fin: 2004 - 2007

Entidad/es participante/s: Imasde Agropecuaria S.L.; Sociedad cooperativa CRAPE; Universidad Complutense de Madrid; Universidad de Extremadura

- 22 Nombre del proyecto:** Identificación de QTLs implicados en parámetros de calidad pre y poscosecha de fruto usando un conjunto de líneas de introgresión de melón.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Pablo Fernández-Trujillo

Entidad/es financiadora/s:

Fundación Séneca de la

Fecha de inicio-fin: 2005 - 2006

- 23 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una tecnología basada en el salado y descongelación en salmuera saturada, con y sin empleo de la impregnación a vacío, para la obtención de jamones curados a partir de perniles congelados procedentes de cerdo Ibérico.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Teresa Antequera Rojas

Entidad/es financiadora/s:

PETRI

Fecha de inicio-fin: 2004 - 2006

- 24 Nombre del proyecto:** Técnicas de olfacción aplicables al análisis de alimentos

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dra. Carmen García González

Entidad/es financiadora/s:

Ciencia y Tecnología. Junta de Extremadura (2PR03A015)

Consejería de Educación y Ciencia

Tipo de entidad: Publico

Ciudad entidad financiadora: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de inicio-fin: 2004 - 2006

- 25 Nombre del proyecto:** Uso del ácido linoleico conjugado como suplemento en la alimentación del ganado porcino: efecto sobre parámetros productivos, calidad de la canal y características de calidad de la carne y los productos cárnicos

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

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio-fin: 2003 - 2006



- 26 Nombre del proyecto:** Estudio de factores nutricionales y de bienestar animal para la obtención de productos curados de cerdo Ibérico de calidad
Entidad/es financiadora/s:
Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI-2003-07607)
Consejería de Economía y Trabajo de la Junta de Extremadura (nºAI-02-0103)
Fecha de inicio-fin: 2003 - 2005
Entidad/es participante/s: Imasde Agropecuaria S.L.; SAT Villavieja; Universidad Politécnica de Madrid; Universidad de Extremadura
- 27 Nombre del proyecto:** Estudio y mejora de procesos culinarios empleados en la alta restauración (3PR05B032)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Investigación
Desarrollo Tecnológico e Innovación
Fecha de inicio-fin: 2003 - 2005
- 28 Nombre del proyecto:** Puesta A Punto De Un Método Para Detección De Nitrosaminas E Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos En Alimentos De Manera No Destructiva Mediante Microextracción En Fase Sólida Acoplada A Un Dispositivo De Extracción Directa (SPME-DED)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Consejería de Sanidad y Consumo. Junta de Extremadura
Fecha de inicio-fin: 2003 - 2004
- 29 Nombre del proyecto:** Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura": parámetros diferenciadores y calidad de la carne
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ventanas
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Público
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio-fin: 2002 - 2002
- 30 Nombre del proyecto:** Establecimiento de parámetros predictores de la calidad en carne fresca de cerdo Ibérico y Alentejano destinada a la elaboración de productos cárnicos curados y al consumo en fresco.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Ramón Cava López
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Público
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2002
- 31 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas en el jamón curado
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Jesús Ventanas Barroso
Entidad/es financiadora/s:
FEDER
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2002



- 32 Nombre del proyecto:** Sistemas electrónicos para el control del procesado y la calidad del jamón Ibérico ("JAMOTRON")
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Francisco Javier López Aligué
Entidad/es financiadora/s:
FEDER
Fecha de inicio-fin: 2000 - 2002
- 33 Nombre del proyecto:** Empleo de la microextracción en fase sólida (SPME) con sondas de cala como método de control de calidad on-line IPR98CO18
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura.
Fecha de inicio-fin: 1999 - 2000
- 34 Nombre del proyecto:** Evaluación de la aptitud tecnológica de levaduras para su utilización como cultivos iniciadores en jamón curado
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Félix Núñez Breña
Entidad/es financiadora/s:
Junta de Extremadura **Tipo de entidad:** Público
Ciudad entidad financiadora: España
Fecha de inicio-fin: 1999 - 2000
- 35 Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el jamón Ibérico. ALI96-1242.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ventanas
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de inicio-fin: 1996 - 1999
- 36 Nombre del proyecto:** Dietary Treatment and Oxidative Stability of Muscle and Meat Products: Nutritive Value, Sensory Quality and Safety"
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Leif Skibsted RESPONSABLE CIENTÍFICO PARTNER 06: Dr. C. López-Bote
Entidad/es financiadora/s:
Union Europea (programa FAIR)
Fecha de inicio-fin: 1994 - 1997
- 37 Nombre del proyecto:** Desarrollo y puesta a punto de una sonda de cala pasiva para el control de defectos en jamones Ibéricos
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Entidad/es financiadora/s:
Universidad de Extremadura /Caja de Extremadura
Fecha de inicio: 2001
- 38 Nombre del proyecto:** Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Teresa Antequera Rojas
Entidad/es financiadora/s:
FEDER



Fecha de inicio: 2000

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

- 1 Nombre del proyecto:** Evaluación de supervivencia de microorganismos patógenos y alterantes y calidad sensorial de jamones y paletas con y sin sales nitrificantes
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSUÉ DELGADO PERON
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/06/2023 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 125.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** Investigación de la técnica de superenfriamiento y estudio de nuevas formulaciones en productos de v gama de carne de cordero y cerdo ibérico ecológicos
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/05/2022 **Duración:** 2 años - 3 meses
Cuantía total: 50.000 €
- 3 Nombre del proyecto:** Análisis de productos tóxicos en carnes cocinadas en hornos de vapor supercalentado
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 4
Fecha de inicio: 01/11/2020 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 25.000 €
- 4 Nombre del proyecto:** Mejora tecnologica del proceso de refrigeracion para incrementar la vida util y comercializacion de la carne de cordero
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ CARRASCAL
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/02/2018 **Duración:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 50.000 €
- 5 Nombre del proyecto:** Mejora tecnologica del proceso de refrigeracion para incrementar la vida util y comercializacion de la carne de cordero
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/02/2018 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 50.000 €
- 6 Nombre del proyecto:** Estudio de factores nutricionales y de bienestar animal para la obtención de productos curados de cerdo ibérico de calidad. EMPRESA: SAT Villavieja
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
Fecha de inicio: 2003 **Duración:** 3 años



