

Curriculum vitae

Simal Gándara, Jesús - Catalogo BUVigo



Apellidos y nombre: SIMAL GÁNDARA, JESÚS

Autores galegos na BUSC

(textos completos, **en rojo**;

o resúmenes, **en azul**;

o a los fondos de la USC, **en morado**;

o a libros, **en verde**)

-Researcher ID: <http://www.researcherid.com/rid/A-9533-2009>

-Scopus: <http://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=7004118440&zone=>

-Orcid: <http://orcid.org/0000-0001-9215-9737>

-Google scholar: <http://scholar.google.es/citations?user=rmeHFXIAAAAJ&hl=es&oi=ao>

-Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Jesus_Simal-Gandara

APELLIDOS: SIMAL GÁNDARA

NOMBRE: JESÚS

SEXO:

D.N.I.:

FECHA NACIMIENTO:

Nº FUNCIONARIO:

DIRECCION PARTICULAR:

CIUDAD: Santiago de Compostela

DISTRITO POSTAL:

TELEFONO: 988-387060

ESPECIALIZACION (CODIGO UNESCO): 3309.15

FORMACION ACADEMICA

LICENCIATURA	CENTRO	FECHA	CALIFICACIÓN
Licenciado	Fac. Farmacia – Univ. Santiago	1989	Matrícula
Graduado	Fac. Farmacia – Univ. Santiago	1989	Sobresaliente Premio Extraordinario Nacional
DOCTORADO:			
Doctor	Fac. Farmacia – Univ. Santiago (Área de Nutrición y Bromatología)	1991	Apto cum laude por unanimidad Premio Extraordinario

DIRECTOR (ES) DE TESIS: Profs. Perfecto Paseiro Losada y Jesús Ángel Simal Lozano

ORGANISMO: UNIVERSIDAD DE VIGO

FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO: FACULTAD DE CIENCIAS DE OURENSE

DEPT./SECC./UNIDAD ESTR.: QUÍMICA ANALÍTICA Y ALIMENTARIA

CATEGORIA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD, 28/12/99

DIRECCION POSTAL: ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA. FACULTAD DE CIENCIAS DE OURENSE.
32004 OURENSETELEFONO: 988-387060 / FAX: 988-387001 / E-mail: jsimal@uvigo.es / WEB: <http://aa1-uvigo.blogspot.com/>**PLANTILLA**

CONTRATADO

BECARIO:

INTERINO:

OTRAS SITUACIONES

DEDICACION: A TIEMPO COMPLETO

A TIEMPO PARCIAL

ESPECIFICAR

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

PUESTO	INSTITUCION	FECHAS
Becario	Introducción a la Investigación – CSIC	1988-89 (4 meses)
Becario FPI (MEC)	Fac. Farmacia – Univ. Santiago (Tesis Doctoral)	1990-91
Prof. Titular Interino	Fac. Ciencias – Ourense Universidad de Vigo	1991-93
Prof. Titular Numerario	Fac. Ciencias – Ourense Universidad de Vigo	1993-99

IDIOMAS DE INTERES CIENTIFICO (R = regular, B = bien, C = correctamente)

IDIOMA	HABLA	LEE	ESCRIBE
Inglés	C	C	C
Francés	R	C	R
Alemán	-	R	-

FECHA DE CUMPLIMENTACION: 05/01/2023

FIRMA:

PARTICIPACION EN PROYECTOS DE INVESTIGACION FINANCIADOS EN LOS ULTIMOS 10 AÑOS

TITULO DEL PROYECTO:

ENTIDAD FINANCIADORA:

DURACION DESDE:

HASTA:

INVESTIGADOR PRINCIPAL:

A. COMO PARTICIPANTE:

A1.-Proyecto de red de control y vigilancia sanitaria de la contaminación marítima de la Comunidad Gallega (REMVCAMG). Subprograma sobre análisis de pesticidas organoclorados y residuos de PCBs en bioindicadores y moluscos bivalvos producidos en las rías y costas de Galicia.

Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia (1989-1990).

Financiación: 6.500.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Lozano.

A2.-Proyecto de red de control y vigilancia sanitaria de la contaminación marítima de la Comunidad Gallega (REMVCAMG). Subprograma sobre análisis de plaguicidas organoclorados, PCP, carbaril y PCBs en las aguas de consumo público de la Comunidad Autónoma Gallega.

Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia (1989-1990).

Financiación: 6.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Lozano.

A3.-Proyecto para los estudios de migración de recubrimientos epoxídicos destinados a entrar en contacto con productos de consumo alimentario (vinos, aceites, leche, zumos, agua, etc.).

Empresa Gairesa (1990-1992).

Financiación: 6.500.000 pts.

Investigador principal: P. Paseiro Losada.

A4.-Estudio de plaguicidas organoclorados, PCBs, PCTs e hidrocarburos en aguas de consumo público y aguas superficiales de la Comunidad Autónoma Gallega.

Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia (1990-1991).

Financiación: 10.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Lozano.

A5.-Estudio de plaguicidas organoclorados, PCBs, PCTs e hidrocarburos (alifáticos y aromáticos) en bioindicadores y moluscos producidos en las Costas y Rías de Galicia.

Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia (1990-1991).

Financiación: 9.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Lozano.

A6.-Estudio de la migración de recubrimientos epoxídicos a simulantes de alimentos (XUGA20311B91).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1991-1993).

Financiación: 3.200.000 pts.

Investigador principal: P. Paseiro Losada.

A7.-Biosensores amperométricos para alcoholes, azúcares, ácidos orgánicos y aminoácidos. Caracterización y optimización del método. Aplicación en diversos productos alimenticios.