- 7** **Nombre del proyecto:** Control de la maduración de jamones de cerdos Ibéricos y estudio para la adecuación de las condiciones a las normas de calidad vigentes
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dr. J. Ventanas
Fecha de inicio: 2002 **Duración:** 1 año
- 8** **Nombre del proyecto:** Determinación de parámetros diferenciadores de la explotación extensiva previa al cebo en carne de ternera EMPRESA: IGP Ternera de Extremadura
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dr. J. Ventanas
Fecha de inicio: 2002 **Duración:** 1 año
- 9** **Nombre del proyecto:** Realización de trabajos de carácter científico EMPRESA: Universidad de Toulouse
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ventanas y Dr. J. Ruiz Control de la composición en ácidos grasos de tocino de cerdos Ibérico
Fecha de inicio: 1999 **Duración:** 1 año
- 10** **Nombre del proyecto:** Caracterización de las grasas de cerdo Ibérico con distintos tipos de alimentación. Métodos analíticos rápidos que permitan diferenciar las distintas calidades de materia prima. EMPRESA: CARCESA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ventanas Asistencia Técnica a Purina S.A.
EMPRESA: PURINA DURACION DESDE: 1998 HASTA: 1999 IN
Fecha de inicio: 1991
- 11** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos reestructurados de carne de cordero EMPRESA: OVISO S.L.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dra. T. Antequera
- 12** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de platos preparados con requerimientos nutricionales específicos y calidad diferenciada EMPRESA: VEGENAT S.A.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
- 13** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un plan de control integral de elaboración de jamones ibéricos para la obtención de productos trazados de calidad homogénea y contrastada EMPRESA: CRAPE
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz Estudio integral y desarrollo del de envasado en atmósfera modificada de la carne fresca
- 14** **Nombre del proyecto:** Estrategias multidisciplinares para la consecución de productos de cerdo adecuados a las exigencias de los consumidores (PROCADECO) EMPRESA: VITAECAPS S.A
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dra. T. Antequera
- 15** **Nombre del proyecto:** Estudio de los cambios físico-químicos, con especial atención al desarrollo de reacciones de Maillard, en caldos de carne y alimentos confitados, cocinados a diferentes condiciones de tiempo y temperatura EMPRESA: BSH Electrodomésticos España S.A.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
- 16** **Nombre del proyecto:** Estudio integral del efecto de la genética sobre los rendimientos reproductivos y la calidad del cerdo ibérico EMPRESA: AGROPECUARIA ROBINA, S.L.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz
- 17** **Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de tiempo-temperatura durante el cocinado para aumentar el contenido en compuestos con sabor umami en carne EMPRESA: BSH Electrodomésticos España S.A.



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

- 18 Nombre del proyecto:** Procesos alternativos al cebo tradicional de palmípedas para la obtención de foie-gras EMPRESA: Canard S.A.

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

- 19 Nombre del proyecto:** Ácido linolénico como precursor de CLA ruminal y su influencia sobre el perfil de ácidos grasos de la carne de cordero: caracterización nutricional EMPRESA: OVISO S.L.

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. J. Ruiz y Dra. T. Antequera

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

- 1 Índice H:** 47
Fecha de aplicación: 08/02/2024
Fuente de Índice H: WOS
- 2 Índice H:** 59
Fecha de aplicación: 08/02/2024
Fuente de Índice H: GOOGLE SCHOLAR

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Sun Y.T.; 0000-0001-7905-3153. Home made vegan nuggets with texturized soy protein and tempeh as compared to chicken-based ones: Texture, consumer perception and environmental impact. International Journal of Gastronomy and Food Science. 33, 2023. ISSN 1878450X
DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100748
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 2
- 2** Sánchez-Terrón G.; Morcuende D.; Martínez R.; Ruiz-Carrascal J.; Estévez M.. Glucose boosts protein oxidation/nitration during simulated gastric digestion of myofibrillar proteins by creating a severe pro-oxidative environment. Food Chemistry. 397, 2022. ISSN 03088146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133805
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 3
- 3** 0000-0002-9274-4693; Antequera T.; Ruiz-Carrascal J.; 0000-0002-0095-5785. Improvement of encapsulation and stability of EPA and DHA from monolayered and multilayered emulsions by high-pressure homogenization. Journal of Food Processing and Preservation. 44, 2020. ISSN 01458892
DOI: 10.1111/jfpp.14290
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 28
- 4** 0000-0002-1538-9544; Lametsch R.; Hansen E.T.; Ruiz-Carrascal J.. Storage and thermal stability of novel heme-based pigments prepared from porcine hemoglobin. Journal of Food Process Engineering. 42, 2019. ISSN 01458876



DOI: 10.1111/jfpe.12994

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Citas: 5

- 5** Luigi Pomponio; Christian Bukh. Proteolysis in pork loins during superchilling and regular chilling storage. *Meat Science*. 141, pp. 57 - 65. Elsevier, 27/03/2018.

Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: Si

Tipo de soporte: Revista

- 6** Bhaskar Mitra; Tolga Akcan; Rene Lametsch; Jorge Ruiz Carrascal. Pork proteins oxidative modifications under the influence of varied time-temperature thermal treatments: A chemical and redox proteomics assessment. *Meat Science*. 140, pp. 134 - 144. Elsevier, 10/03/2018.

Tipo de producción: Artículo científico

Autor de correspondencia: Si

Tipo de soporte: Revista

- 7** Martin G. Landerslev; Adriana Araya-Morice; Luigi Pomponio; Jorge Ruiz-Carrascal. Weight loss in superchilled pork as affected by cooling rate. *Journal of Food Engineering*. 219, pp. 25 - 28. Elsevier {BV}, 02/2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.09.012>>.