Universidad de Vigo (1992-1993).

Financiación: 995.000 pts.

Investigador principal: E. González Romero.

A8.-Desarrollo de métodos analíticos para el BADGE y la m-XDA (XUGA20307B93).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1993-1995).

Financiación: 4.500.000 pts.

Investigador principal: P. Paseiro Losada.

A9.-Desarrollo de la metodología analítica necesaria para la determinación del endurecedor 1,3-benzenedimethanamine y del monómero bisphenol A diglycidyl ether en simulantes acuosos y oleosos de alimentos, así como en el producto final (EC Measurement & Testing Programme: "DEVELOPMENT OF METHODS OF ANALYSIS FOR MONOMERS AND OTHER STARTING SUBSTANCES WITH SML AND/OR QM LIMITS IN DIRECTIVES 90/128/EEC AND 92/39/EEC").

Comunidad Europea (1993-1995).

Financiación: 62.520 ECUs.

Investigador principal: P. Paseiro Losada.

A10.-Obtención, caracterización y genotoxicidad de compuestos relativos al bisfenol A diglicidil éter (XUGA20316B95).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1995-1997).

Financiación: 8.000.000 pts.

Investigador principal: P. Paseiro Losada.

A11.-Detección de riesgos ecotoxicológicos por compuestos orgánicos persistentes (COPs) en ecosistemas acuáticos del estado de Tamaulipas (SEMARNAT-2002-C01-0462).

SEMARNAT-CONACYT: Secretaria de Medioambiente y Recursos Naturales, y Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (2004-2008).

Financiación: \$ 3.043.591.

Investigador principal: J.A. Ramírez de León

A12.-Detección de COPs en 5 especies de pescado en 3 presas del Estado de Tamaulipas por GC-ECD (PROMEP/103.5/05/1681).

PROMEP: Programa de Mejoramiento del Profesorado (2006-2008).

Financiación: \$ 600.000.

Investigador principal: R.M. Uresti Marín.

A13.-Distribución de pesticidas aplicados a cultivos: transferencia planta suelo y liberación de ingredientes activos desde formulaciones aplicadas al suelo (AGL2006-04231/AGR).

Plan Nacional de I+D del Ministerio de Ciencia y Tecnología (2006-2008).

Financiación: 96.800 €.

Investigador principal: J.E. López Periago.

A14.-Liberación, persistencia y transporte en el suelo de fitosanitarios aplicados en formulaciones técnicas (PGIDIT06RAG38301PR).

Programa Sectorial de Recursos Agropecuarios del Plan Gallego de Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (2006-2008).

Financiación: 85.569 €.

Investigador principal: J.E. López Periago.

A15.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Red de estudio de compuestos naturales con poder antioxidante (2006/6).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2006-2009).

Financiación: 240.000 €.

Investigador principal: H. Domínguez González.

A16.-Caracterización de aromas en aceites de oliva marroquíes: efectos de la fecha de recolección y de las condiciones de almacenamiento de los frutos (A/6211/06).

Programa de Cooperación Interuniversitaria e Investigación Científica (PCI-Mediterráneo) entre España y Marruecos (2007).

Financiación: 10.100 €.

Investigador principal: E. Falqué López.

A17.-Red Iberoamericana para evaluar la factibilidad del desarrollo de nuevos productos en la alimentación animal. Aprovechamiento de efluentes de quesería para la producción de probióticos (Red Temática de Agroalimentación 108RT0362).

Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) (2008-2011).

Financiación: 135.000 €.

Investigador principal: A Gómez Zavaglia.

A18.-Dinámica de carbofurano y metalaxil en una zona de agricultura intensiva (INCITE08 PXIB383190PR).

INCITE - Programa de Promoción Xeral de Investigación (2008-2011).

Financiación: 82.512 €.

Investigador principal: J.C. Nóvoa Muñoz.

A19.-Autenticación de vinos de calidad con mapas y marcadores peptídicos de variedad de uva, origen geográfico, grado de envejecimiento, y bodega o marca (AGL2009-09796).

Ministerio de Ciencia e Innovación - Subprograma de Alimentación (2009-2010).

Financiación: 25.000 €.

Investigador principal: J.L. Capelo Martínez.

A20.-Nano-engineered packaging systems for improved quality, safer and healthier foods (EUI2008-00115).

Ministerio de Ciencia e Innovación - Subprograma de Euroinvestigación (2009-2011).

Financiación: 45.500 €.

Investigador principal: L.M. Pastrana Castro.

A21.-Red Gallega de Riesgos Emergentes en Seguridad Alimentaria- RISEGAL (IN607C 2017/04).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2017-2019).

Financiación: 120.000 €.

Investigador principal: M. López Cabo.

B.-COMO DIRECTOR:

B1.-Material concedido: DETECTOR DE ESPECTROMETRIA DE MASAS (*Orden del 22 de Diciembre de 1992 por la que se resuelve el concurso público para la concesión de ayudas para equipamiento de infraestructura de investigación y bibliotecaria, convocadas en el anexo II de la Orden del 13 de Abril de 1992, por la que se establecen ayudas y becas correspondientes a la promoción general del conocimiento, DOGA 22-4-1992*).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1993).

Financiación: 10.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B2.-Investigación de los parámetros que mejor indican el estado nutricional en ancianos sanos: antropométricos, clínicos, hematológicos, bioquímicos e inmunológicos.

Universidad de Vigo (1993-1994).

Financiación: 1.400.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B3.-Niveles de migración de envases de cartón a simuladores de alimentos (XUGA38304A94).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1994-1995).