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 8** 0000-0002-9666-4404; Lametsch R.; 0000-0002-2348-3688; 0000-0001-7905-3153. Advanced glycation end products, protein crosslinks and post translational modifications in pork subjected to different heat treatments. *Meat Science*. 145, pp. 415 - 424. 2018. ISSN 03091740

DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.07.026

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Citas: 28

- 9** Carvalho M.; 0000-0001-7905-3153. Improving crunchiness and crispness of fried squid rings through innovative tempura coatings: addition of alcohol and CO₂ incubation. *Journal of Food Science and Technology*. 55, pp. 2068 - 2078. 2018. ISSN 00221155

DOI: 10.1007/s13197-018-3121-2

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Citas: 11

- 10** 0000-0002-0095-5785; Ruiz-Carrascal J.; Jiménez-Martín E.; Solomando J.C.; Antequera T.. Improving the lipid profile of ready-to-cook meat products by addition of omega-3 microcapsules: effect on oxidation and sensory analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98, pp. 5302 - 5312. 2018. ISSN 00225142

DOI: 10.1002/jsfa.9069

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Citas: 35

- 11** 0000-0002-1538-9544; Skou P.B.; Lametsch R.; Hansen E.T.; Ruiz-Carrascal J.. Investigation of nitrite alternatives for the color stabilization of heme-iron hydrolysates. *Journal of Food Science and Technology*. 55, pp. 4287 - 4296. 2018. ISSN 00221155

DOI: 10.1007/s13197-018-3371-z

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Citas: 3



- 12** Bhaskar Mitra; Åsmund Rinnan; Jorge Ruiz-Carrascal. Tracking hydrophobicity state, aggregation behaviour and structural modifications of pork proteins under the influence of assorted heat treatments. *Food Research International*. 101, pp. 266 - 273. Elsevier {BV}, 11/2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.027>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Bhaskar Mitra; Ursula Kehlet; Jorge Ruiz Carrascal; Anne Raben; Margit Aaslyng. The Satiating Properties of Pork are not Affected by Cooking Methods, Sousvide Holding Time or Mincing in Healthy Men—A Randomized Cross-Over Meal Test Study. *Nutrients*. 9, pp. 941. MDPI, 08/2017. Disponible en Internet en: <<http://www.mdpi.com/2072-6643/9/9/941>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: No
- 14** Xiang C.; 0000-0001-7905-3153; Petersen M.A.; Karlsson A.H.. Cheese powder as an ingredient in emulsion sausages: Effect on sensory properties and volatile compounds. *Meat Science*. 130, pp. 1 - 6. 2017. ISSN 03091740
DOI: 10.1016/j.meatsci.2017.03.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 7
- 15** Luigi Pomponio; Jorge Ruiz-Carrascal. Oxidative deterioration of pork during superchilling storage. *Journal of the science of food and agriculture*. 2017. Disponible en Internet en: <<Go to ISI>://MEDLINE:28452152>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** M. J. Carvalho; T. Perez-Palacios; J. Ruiz-Carrascal. Physico-chemical and sensory characteristics of freeze-dried and air-dehydrated yogurt foam. *Lwt-Food Science and Technology*. 80, pp. 328 - 334. 2017. Disponible en Internet en: <<Go to ISI>://WOS:000400033200041>. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Estefania Jimenez-Martin; Teresa Antequera Rojas; Adem Gharsallaoui; Jorge Ruiz Carrascal; Trinidad Perez-Palacios. Fatty acid composition in double and multilayered microcapsules of omega-3 as affected by storage conditions and type of emulsions. *Food chemistry*. 194, pp. 476 - 86. 2016. Disponible en Internet en: <<http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=MEDLINE&KeyUT=MEDLINE>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Julia Calvarro; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Modification of gelatin functionality for culinary applications by using transglutaminase. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 5-6, pp. 27 - 32. 2016. Disponible en Internet en: <<Go to ISI>://WOS:000396932100004>. ISSN 1878-450X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Trinidad Perez-Palacios; Miguel A. Barroso; Jorge Ruiz; Teresa Antequera. A Rapid and Accurate Extraction Procedure for Analysing Free Amino Acids in Meat Samples by GC-MS. *International Journal of Analytical Chemistry*. 2015. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Roldan M.; Loebner J.; Degen J.; Henle T.; Antequera T.; Ruiz-Carrascal J.. Advanced glycation end products, physico-chemical and sensory characteristics of cooked lamb loins affected by cooking method and addition of flavour precursors. *Food Chemistry*. 168, pp. 487 - 495. 2015. ISSN 03088146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.07.100
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 68