Financiación: 3.100.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B4.-Material concedido: SISTEMA AUTOMÁTICO EN LÍNEA DE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA Y DE GASES (*Resolución del 23 de Junio de 1995, de la Dirección General de Universidades e Investigación, por la que se adjudican las ayudas para equipamiento de infraestructura de investigación y bibliotecaria convocadas en el anexo II de la Orden del 17 de Febrero de 1995, DOGA del 27 de Febrero*).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1995).

Financiación: 10.500.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B5.-Desarrollo de un procedimiento rápido para investigar la presencia o ausencia de una barrera funcional en materiales multicapa de envasado de alimentos (XUGA38302B97).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1997-1999).

Financiación: 5.350.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B6.-Intercomparison on the determination of fatty contact using a candidate polyethylene reference material (RM 593) in accordance with the draft CEN method ENV 1186-15 (MAT1-CT94-0044).

Standard, Measurements & Testing Programme (1996-1997).

Financiación: 1.000.000 pts. en especie (material de referencia, patrones, muestras, etc).

Investigador principal (parte española): J. Simal Gándara.

B7.-Material concedido: SISTEMA COMBINADO DE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA Y DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS (*Resolución del 19 de Junio de 1998, de la Secretaría General de Investigación y Desarrollo, por la que se adjudican las ayudas para equipamiento e infraestructura de investigación y bibliotecaria convocadas en el anexo II de la Orden del 9 de Febrero de 1998, DOGA del 13 de Febrero*).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (1998).

Financiación: 10.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B8.-Cofinanciación material: SISTEMA COMBINADO DE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA Y DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

Universidad de Vigo (1998).

Financiación: 3.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B9.-Identificación de compuestos volátiles y aminoácidos en mieles monoflorales de Galicia (API99-017-C2-2).

Plan Nacional Apícola (1999-2000).

Financiación: 300.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B10.-Desarrollo de una metodología analítica para la optimización y verificación de materiales plásticos de uso alimentario. Aplicaciones en la industria fabricante, aplicadora y envasadora (1FD97-2167-C02-02).

Fondos FEDER y Plan Nacional de I+D del Ministerio de Ciencia y Tecnología (2000-2001).
Financiación: 6.509.000, más una ayuda complementaria de material inventariable de 1.800.000 pts.
Investigador principal: J. Simal Gándara.

B11.-Cofinanciación proyecto: Desarrollo de una metodología analítica para la optimización y verificación de materiales plásticos de uso alimentario. Aplicaciones en la industria fabricante, aplicadora y envasadora.

Convocatoria conjunta Xunta de Galicia - Universidad de Vigo (2000-2001).

Financiación: 2.000.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B12.-Cofinanciación proyecto: Desarrollo de una metodología analítica para la optimización y verificación de materiales plásticos de uso alimentario. Aplicaciones en la industria fabricante, aplicadora y envasadora.

Universidad de Vigo (2000-2001).

Financiación: 1.500.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B13.-Desarrollo y validación de métodos para la identificación y cuantificación de hidrocarburos alifáticos, procedentes de parafinas líquidas y sólidas utilizadas en materiales de envasado, en envases alimentarios, alimentos y sus simulantes (PGIDT00PXI38306PR).

Secretaría Xeral de Investigación e Desenvolvemento da Xunta de Galicia (2000-2001).

Financiación: 5.560.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B14.-Determinación de antibottríticos en uvas para vinificación y vinos. Evaluación de su persistencia en suelos (CAL01-047).

Plan Nacional de Alimentación del Ministerio de Ciencia y Tecnología (2001-2002).

Financiación: 9.274.750 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B15.-Cofinanciación proyecto: Determinación de antibottríticos en uvas para vinificación y vinos. Evaluación de su persistencia en suelos (PGIDT01AGR38301PR).

Programa de Investigación Agraria del Plan Gallego de Investigación y Desarrollo Tecnológico (2001).

Financiación: 3.500.000 pts.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B16.-Cofinanciación proyecto: Determinación de antibottríticos en uvas para vinificación y vinos. Evaluación de su persistencia en suelos.

Universidad de Vigo (2002).

Financiación: 12.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B17.-Contaminación por pesticidas en zonas de agricultura intensiva: procesos de transporte y degradación en suelos, y su relación con los niveles en agua y en los tubérculos producidos (PGIDIT03PXIB38302PR).

Programa de Promoción General del Conocimiento del Plan Gallego de Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (2003-2005).

Financiación: 34.100 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B18.-Movilidad y procesos de degradación de fungicidas en cultivos de invernadero (PGIDIT03RAG38301PR).

Programa Sectorial de Recursos Agropecuarios del Plan Gallego de Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (2003-2005).

Financiación: 56.510 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B19.-Distribución de los fungicidas aplicados a cultivos de viñedo: riesgos de contaminación alimentaria y ambiental (AGL2003-02244).

Plan Nacional de I+D del Ministerio de Ciencia y Tecnología (2003-2006).

Financiación: 69.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B20.-Cofinanciación proyecto: Movilidad y procesos de degradación de fungicidas en cultivos de invernadero (04XVI06).

Convocatoria conjunta Xunta de Galicia - Universidad de Vigo (2004-2005).

Financiación: 12.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B21.-Cofinanciación proyecto: Distribución de los fungicidas aplicados a cultivos de viñedo: riesgos de contaminación alimentaria y ambiental (05VI-1A14).

Universidad de Vigo (2005-2007).

Financiación: 46.800 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B22.-Efecto de los residuos de fungicidas antibotánicos y sus metabolitos sobre el proceso de vinificación y la calidad del vino (AGL2007-62075).

Plan Nacional de I+D del Ministerio de Educación y Ciencia (2007-2010).

Financiación: 72.600 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B23.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Grupo de referencia competitiva (2007/000005-0).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2007-2010).

Financiación: 380.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B24.-Ayudas para la mejora de revistas electrónicas.

Universidad de Vigo (2008).

Financiación: 6.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B25.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Agrupaciones estratégicas de investigación (2009/060).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2009-2011).

Financiación: 750.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B26.-Ayudas para la mejora de revistas electrónicas.

Universidad de Vigo (2010).

Financiación: 6.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B27.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Grupo de referencia competitiva 2007 (CN 2011/016).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2011-2013).

Financiación: 168.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B28.-Estudio de las repercusiones del uso de nuevos fungicidas en el sector vitivinícola (AGL2011-30378-C03-01).

Plan Nacional de I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación (2011-2014).

Financiación: 50.820 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B29.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Agrupaciones estratégicas de investigación (2012/229).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2012-2013).

Financiación: 500.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B30.-Convenio entre la Consellería de Educación y la Universidad de Vigo para financiar gastos de funcionamiento del CIA –Centro de Investigaciones Agroalimentarias (12/11/2013).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2013-2014).

Financiación: 450.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B31.-Programa de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas: Grupo de referencia competitiva 2007 (GRC 2014/017).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2014-2017).

Financiación: 320.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B32.-Prórroga en el ejercicio 2015 mediante una adenda al <Convenio entre la Consellería de Educación y la Universidad de Vigo para financiar gastos de funcionamiento del CIA –Centro de Investigaciones Agroalimentarias> (15/12/2014).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2015).

Financiación: 350.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B33.-Prórroga en el ejercicio 2016 mediante una adenda al <Convenio entre la Consellería de Educación y la Universidad de Vigo para financiar gastos de funcionamiento del CIA –Centro de Investigaciones Agroalimentarias> (11//2015).

Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia (2016).

Financiación: 175.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B34.-Mecanismos moleculares de cambios en las características sensoriales y funcionales de vinos tintos por acción de fungicidas anti-mildium, anti-oidio y antibottríticos (AGL2015-66491-C2-1-R).

Plan Nacional de I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación (2015-2019).

Financiación: 60.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B35.-Caracterización del aceite de oliva virgen extra producido en Galicia y el estudio de su tipicidad mediante el desarrollo de biosensores (NANOEATERS; 0181 NANOEATERS_01_E).

POCTEP - Programa Operativo Cooperación Transfronteriza España-Portugal (2017-2021).

Financiación: 555.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B36.-Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones industriales (IBERPHENOL; 0377_IBERPHENOL_6_E).

POCTEP - Programa Operativo Cooperación Transfronteriza España-Portugal (2017-2020).

Financiación: 369.415 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B37.-Fortaleciendo la acuicultura en Iberoamérica: calidad, competitividad y sostenibilidad (AQUA-CIBUS; P317RT0003).

CYTED - Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (2018-2021).

Financiación: 115.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B38.-Desarrollo de modelos de predicción de origen en vinos de denominaciones de origen gallegas (FEADER 2018/002B).

Consellería de Medio Rural – Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvimento Rural (2018-2020).

Financiación: 59.750 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B39.-An integrated approach to the challenge of sustainable food systems: adaptive and mitigatory strategies to address climate change and malnutrition (SYSTEMIC).

ERA-HDHL Knowledge Hub on Food and Nutrition Security in collaboration with JPI-OCEANS and FACCE-JPI (2020-2023).

Financiación: in-kind.

Investigador principal (WP-leader, and task-leader): J. Simal Gándara.

B40.-Organic production of chestnuts and development of better marketing competences in chestnuts producer (EcoChestnut).

Erasmus+ KA2 - Cooperation for innovation and the exchange of good practices, KA202 - Strategic Partnerships for vocational education and training (2020-2023).

Financiación: 54.360 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B41.-Sustainable and cost-effective production process for the upcycling of olive, grape and nut byproducts into 4 natural and healthy ingredients for nutraceutical and cosmetic applications (UP4HEALTH).

H2020-BBI-JTI-2019 (2020-2024).

Financiación: 689.480 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B42.-Efecto de los fungicidas sobre la microbiota del vino y la composición de vino de uva blanca (PID2019-105061RB-C21).

Plan Nacional de I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación (2019-2023).

Financiación: 105.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B43.- Unravelling the potential of the wheat microbiome for the development of healthier, more sustainable and resilient wheat-derived food & feed products (WHEATBIOME).

HORIZON-CL6-2022-FARM2FORK-01-09 (2023-2026).

Financiación: 605.500 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B44.- Alternative proteins from microbial fermentation of non-conventional sea sources for next-generation food, feed and non-food bio-based applications (PROMISEANG).

HORIZON-JU-CBE-2022-R-04 (2023-2026).

Financiación: 945.406,25 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B45.- Sustainability Optimization for Secure Food Systems (SOSFood).

HORIZON-CL6-2023-GOVERNANCE-01-17 (2024-2027).

Financiación: 460.500,00 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B46.- Autenticidad de semillas, harinas y elaborados en polvo/texturizados de cereales, leguminosas y frutos secos con imagenes hiperespectrales y metodos de aprendizaje automatico / Authenticity of seeds, flours and powdered/textured products of cereals, legumes and nuts with hyperspectral images and machine learning methods (SMARTCONTROL).

Plan Nacional de I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación (PID2023-149426OB-I00; 2024-2027).

Financiación: 212.500 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

B47.- Space technologies, the driver of innovation in rural areas (AgroSpace).

Interreg Sudoe (S2/1.1/E0260; 2025-2028).