- 21** Mar Roldan; Teresa Antequera; Alejandro Hernandez; Jorge Ruiz. Physicochemical and microbiological changes during the refrigerated storage of lamb loins sous-vide cooked at different combinations of time and temperature. Food Science and Technology International. 21 - 7, pp. 512 - 522. 2015. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Milagros Medina; Teresa Antequera; Jorge Ruiz; Estefania Jimenez-Martin; Trinidad Perez-Palacios. Quality characteristics of fried lamb nuggets from low-value meat cuts: Effect of formulation and freezing storage. Food Science and Technology International. 21 - 7, pp. 503 - 511. 2015. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Jorge Ruiz-Carrascal; Fie V. Riis; Lars L. Hinrichsen. Researchers and Economy work together closely Technology is considered a Key Factor for the Success of the danish Meat industry. Fleischwirtschaft. 95 - 3, pp. 88 - 90. 2015. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Mar Roldan; Jorge Ruiz; Jose Sanchez del Pulgar; Trinidad Perez-Palacios; Teresa Antequera. Volatile compound profile of sous-vide cooked lamb loins at different temperature-time combinations. Meat Science. 100, pp. 52 - 57. 2015. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Jiménez-Martín E.; Gharsallaoui A.; Pérez-Palacios T.; Ruiz Carrascal J.; Antequera Rojas T.. Volatile compounds and physicochemical characteristics during storage of microcapsules from different fish oil emulsions. Food and Bioproducts Processing. 96, pp. 52 - 64. 2015. ISSN 09603085
DOI: 10.1016/j.fbp.2015.07.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 46
- 26** Mar Roldán; Teresa Antequera; Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz. Effect of added phosphate and type of cooking method on physico-chemical and sensory features of cooked lamb loins. Meat Science. 97 - 1, pp. 69 - 75. Elsevier {BV}, 05/2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.01.012>>.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Mar Roldan; Teresa Antequera; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Effect of added phosphate and type of cooking method on physico-chemical and sensory features of cooked lamb loins. Meat Science. 97 - 1, pp. 69 - 75. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Mar Roldan; Teresa Antequera; Monica Armenteros; Jorge Ruiz. Effect of different temperature-time combinations on lipid and protein oxidation of sous-vide cooked lamb loins. Food Chemistry. 149, pp. 129 - 136. 2014.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** A. Robina; J. Viguera; T. Perez-Palacios; A. I. Mayoral; J. M. Vivo; M. T. Guillen; J. Ruiz. Carcass and meat quality traits of Iberian pigs as affected by sex and crossbreeding with different Duroc genetic lines. Spanish Journal of Agricultural Research. 11 - 4, pp. 1057 - 1067. 2013. ISSN 1695-971X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 30** Mar Roldan; Teresa Antequera; Alberto Martin; Ana Isabel Mayoral; Jorge Ruiz. Effect of different temperature-time combinations on physicochemical, microbiological, textural and structural features of sous-vide cooked lamb loins. *Meat Science*. 93 - 3, pp. 572 - 578. 2013. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Jose Sanchez Del Pulgar; Mar Roldan; Jorge Ruiz-Carrascal. Volatile compounds profile of sous-vide cooked pork cheeks as affected by cooking conditions (vacuum packaging, temperature and time). *Molecules* (Basel, Switzerland). 18 - 10, pp. 12538 - 47. 2013. ISSN 1420-3049
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** T. Perez-Palacios; J. Ruiz; I. M. P. L. V. O. Ferreira; C. Petisca; T. Antequera. Effect of solvent to sample ratio on total lipid extracted and fatty acid composition in meat products within different fat content. *Meat Science*. 91 - 3, pp. 369 - 373. 2012. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Estefania Jimenez-Martin; Jorge Ruiz; Trinidad Perez-Palacios; Antonio Silva; Teresa Antequera. Gas Chromatography-Mass Spectrometry Method for the Determination of Free Amino Acids as Their Dimethyl-tert-butylsilyl (TBDMS) Derivatives in Animal Source Food. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60 - 10, pp. 2456 - 2463. 2012. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Jose Sanchez del Pulgar; Antonio Gazquez; Jorge Ruiz-Carrascal. Physico-chemical, textural and structural characteristics of sous-vide cooked pork cheeks as affected by vacuum, cooking temperature, and cooking time. *Meat Science*. 90 - 3, pp. 828 - 835. 2012. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the composition and quality traits of cooked loin. *Food Chemistry*. 124 - 2, pp. 518 - 526. 2011. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** T. Perez-Palacios; J. Ruiz; D. Martin; J. M. Barat; T. Antequera. Pre-cure Freezing Effect on Physicochemical, Texture and Sensory Characteristics of Iberian Ham. *Food Science and Technology International*. 17 - 2, pp. 127 - 133. 2011. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Sonia Ventanas; Jesus Ventanas; Mario Estevez; Jorge Ruiz. Analysis of volatile molecules in Iberian dry-cured loins as affected by genetic, feeding systems and ingredients. *European Food Research and Technology*. 231 - 2, pp. 225 - 235. 2010. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** Javier M. Obando-Ulloa; Jorge Ruiz; Antonio J. Monforte; J. Pablo Fernandez-Trujillo. Aroma profile of a collection of near-isogenic lines of melon (*Cucumis melo* L.). *Food Chemistry*. 118 - 3, pp. 815 - 822. 2010. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Koen Dewettinck; Thien Trung Le; Teresa Antequera. Individual Phospholipid Classes from Iberian Pig Meat As Affected by Diet. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58 - 3, pp. 1755 - 1760. 2010. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 40** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Jose Manuel Barat; Maria Concepcion Aristoy; Teresa Antequera. Influence of pre-cure freezing of Iberian ham on proteolytic changes throughout the ripening process. *Meat Science*. 85 - 1, pp. 121 - 126. 2010. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Diana Martin; Raul Grau; Teresa Antequera. Influence of pre-cure freezing on the profile of volatile compounds during the processing of Iberian hams. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 90 - 5, pp. 882 - 890. 2010. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Trinidad Perez-Palacios; Teresa Antequera; Ma Luisa Duran; Andres Caro; Pablo G. Rodriguez; Jorge Ruiz. MRI-based analysis, lipid composition and sensory traits for studying Iberian dry-cured hams from pigs fed with different diets. *Food Research International*. 43 - 1, pp. 248 - 254. 2010. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Koen Dewettinck; Thien Trung Le; Teresa Antequera. Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry-cured ham: Influence of pre-cure freezing. *Meat Science*. 84 - 3, pp. 431 - 436. 2010. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Carolina Pugliese; Francesco Sirtori; Jorge Ruiz; Diana Martin; Silvia Parenti; Oreste Franci. Effect of pasture on chestnut or acorn on fatty acid composition and aromatic profile of fat of Cinta Senese dry-cured ham. *Grasas Y Aceites*. 60 - 3, pp. 271 - 276. 2009. ISSN 0017-3495
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Raul Grau; Monica Flores; Teresa Antequera. Influence of pre-cure freezing of Iberian hams on lipolytic changes and lipid oxidation. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 11, pp. 2287 - 2295. 2009. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Liver pate from pigs fed conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. *European Food Research and Technology*. 228 - 5, pp. 749 - 758. 2009. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Diana Martin; Elena Muriel; Teresa Antequera; Ana I. Andres; Jorge Ruiz. Quantitative changes in the fatty acid profile of lipid fractions of fresh loin from pigs as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids during refrigerated storage. *Journal of Food Composition and Analysis*. 22 - 2, pp. 102 - 111. 2009. ISSN 0889-1575
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Juan Florencio Tejeda; Teresa Antequera. Subcutaneous and intramuscular lipid traits as tools for classifying Iberian pigs as a function of their feeding background. *Meat Science*. 81 - 4, pp. 632 - 640. 2009. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Volatile compounds of experimental liver pate from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 89 - 12, pp. 2096 - 2106. 2009. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 50** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Volatile compounds of fresh and dry-cured loin as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. *Meat Science*. 81 - 3, pp. 549 - 556. 2009. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Sonia Ventanas; Mario Estevez; Ana I. Andres; Jorge Ruiz. Analysis of volatile compounds of Iberian dry-cured loins with different intramuscular fat contents using SPME-DED. *Meat Science*. 79 - 1, pp. 172 - 180. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** T. Perez-Palacios; J. Ruiz; D. Martin; E. Muriel; T. Antequera. Comparison of different methods for total lipid quantification in meat and meat products. *Food Chemistry*. 110 - 4, pp. 1025 - 1029. 2008. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Diana Martin; Elena Muriel; Elena Gonzalez; Javier Viguera; Jorge Ruiz. Effect of dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids on productive, carcass and meat quality traits of pigs. *Livestock Science*. 117 - 2-3, pp. 155 - 164. 2008. ISSN 1871-1413
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the meat composition and quality traits of dry-cured loin. *Meat Science*. 80 - 4, pp. 1309 - 1319. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Diana Martin; Elena Muriel; Teresa Antequera; Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz. Fatty acid composition and oxidative susceptibility of fresh loin and liver from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Food Chemistry*. 108 - 1, pp. 86 - 96. 2008. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Argimiro Daza; Clemente J. Lopez-Bote; Alvaro Olivares; David Menoy; Jorge Ruiz. Influence of a severe reduction of the feeding level during the period immediately prior to free-range fattening on performance and fat quality in Iberian pigs. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88 - 3, pp. 449 - 454. 2008. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Muriel; Ana I. Andres; Jorge Ruiz. Oxidative changes of fresh loin from pig, caused by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids, during refrigerated storage. *Food Chemistry*. 111 - 3, pp. 730 - 737. 2008. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Diana Martin; Jorge Ruiz; Riitta Kivikari; Eero Puolanne. Partial replacement of pork fat by conjugated linoleic acid and/or olive oil in liver pates: Effect on physicochemical characteristics and oxidative stability. *Meat Science*. 80 - 2, pp. 496 - 504. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** A. Daza; C. J. Lopez-Bote; A. Olivares; D. Menoyo; J. Ruiz. Age at the beginning of the fattening period of Iberian pigs under free-range conditions affects growth, carcass characteristics and the fatty acid profile of lipids. *Animal Feed Science and Technology*. 139 - 1-2, pp. 81 - 91. 2007. ISSN 0377-8401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Diana Martin; Jorge Ruiz. Analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons in solid matrixes by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device. *Talanta*. 71 - 2, pp. 751 - 757. 2007. ISSN 0039-9140
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 61** Diana Martin; Teresa Antequera; Elena Gonzalez; Clemente Lopez-Bote; Jorge Ruiz. Changes in the fatty acid profile of the subcutaneous fat of swine throughout fattening as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 26, pp. 10820 - 10826. 2007. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Ana I. Andres; Ramon Cava; Sonia Ventanas; Elena Muriel; Jorge Ruiz. Effect of salt content and processing conditions on volatile compounds formation throughout the ripening of Iberian ham. *European Food Research and Technology*. 225 - 5-6, pp. 677 - 684. 2007. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Daza A.; Ruiz-Carrascal J.; Olivares A.; Menoyo D.; Lopez-Bote C.J.. Fatty acids profile of the subcutaneous backfat layers from Iberian pigs raised under free-range conditions. *Food Science and Technology International*. 13, pp. 135 - 140. 2007. ISSN 10820132
DOI: 10.1177/1082013207077925
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 17
- 64** Trinidad Perez-Palacios; Jorge Ruiz; Teresa Antequera. Improvement of a solid phase extraction method for separation of animal muscle phospholipid classes. *Food Chemistry*. 102 - 3, pp. 875 - 879. 2007. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** E. Muriel; A. I. Andres; M. J. Petron; T. Antequera; J. Ruiz. Lipolytic and oxidative changes in Iberian dry-cured loin. *Meat Science*. 75 - 2, pp. 315 - 323. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Sonia Ventanas; Mario Estevez; Carmen L. Delgado; Jorge Ruiz. Phospholipid oxidation, non-enzymatic browning development and volatile compounds generation in model systems containing liposomes from porcine Longissimus dorsi and selected amino acids. *European Food Research and Technology*. 225 - 5-6, pp. 665 - 675. 2007. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Sonia Ventanas; Jorge Ruiz; Carmen Garcia; Jesus Ventanas. Preference and juiciness of Iberian dry-cured loin as affected by intramuscular fat content, crossbreeding and rearing system. *Meat Science*. 77 - 3, pp. 324 - 330. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** Sonia Ventanas; Jesus Ventanas; Jorge Ruiz. Sensory characteristics of Iberian dry-cured loins: Influence of crossbreeding and rearing system. *Meat Science*. 75 - 2, pp. 211 - 219. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Trinidad Perez-Palacios; Teresa Antequera; Elena Muriel; Diana Martin; Jorge Ruiz. Stereospecific analysis of phospholipid classes in skeletal muscle from rats fed different fat sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 15, pp. 6191 - 6197. 2007. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** S Ventanas; D Martin; M Estevez; J Ruiz. Analysis of volatile nitrosamines from a model system using SPME-DED at different temperatures and times of extraction. *Food Chemistry*. 99 - 4, pp. 842 - 850. 2006. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