Financiación: 235.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

PUBLICACIONES
(no incluir proceedings ni abstracts de Congresos)

Indicar volumen páginas inicial y final (año) y clave.

CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = review, E = editor.

AUTORES (p.o. de firma):

TITULO:

REF. REVISTA/LIBRO:

CLAVE:

REVISTAS:

TIPO C (Revistas Españolas, de divulgación):

C1) Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J. y Paseiro Losada, P.

Los aditivos conservadores de los productos alimenticios.

Offarm, 1989, 7(8), 35-37.

C2) Paseiro Losada, P.; Simal Gándara, J. y Simal Lozano, J.

Informatización del método de Clarke para la identificación de fármacos utilizando datos de infrarrojo.

Técnicas de laboratorio, Octubre 1989, 152(XII), 455-461.

C3) Simal Gándara, J.; Simal Lozano J. y Paseiro Losada, P.

Aproximación a la toxicidad de los agentes conservadores de alimentos.

Alimentaria, Julio-Agosto 1989, 204, 53-56.

C4) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J. y Simal Gándara, J.

Contribución a la identificación de aditivos conservadores.

Alimentaria, Julio-Agosto 1989, 204, 57-83.

C5) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P. y Simal Lozano, J.

Comprobación de la calidad de materias primas de preparados dietéticos y de regímenes especiales.

Alimentaria, Septiembre 1989, 205, 69-79.

C6) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J. y Simal Gándara, J.

Dos métodos que permiten el procesamiento de datos de la espectroscopía visible ultravioleta mediante una PE 3600 DS.

Técnicas de laboratorio, Noviembre-Diciembre 1989, 153(XII), 548-559.

C7) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P. y Simal Lozano, J.

La espectrometría infrarroja diferencial en la resolución de mezclas de disolventes.

Técnicas de Laboratorio, Enero-Febrero 1990, 154(XII), 20-31.

C8) Simal Gándara, J.

La espectrometría de masas y su acoplamiento a la cromatografía de gases.

Técnicas de Laboratorio, Enero-Febrero 1990, 154(XII), 32-42.

C9) Simal Lozano, J.; Paseiro Losada, P.; Simal Gándara y Salgado, G.

Nuevo Plan de Estudios en Farmacia y sobre la confusión de los productos dietéticos.

El Farmacéutico, 1990, No. 86, 79-81.

- C10) Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J.; Paseiro Losada, P.
Aplicación de las funciones de 1ª y 2ª derivada a curvas de valoración.
 Técnicas de Laboratorio, Marzo-Abril 1990, 155(XII), 98-110.
- C11) Simal Gándara, J.; de la Montaña Miguélez, J.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.
La adquisición de datos en cromatografía y su procesamiento mediante ordenador personal (PC).
 Técnicas de Laboratorio, Mayo-Junio 1990, 156(XII), 186-191.
- C12) Simal Gándara, J.; de la Montaña Miguélez, J.; Simal Lozano, J.; Paseiro Losada, P.
Dos programas que facilitan el tratamiento de datos analíticos en cromatografía.
 Técnicas de Laboratorio, Septiembre-Octubre 1990, 158(XII), 360-368.
- C13) Simal Gándara, J.; de la Montaña Miguélez, J.; Simal Lozano, J.; Paseiro Losada, P.
Determinación de la eficacia en sistemas cromatográficos: Aplicación a los integradores programables de Spectra-Physics (conectados o no a un ordenador compatible) y a los cromatógrafos de gases de la serie 8000 de Perkin-Elmer.
 Técnicas de Laboratorio, Especial EXPOQUIMIA 1990, 159(XII), 464-469.
- C14) Simal Gándara, M.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Simulación de la Distribución a Contracorriente por Ordenador.
 Técnicas de laboratorio, Abril 1992, 170(XIV), 194-201.

TIPO B (Revistas Españolas y Extranjeras, con censores, pero sin índice de impacto):

- B1) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J. y Simal Gándara, J.
Determinación de sacarina mediante espectrofotometría UV en productos dietéticos y antiobesidad.
 Anales de Bromatología, 1989, XLI(1), 177-188.
- B2) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Aplicación de técnicas multivariantes a resultados de los análisis en leche natural de vaca: I.- Análisis factorial.
 Anales de Bromatología, 1995, XLIV(4), 229-236.
- B3) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Aplicación de técnicas multivariantes a resultados de los análisis en leche natural de vaca: II.- Análisis cluster.
 Anales de Bromatología, 1995, XLIV(4), 237-245.
- B4) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Aplicación de técnicas multivariantes a resultados de los análisis en leche natural de vaca: III.- Análisis discriminante.
 Anales de Bromatología, 1995, XLIV(4), 247-256.
- B5) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Calidad química e higiénico-sanitaria de leche producida en la provincia de La Coruña.
 Anales de Bromatología, 1995, XLIV(4), 223-227.
- B6) Sarria Vidal, M.; Simal Gándara, J.
Problemática en migraciones envase-alimento.
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, 1995, 1(1), 4-7.
- B7) Sarria Vidal, M.; Simal Gándara, J.
Evaluación de la aptitud de materiales para contacto alimentario. El caso del papel y cartón.
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, 1997, 1(5), 121-128.