71

Diana Martin; Jorge Ruiz; Monica Flores; Fidel Toldra. Effect of dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acid content on pig muscle and adipose tissue lipase and esterase activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54 - 24, pp. 9241 - 9247. 2006.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

72

Al Andres; CE Adamsen; JKS Moller; J Ruiz; LH Skibsted. High-pressure treatment of dry-cured Iberian ham. Effect on colour and oxidative stability during chill storage packed in modified atmosphere. *European Food Research and Technology*. 222 - 5-6, pp. 486 - 491.

2006. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

73

S. Ventanas; J. Ruiz. On-site analysis of volatile nitrosamines in food model systems by solid-phase microextraction coupled to a direct extraction device. *Talanta*. 70 - 5, pp. 1017 - 1023.

2006. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

74

S Ventanas; M Estevez; JF Tejada; J Ruiz. Protein and lipid oxidation in Longissimus dorsi and dry cured loin from Iberian pigs as affected by crossbreeding and diet. *Meat Science*. 72 - 4, pp. 647 - 655. 2006.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

75

Trinidad Perez-Palacios; Teresa Antequera; Elena Muriel; Jorge Ruiz. Stereospecific analysis of phospholipid classes in rat muscle. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 108 - 10, pp. 835 - 841. 2006.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

76

A Daza; Al Rey; J Ruiz; CJ Lopez-Bote. Effects of feeding in free-range conditions or in confinement with different dietary MUFA/PUFA ratios and α -tocopheryl acetate, on antioxidants accumulation and oxidative stability in Iberian pigs. *Meat Science*. 69 - 1, pp. 151 - 163. 2005.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

77

J Ruiz; L de la Hoz; B Isabel; Al Rey; A Daza; CJ Lopez-Bote. Improvement of dry-cured Iberian ham quality characteristics through modifications of dietary fat composition and supplementation with vitamin E. *Food Science and Technology International*. 11 - 5, pp. 327 - 335. 2005.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

78

Al Andres; R Cava; D Martin; J Ventanas; J Ruiz. Lipolysis in dry-cured ham: Influence of salt content and processing conditions. *Food Chemistry*. 90 - 4, pp. 523 - 533. 2005.

Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0

>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



79

Al Andres; S Ventanas; J Ventanas; R Cava; J Ruiz. Physicochemical changes throughout the ripening of dry cured hams with different salt content and processing conditions. *European Food Research and Technology*. 221 - 1-2, pp. 30 - 35. 2005. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

80

ME Muriel; MT Antequera; MJ Petron; Al Andres; J Ruiz. Stereospecific analysis of fresh and dry-cured muscle phospholipids from Iberian pigs. *Food Chemistry*. 90 - 3, pp. 437 - 443. 2005. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

81

M Garcia-Esteban; D Ansorena; I Astiasaran; D Martin; J Ruiz. Comparison of simultaneous distillation extraction (SDE) and solid-phase microextraction (SPME) for the analysis of volatile compounds in dry-cured ham. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 84 - 11, pp. 1364 - 1370. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

82

J Ruiz; T Antequera; Al Andres; M Petron; E Muriel. Improvement of a solid phase extraction method for analysis of lipid fractions in muscle foods. *Analytica Chimica Acta*. 520 - 1-2, pp. 201 - 205. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

83

Al Andres; R Cava; J Ventanas; E Muriel; J Ruiz. Lipid oxidative changes throughout the ripening of dry-cured Iberian hams with different salt contents and processing conditions. *Food Chemistry*. 84 - 3, pp. 375 - 381. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

84

E Muriel; J Ruiz; J Ventanas; MJ Petron; T Antequera. Meat quality characteristics in different lines of Iberian pigs. *Meat Science*. 67 - 2, pp. 299 - 307. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

85

E Muriel; J Ruiz; D Martin; MJ Petron; T Antequera. Physico-chemical and sensory characteristics of dry-cured loin from different Iberian pig lines. *Food Science and Technology International*. 10 - 2, pp. 117 - 123. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

86

P Sans; MJ Andrade; S Ventanas; J Ruiz. Quality characteristics of fresh meat from pigs of the Gascon breed. *Food Science and Technology International*. 10 - 1, pp. 29 - 34. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

87

Al Andres; R Cava; J Ventanas; V Thovar; J Ruiz. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of salt content and processing conditions. *Meat Science*. 68 - 1, pp. 45 - 51. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



88

A Garcia-Esteban; D Ansorena; I Astiasaran; J Ruiz. Study of the effect of different fiber coatings and extraction conditions on dry cured ham volatile compounds extracted by solid-phase microextraction (SPME). *Talanta*. 64 - 2, pp. 458 - 466. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

89

E Muriel; T Antequera; MJ Petron; AI Andres; J Ruiz. Volatile compounds in Iberian dry-cured loin. *Meat Science*. 68 - 3, pp. 391 - 400. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

90

E Muriel; T Antequera; MJ Petron; D Martin; J Ruiz. Volatile compounds on the surface and within Iberian dry-cured loin. *European Food Research and Technology*. 219 - 5, pp. 445 - 451. 2004. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

91

CJ Lopez-Bote; B Isabel; J Ruiz; A Daza. Effect of vitamin E supplementation and partial substitution of poly- with mono-unsaturated fatty acids in pig diets on muscle, and microsome extract alpha-tocopherol concentration and lipid oxidation. *Archives of Animal Nutrition*. 57 - 1, pp. 11 - 25. 2003. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

92

B Isabel; CJ Lopez-Bote; L de la Hoz; M Timon; C Garcia; J Ruiz. Effects of feeding elevated concentrations of monounsaturated fatty acids and vitamin E to swine on characteristics of dry cured hams. *Meat Science*. 64 - 4, pp. 475 - 482. 2003. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

93

T Antequera; E Muriel; PG Rodriguez; E Cernadas; J Ruiz. Magnetic resonance imaging as a predictive tool for sensory characteristics and intramuscular fat content of dry-cured loin. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 83 - 4, pp. 268 - 274. 2003. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

94

D Morcuende; M Estevez; J Ruiz; R Cava. Oxidative and lipolytic deterioration of different muscles from free-range reared Iberian pigs under refrigerated storage. *Meat Science*. 65 - 3, pp. 1157 - 1164. 2003. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

95

R Cava; M Estevez; J Ruiz; D Morcuende. Physicochemical characteristics of three muscles from free-range reared Iberian pigs slaughtered at 90 kg live weight. *Meat Science*. 63 - 4, pp. 533 - 541. 2003. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



96

J Ruiz-Carrascal; J Regenstein. Emulsion stability and water uptake ability of chicken breast muscle proteins as affected by microbial transglutaminase. *Journal of Food Science*. 67 - 2, pp. 734 - 739. 2002. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

97

E Muriel; J Ruiz; J Ventanas; T Antequera. Free-range rearing increases (n-3) polyunsaturated fatty acids of neutral and polar lipids in swine muscles. *Food Chemistry*. 78 - 2, pp. 219 - 225. 2002. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

98

J Ruiz; C Garcia; E Muriel; AI Andres; J Ventanas. Influence of sensory characteristics on the acceptability of dry-cured ham. *Meat Science*. 61 - 4, pp. 347 - 354. 2002. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

99

A. I. Andres; R. Cava; J. Ruiz. Monitoring volatile compounds during dry-cured ham ripening by solid-phase microextraction coupled to a new direct-extraction device. *Journal of Chromatography A*. 963 - 1-2, pp. 83 - 88. 2002.

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

100

J Ruiz; J Ventanas; R Cava. New device for direct extraction of volatiles in solid samples using SPME. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 11, pp. 5115 - 5121. 2001. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

101

AI Andres; R Cava; AI Mayoral; JF Tejada; D Morcuende; J Ruiz. Oxidative stability and fatty acid composition of pig muscles as affected by rearing system, crossbreeding and metabolic type of muscle fibre. *Meat Science*. 59 - 1, pp. 39 - 47. 2001. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

102

R Cava; J Ventanas; JF Tejada; J Ruiz; T Antequera. Effect of free-range rearing and alpha-tocopherol and copper supplementation on fatty acid profiles and susceptibility to lipid oxidation of fresh meat from Iberian pigs. *Food Chemistry*. 68 - 1, pp. 51 - 59. 2000. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

103

AI Andres; J Ruiz; AI Mayoral; JF Tejada; R Cava. Influence of rearing conditions and crossbreeding on muscle color in Iberian pigs. *Food Science and Technology International*. 6 - 4, pp. 315 - 321. 2000. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

104

R Cava; J Ventanas; J Ruiz; AI Andres; T Antequera. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of rearing system and muscle location. *Food Science and Technology International*. 6 - 3, pp. 235 - 242. 2000. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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



- 105** J Ruiz-Carrascal; J Ventanas; R Cava; AI Andres; C Garcia. Texture and appearance of dry cured ham as affected by fat content and fatty acid composition. Food Research International. 33 - 2, pp. 91 - 95. 2000. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** AI Mayoral; M Dorado; MT Guillen; A Robina; JM Vivo; C Vazquez; J Ruiz. Development of meat and carcass quality characteristics in Iberian pigs reared outdoors. Meat Science. 52 - 3, pp. 315 - 324. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** B Isabel; M Timon; R Cava; C Garcia; J Ruiz; JM Carmona; M Soares; CJL Bote. Dietary alpha-tocopheryl acetate supplementation modifies volatile aldehyde and sensory properties of dry-cured hams. Irish Journal of Agricultural and Food Research. 38 - 1, pp. 137 - 142. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** J Ruiz; C Garcia; MD Diaz; R Cava; JF Tejada; J Ventanas. Dry cured Iberian ham non-volatile components as affected by the length of the curing process. Food Research International. 32 - 9, pp. 643 - 651. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** R Cava; J Ruiz; J Ventanas; T Antequera. Effect of alpha-tocopheryl acetate supplementation and the extensive feeding of pigs on the volatile aldehydes during the maturation of Iberian ham. Food Science and Technology International. 5 - 3, pp. 235 - 241. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** AI Andres; J Ruiz; J Ventanas; JF Tejada; AI Mayoral. Muscle fibre types in Iberian pigs: influence of crossbreeding with Duroc breed and rearing conditions. Annales De Zootechnie. 48 - 5, pp. 397 - 405. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** R Cava; J Ruiz; J Ventanas; T Antequera. Oxidative and lipolytic changes during ripening of Iberian hams as affected by feeding regime: extensive feeding and alpha-tocopheryl acetate supplementation. Meat Science. 52 - 2, pp. 165 - 172. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** JF Tejada; T Antequera; J Ruiz; R Cava; J Ventanas; C Garcia. Unsaponifiable fraction and n-alkane profile of subcutaneous fat from Iberian ham. Food Science and Technology International. 5 - 3, pp. 229 - 233. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** J Ruiz; J Ventanas; R Cava; A Andres; C Garcia. Volatile compounds of dry-cured Iberian ham as affected by the length of the curing process. Meat Science. 52 - 1, pp. 19 - 27. 1999. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

- 114** J Ruiz; R Cava; J Ventanas; MT Jensen. Headspace solid phase microextraction for the analysis of volatiles in a meat product: Dry-cured Iberian ham. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 46 - 11, pp. 4688 - 4694. 1998. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

- 115** L Martin; T Antequera; J Ruiz; R Cava; JF Tejada; JJ Cordoba. Influence of the processing conditions of Iberian ham on proteolysis during ripening. Food Science and Technology International. 4 - 1, pp. 17 - 22. 1998. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

- 116** J Ruiz; R Cava; T Antequera; L Martin; J Ventanas; CJ Lopez-Bote. Prediction of the feeding background of Iberian pigs using the fatty acid profile of subcutaneous, muscle and hepatic fat. Meat Science. 49 - 2, pp. 155 - 163. 1998. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

- 117** J Ruiz; J Ventanas; R Cava; ML Timon; C Garcia. Sensory characteristics of Iberian ham: influence of processing time and slice location. Food Research International. 31 - 1, pp. 53 - 58. 1998. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:0>

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

- 118** C LopezBote; A Rey; J Ruiz; B Isabel; RS Arias. Effect of feeding diets high in monounsaturated fatty acids and alpha-tocopheryl acetate to rabbits on resulting carcass fatty acid profile and lipid oxidation. Animal Science. 64, pp. 177 - 186. 1997. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:A>

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

- 119** R Cava; J Ruiz; C LopezBote; L Martin; C Garcia; J Ventanas; T Antequera. Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, triglycerides and phospholipids in muscles of the Iberian pig. Meat Science. 45 - 2, pp. 263 - 270. 1997. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:A>

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

- 120** C Garcia; J Ventanas; T Antequera; J Ruiz; R Cava; P Alvarez. Measuring sensorial quality of Iberian Ham by Rasch model. Journal of Food Quality. 19 - 5, pp. 397 - 412. 1996. Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:A>

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

- 121** T. Antequera Rojas; J. J. Cordoba Ramos; J. Ruiz Carrascal; L. Martin Caceres; J. Ventanas Barroso. A comparison of the free fatty acids and volatile aldehydes from Iberian and Iberian X Duroc hams. Alimentaria. 30 - 248, pp. 27 - 30. 1993. Disponible en Internet en: <<http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=BCI&KeyUT=BCI:BCI19949>>

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

- 122** T ANTEQUERA; JJ CORDOBA; J RUIZ; L MARTIN; C GARCIA; ME BERMUDEZ; J VENTANAS. FREE FATTY-ACIDS DURING THE RIPENING OF IBERIAN HAM. Revista Espanola De Ciencia Y Tecnologia De Alimentos. 33 - 2, pp. 197 - 208. 1993.



Disponible en Internet en: <http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=WOS_CPL&KeyUT=WOS:A>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 123** Ruiz-Carrascal J.. Cured Foods: Health Effects. Encyclopedia of Food and Health. pp. 338 - 342. 2015. ISBN 9780123849472

DOI: 10.1016/B978-0-12-384947-2.00207-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 4

- 124** A. Daza; J. Ruiz; A. I. Rey; A. Olivares; C. Lopez Bote; JMCR Ribeiro; AEM Horta; C Mosconi; A Rosati. Evolution of production system of Iberian pigs in Spain. 119, pp. 177 - 184. 2006.