- B8) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
Estudio de las variaciones mensuales y las estadísticas anuales de los parámetros de calidad en muestras de leche de la provincia de La Coruña en relación con el sistema de pago por calidad.
Ciencia y Tecnología Alimentaria, 1998, 2(2), 74-78.
- B9) Simal Gándara, J.; Hermida Ameijeiras, A.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Comparación de niveles de hidrocarburos alifáticos entre las zonas Norte y Sur de las rías del litoral gallego.
Ciencia y Tecnología Alimentaria, 1999, 2(3), 130-132.
- B10) Simal Gándara, J.; Hermida Ameijeiras, A.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Contribución a la investigación de los niveles de hidrocarburos alifáticos en mejillones de roca y vivero de la Ría de Arosa por medio de análisis de correlaciones parciales.
Ciencia y Tecnología Alimentaria, 1999, 2(4), 197-201.
- B11) Simal Gándara, J.; Hermida Ameijeiras, A.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Análisis cluster de los resultados de la evaluación de hidrocarburos alifáticos en bioindicadores fijos marinos de las costas y rías de Galicia.
Ciencia y Tecnología Alimentaria, 2000, 2(5), 244-247.
- B12) Simal Gándara, J.; Hermida Ameijeiras, A.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Estudio de las variaciones mensuales y anuales de hidrocarburos alifáticos en mejillones de roca del litoral gallego mediante análisis de varianza.
Ciencia y Tecnología Alimentaria, 2000, 2(5), 240-243.
- B13) Cancho Grande, B.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.
El uso de los antibióticos en la alimentación animal: perspectiva actual.
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, 2000, 3(1), 39-47.
- B14) Téllez-Luis, S.; Ramírez, J.A.; Pérez-Lamela, C.; Vázquez, M.; Simal Gándara, J.
Aplicaciones de la alta presión hidrostática en la conservación de alimentos.
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, 2001, 3(2), 66-80.
- B15) Rodríguez Comesaña, M.; García Falcón, M.S.; López Reyes, M.; Simal Gándara, J.
Bebidas enriquecidas con vitaminas antioxidantes: aspectos legales y estudio de su etiquetado nutricional.
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, 2001, 3(3), 173-179.
- B16) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
The diet of the population of rural Galicia (NW Spain). I. Nutritional quality of energy sources.
 Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 2003, 2(4), pp. 3.
- B17) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
The diet of the population of rural Galicia (NW Spain). II. Quality of micronutrient intake.
 Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 2003, 2(4), pp. 3.
- B18) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
Dietary habits of the population of rural Galicia (NW Spain): towards the development of a dietary education programme.
 Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 2003, 2(4), pp. 6.
- B19) Rodrigues, S.; Almeida, D.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
“Vermelha da Póvoa” e “Branca da Póvoa” ricas em flavonóides.
 Frutas, legumes e flores, 2008, 101, pp. 3.

B20) Alén-Ruiz, F.; Pérez-Gregorio, M.R.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Influence of polyphenols on colour and antioxidant value in plant foods.

Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 2008, 7(8), 3171-3176.

B21) Delgado-Outeiriño, I.; Araújo-Nespereira, P.; Cid-Fernández, J.A.; Mejuto, J.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Classification of thermal springs and wells waters through adamellite and granodiorite rocks based on inorganic pattern.

Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 2010, 9(1), 188-198.

B22) Rodrigues, S.; Almeida, D.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Armazenamento de cebolas tradicionais da Póvoa de Varzim: efeito na qualidade e fitoquímicos funcionais.

Vida Rural, 2010 (58), Outubro (1761), 36-39. [book chapter (ISBN: 0-929355-06-7)]

B23) González-Álvarez, M.; Nogueira-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Multivariate statistical techniques for the analysis of instrumental and sensorial datasets: the case of aromas and their perception in wines.

Agro-Life Scientific Journal, 2013, 2 (1), 9-21.

B24) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.

Diseñando aceites de oliva “gourmet” en Galicia.

Tecnología y Equipos para Almazaras, 2017, 8, 32-35.

B25) Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Artificial neural networks at the service of wine authenticity.

Science & Wine, 2018, <https://www.ciencia-e-vinho.com/2018/05/27/artificial-neural-networks-at-the-service-of-wine-authenticity/>

B26) Esteki, M.; Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Strategies to reveal food fraud.

Encyclopedia, 2018, <https://encyclopedia.pub/45>

B27) Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Cyclodextrins and food flavours.

Encyclopedia, 2018, <https://encyclopedia.pub/49>

B28) Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Cyclodextrins and food preservatives.

Encyclopedia, 2018, <https://encyclopedia.pub/51>

B29) Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Artificial Intelligence and Wine Fraud.

Encyclopedia, 2018, <https://encyclopedia.pub/54>

B30) Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Cyclodextrins as additives in crops and flours.

Encyclopedia, 2018, <https://encyclopedia.pub/62>

B31) Simal-Gándara, J.

The food, stupids!

Nós diario, 2020, aprender, 2-3.

TIPO A (Revistas Extranjeras, con censores, y con índice de impacto):

A1) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.

Determination of biphenyl residues in citrus fruit by derivative infrared spectrophotometry.

Journal of AOAC International, 1990, 73(4), 632-637.

A2) Paseiro Losada, P.; López Mahía, P.; Vázquez Odériz, L.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.

Sensitive and rapid Reversed Phase High Performance Liquid Chromatography-Fluorescence method for determining Bisphenol A Diglycidyl Ether in Aqueous Based Food Simulants.

Journal of AOAC International, 1991, 74(6), 925-928.

A3) Paseiro Losada, P.; Paz Abuín, S.; Vázquez Odériz, L.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.

Quality Control of cured epoxy resins: Determination of residual free monomers (m-xylylenediamine and bisphenol A diglycidyl ether) in the finished product.

Journal of Chromatography A, 1991, 585, 75-81.

A4) Fernández Muiño, M.A.; Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J.

Simultaneous determination of pentachlorophenol and carbaryl in water.

Chromatographia, 1991, 32, 516, 238-240.

A5) López Mahía, P.; Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.

Validation of ethanol determination in alcoholic beverages by IR spectrophotometry using orthogonal and derivative functions to correct for water absorption.

Vibrational Spectroscopy, 1992, 3, 133-138.

A6) Paseiro Losada, P.; Paz Abuín, S.; López Mahía, P.; Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J.

Kinetics of the hydrolysis of bisphenol F diglycidyl ether (BFDGE) in water-based food simulants (3%(W/V) acetic acid, distilled water and 15%(V/V) ethanol). Comparison with bisphenol A diglycidyl ether (BADGE).

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1992, 40, 868-872.

A7) Simal Gándara, J.; Paz Abuín, S.; Paseiro Losada, P.; López Mahía, P.; Simal Lozano, J.

Identification of RP-HPLC peaks of bisphenol F diglycidyl ether and its hydrolysis products by thermospray mass spectrometry and gas chromatography/mass spectrometry.

Chromatographia, 1992, 34(1/2), 67-72.

A8) Simal Gándara, J.; Paz Abuín, S.; Paseiro Losada, P.; López Mahía, P.; Simal Lozano, J.

RP-HPLC-TSP-MS of epoxy resins Bisphenol A diglycidyl ether type.

Journal of Chromatographic Science, 1992, 30, 11-16.

A9) Paseiro Losada, P.; Simal Gándara, J.; López Mahía, P.

Identification of fluorescamine-derivatized m-xylylenediamine RP-HPLC peaks by thermospray mass spectrometry.

Journal of Chromatographic Science, 1992, 30(7), 267-270.

A10) López Mahía, P.; Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.; Paz Abuín, S.; Simal Lozano, J.

Determination of tertiary amines in non-aqueous solvents in the presence of primary and secondary amines. Application to 1:3 BADGE/m-XDA equivalent ratio epoxy-amine formulations.

Fresenius' Journal of Analytical Chemistry, 1992, 342, 581-585.

A11) Romero Rodríguez, A.; Vázquez Odériz, L.; López Hernández, J.; Simal Gándara, J.

Comparaison de deux methodes de dosage de la vitamine C dans Carica pentagona par HPLC.

Sciences des Aliments, 1992, 12(3), 593-600.

A12) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.; Paz Abuín, S.; Simal Lozano, J.

Determination of bisphenols A and F in non-cured epoxy resins by RP-HPLC-Fluorescence techniques.

Journal of Chromatographic Science, 1993, 31, 450-454.

- A13) Paseiro Losada, P.; Paz Abuín, S.; López Mahía, P.; Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J.
Kinetics of the hydrolysis of bisphenol A diglycidyl ether (BADGE) in water-based food simulants. Implications for legislation on the migration of BADGE-type epoxy resins into foodstuffs.
 Fresenius' Journal of Analytical Chemistry, 1993, 345, 527-532.
- A14) Paz Abuín, S.; Pazos Pellín, M.; Núñez Regueira, L.; Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.
Kinetic parameters in non-stoichiometric epoxy resin/m-xylylenediamine reactions.
 Journal of Applied Polymer Science, 1993, 47, 533-541.
- A15) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.; López Mahía, P.; Simal Lozano, J.; Paz Abuín, S.
Overall migration and specific migration of BADGE monomer and m-XDA hardener from an optimized epoxy-amine formulation into water-based food simulants.
 Food Additives and Contaminants, 1993, 10(5), 555-565.
- A16) López Mahía, P.; Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.
Infrared spectrophotometry in the citral determination into essential oils from lemons and oranges to correct for limonene interference.
 Food Chemistry, 1993, 46, 193-197.
- A17) Pérez Lamela, C.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Paz Abuín, S.; Simal Gándara, J.
Simultaneous determination of phenol, formaldehyde and benzyl alcohol in Mannich products used as curing agents for epoxy resins by direct gas chromatographic-FID analysis.
 Analysis, 1993, 21, 367-371.
- A18) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; González Rodríguez, V.; Simal Gándara, J.
Determination of total oil in petroleum tanker ballast water by zeroth-, first- and second-derivative IR spectrophotometry and least-squares curve fitting.
 Vibrational Spectroscopy, 1993, 5, 245-251.
- A19) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.; González Rodríguez, V.; Romero Rodríguez, A.
Comparison of GC-MS and HPLC-UV for determination of procymidone in wine.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1993, 41, 674-677.
- A20) Hermida Ameijeiras, A.; Simal Gándara, J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Aliphatic hydrocarbon levels in farmed and free-living mussels from Galicia (NW Spain).
 Marine Pollution Bulletin, 1994, 28(3), 178-181.
- A21) Hermida Ameijeiras, A.; Simal Gándara, J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Classification of coastal waters of Galicia (NW Spain) on the basis of total aliphatic hydrocarbon concentrations in mussels (*Mytilus galloprovincialis*).
 Marine Pollution Bulletin, 1994, 28(6), 396-398.
- A22) Hermida Ameijeiras, A.; Simal Gándara, J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.
Evaluation of the performance of a multiresidue gas chromatographic method for the determination of aliphatic hydrocarbons in mussels of Galicia (NW Spain).
 Water Research, 1995, 29(9), 2118-2124.
- A23) Pazos Pellín, M.; Núñez Regueira, L.; Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P.; Pérez Lamela, C.; Paz Abuín, S.
Epoxy resins based on trimethylolpropane. I. Determination of chemical structures.
 Journal of Applied Polymer Science, 1995, 55, 225-232.
- A24) Pazos Pellín, M.; Núñez Regueira, L.; López Quintela, A.; Paseiro Losada, P.; Simal Gándara, J.; Paz Abuín, S.
Epoxy resins based on trimethylolpropane. II. Kinetic and thermodynamic parameters of cure with m-XDA.
 Journal of Applied Polymer Science, 1995, 55, 1507-1516.