Disponible en Internet en: <<http://gateway.webofknowledge.com/gateway/Gateway.cgi?GWVersion=2&SrcAuth=ORCID&SrcApp=OrcidOrg&DestLinkType=FullRecord&DestApp=BCI&KeyUT=BCI:BCI20120>>

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

- 125** Pérez-Palacios T.; Ruiz-Carrascal J.; Solomando J.C.; Antequera T.. Strategies for Enrichment in ω -3 Fatty Acids Aiming for Healthier Meat Products. Food Reviews International. 35, pp. 485 - 503. 2019. ISSN 87559129

DOI: 10.1080/87559129.2019.1584817

Tipo de producción: Revisión bibliográfica

Citas: 30

Fuente de citas: SCOPUS

- 126** Orlie, Vibeke; Aalaei, Kataneh; Poojary, Mahesha M.; Nielsen, Dennis S.; Ahrne, Lilia; Ruiz Carrascal, Jorge. Effect of processing on *in vitro* digestibility (IVPD) of food proteins. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 63, 2023. ISSN 1040-8398

DOI: 10.1080/10408398.2021.1980763

PMID: 34590513

Fuente de citas: WOS

Citas: 19

- 127** Sun, Yi-Ting; Ruiz-Carrascal, Jorge. Home made vegan nuggets with texturized soy protein and tempeh as compared to chicken-based ones: Texture, consumer perception and environmental impact. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE. 33, 2023. ISSN 1878-450X

DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100748

Fuente de citas: WOS

Citas: 1

- 128** Wang, Jin; Ren, Baojing; Bak, Kathrine H.; Soladoye, Olugbenga P.; Gagaoua, Mohammed; Ruiz-Carrascal, Jorge; Huang, Yongfu; Zhao, Zhongquan; Zhao, Yongju; Fu, Yu; Wu, Wei. Preservative effects of composite biopreservatives on goat meat during chilled storage: Insights into meat quality, high-throughput sequencing and molecular docking. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 184, 2023. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115033

Fuente de citas: WOS

Citas: 1

- 129** Perez-Palacios T; Ruiz-Carrascal J; Solomando JC; de-la-Haba F; Pajuelo A; Antequera T. Recent Developments in the Microencapsulation of Fish Oil and Natural Extracts: Procedure, Quality Evaluation and Food Enrichment. Foods (Basel, Switzerland). 11, 2023. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods11203291

PMID: 37431039

Fuente de citas: Otros

Citas: 96



- 130** Mitra, Bhaskar; Kristensen, Lars; Lametsch, Rene; Ruiz-Carrascal, Jorge. Cooking affects pork proteins *in vitro* rate of digestion due to different structural and chemical modifications. MEAT SCIENCE. 192, 2022. ISSN 0309-1740
DOI: 10.1016/j.meatsci.2022.108924
PMID: 35878433
Fuente de citas: WOS **Citas:** 2
- 131** Perez-Palacios, Trinidad; Carlos Solomando, Juan; Ruiz-Carrascal, Jorge; Antequera, Teresa. Improvements in the methodology for fatty acids analysis in meat products: One-stage transmethylation and fast-GC method. FOOD CHEMISTRY. 371, 2022. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.130995
PMID: 34537610
Fuente de citas: WOS **Citas:** 10
- 132** Araya-Morice, Adriana; De Gobba, Cristian; Lametsch, Rene; Ruiz-Carrascal, Jorge. Effect of the addition of cheese powder and salt content on sensory profile, physicochemical properties and γ -glutamyl kokumi peptides content in dry fermented sausages. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 247, 2021. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-021-03769-z
Fuente de citas: WOS **Citas:** 2
- 133** Bak KH; Waehrens SS; Fu Y; Chow CY; Petersen MA; Ruiz-Carrascal J; Bredie WLP; Lametsch R. Flavor Characterization of Animal Hydrolysates and Potential of Glucosamine in Flavor Modulation. Foods (Basel, Switzerland). 10, 2021. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods10123008
PMID: 34945558
Fuente de citas: Otros **Citas:** 30
- 134** González-Mohino A; Pérez-Palacios T; Antequera T; Ruiz-Carrascal J; Olegario LS; Grassi S. Monitoring the Processing of Dry Fermented Sausages with a Portable NIRS Device. Foods (Basel, Switzerland). 9, 2020. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods9091294
PMID: 32938016
Fuente de citas: Otros **Citas:** 35
- 135** Fu, Yu; Bak, Kathrine H.; Liu, Jing; De Gobba, Cristian; Tostesen, Marie; Hansen, Erik T.; Petersen, Mikael A.; Ruiz-Carrascal, Jorge; Bredie, Wender L. P.; Lametsch, Rene. Protein hydrolysates of porcine hemoglobin and blood: Peptide characteristics in relation to taste attributes and formation of volatile compounds. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 121, 2019. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2019.03.017
PMID: 31108750
Fuente de citas: WOS **Citas:** 22
- 136** Ruiz-Carrascal, Jorge; Roldan, Mar; Refolio, Francisco; Perez-Palacios, Trinidad; Antequera, Teresa. Sous-vide cooking of meat: A Maillarized approach. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE. 16, 2019. ISSN 1878-450X
DOI: 10.1016/j.ijgfs.2019.100138
Fuente de citas: WOS **Citas:** 31



137 Bak KH; Petersen MA; Lametsch R; Hansen ET; Ruiz-Carrascal J. Development of Volatile Compounds during Hydrolysis of Porcine Hemoglobin with Papain. *Molecules* (Basel, Switzerland). 23, 2018.

DOI: 10.3390/molecules23020357

PMID: 29419737

Fuente de citas: Otros

Citas: 28

Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** UNIVERSITY OF COPENHAGEN **Tipo de entidad:** Departamento Universitario
Facultad, instituto, centro: DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE
Ciudad entidad realización: FREDERIKSBERG (COPENHAGEN), Danmark, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/10/2013 - 31/08/2017 **Duración:** 3 años - 11 meses
Objetivos de la estancia: Contratado/a
Tareas contrastables: PROFESSOR WITH SPECIAL RESPONSABILITIES IN MEAT TECHNOLOGY
- 2** **Entidad de realización:** UNIVERSITY OF CORNELL **Tipo de entidad:** Departamento Universitario
Facultad, instituto, centro: DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE
Ciudad entidad realización: ITHACA (NY), Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 01/06/1999 - 31/12/1999 **Duración:** 7 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Empleo de aditivos proteicos en la elaboración de sistemas modelos cárnicos, con especial mención a la transglutaminasa
- 3** **Entidad de realización:** FOULUM RESEARCH CENTER **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Facultad, instituto, centro: DEPARTMENT OF ANIMAL PRODUCT QUALITY
Ciudad entidad realización: VIBORG, Danmark, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 01/10/1997 - 31/03/1998 **Duración:** 6 meses
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Influencia de la alimentación sobre la calidad de la carne