- A25) Fernández Muiño, M.A.; Sancho Ortiz, M.T.; Simal Gándara, J.; Creus Vidal, J.M.; Huidobro Canales, J.F.; Simal Lozano, J.
Organochlorine pesticide residues in Galician (NW Spain) honeys.
 Apidologie, 1995, 26, 33-38.
- A26) Demertzis, P.G.; Simal Gándara, J.; Franz, R.
A convenient group method for the gas chromatographic determination of aliphatic diamines in the four official EC food simulants.
 Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 1995, 91(2), 35-38.
- A27) Fernández Muiño, M.A.; Sancho Ortiz, M.T.; Simal Gándara, J.; Creus Vidal, J.M.; Huidobro Canales, J.F.; Simal Lozano, J.
Acaricide pesticide residues in Galician (NW Spain) honeys.
 Journal of Food Protection, 1997, 60(1), 78-80.
- A28) Sarria Vidal, M.A.; Montaña Miguélez, J.; Simal Gándara, J.
Toward a test of overall migration from the coated face of a recycled paperboard food contact material into fatty-food simulants.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1997, 45, 2701-2707.
- A29) Pérez Lamela, C.; Rijk, R.; Simal Gándara, J.
Stability of the secondary antioxidant bis-(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate in food simulants.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1998, 46, 687-691.
- A30) De la Cruz García, C.; González Castro, M.J.; Oruña Concha, M.J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
The effect of various culinary treatments on the pigment content of green beans (*Phaseolus vulgaris*, L.).
 Food Research International, 1998, 30(10), 787-791.
- A31) Oruña Concha, M.J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.; González Castro, M.J.; De la Cruz García, C.
Determination of volatile components in fresh, frozen and freeze-dried "Padrón-type" peppers by GC-MS using dynamic headspace sampling and microwave desorption.
 Journal of Chromatographic Science, 1998, 36, 583-588.
- A32) Sarria Vidal, M.A.; Simal Gándara, J.; Nijssen, B.
Sorption of toluene and methanol by reusable poly(ethylene terephthalate) bottles.
 Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry, 1998, 2, 781-786. [book chapter (ISBN: 81-86481-76-1)]
- A33) Simal Gándara, J.; Paz-Abuín, S.; Ahrné, L.
A critical review of the quality and safety of BADGE-based epoxy coatings for cans. Implications for legislation on epoxy coatings for food contact.
 Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 1998, 38(8), 675-688.
- A34) Paseiro-Losada, P.; Simal-Gándara, J.; Sanmartín-Fenollera, P.; Pérez-Lamela, C.; López-Fabal, F.
m-Xylylenediamine determination in the official EU aqueous food simulants.
 Journal of Chromatographic Science, 1998, 36, 554-560.
- A35) Veiga Rial, M.; Sarria Vidal, M.A.; Montaña Miguélez, J.; Simal Gándara, J.
Identification of residual constituents in plastic packaging for dairy products.
 Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry, 1999, 3, 305-311. [book chapter (ISBN: 81-86481-95-8)]
- A36) Simal Gándara, J.
Selection of can coatings for different applications.

Food Reviews International, 1999, 15(1), 121-137.

A37) Paseiro-Losada, P.; Simal-Gándara, J.; Sanmartín-Fenollera, P.; Pérez-Lamela, C.
m-Xylylenediamine determination in the official EU food simulant olive oil.
 Chromatographia, 1999, 50(7/8), 453-456.

A38) De la Cruz García, C.; González Castro, M.J.; Oruña Concha, M.J.; López Hernández, J.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.
The effect of various culinary treatments on the organic acids content of green beans (*Phaseolus vulgaris*, L.).
 Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 1999, 95(8), 323-326.

A39) Simal Gándara, J.; Sarria Vidal, M.A.; Rijk, R.
Determination of paraffins in food simulants and packaging materials by liquid chromatography with evaporative mass detection and identification of paraffin type by LC/GC and FTIR.
 Journal of AOAC International, 2000, 83(2), 311-319.

A40) Simal Gándara, J.; Sarria Vidal, M.A.; Koorevaar, A.; Rijk, R.
Tests of potential functional barriers for laminated multilayer food packages. Part I. Low molecular weight permeants.
 Food Additives and Contaminants, 2000, 17(8), 703-711.

A41) Simal Gándara, J.; Sarria Vidal, M.A.; Rijk, R.
Tests of potential functional barriers for laminated multilayer food packages. Part II. Medium molecular weight permeants.
 Food Additives and Contaminants, 2000, 17(9), 815-819.

A42) García Falcón, S.M.; Simal Gándara, J.; Carril González-Barros, S.T.
Analysis of benzo[a]pyrene in spiked fatty foods by second derivative synchronous spectrofluorimetry after microwave-assisted treatment of samples.
 Food Additives and Contaminants, 2000, 17(12), 957-964.

A43) Cancho Grande, B.; García Falcón, M.S.; Pérez Lamela, C.; Rodríguez Comesaña, M.; Simal Gándara, J.
Quantitative analysis of colistin and tiamulin in liquid and solid medicated premixes by HPLC-diode array methods.
 Chromatographia, 2001, 53, 460-463.

A44) Cancho Grande, B.; García Falcón, M.S.; Rodríguez Comesaña, M.; Simal Gándara, J.
Determination of sulfamethazine and trimethoprim in liquid feed premixes by HPLC and diode array detection, with an analysis of the uncertainty of the analytical results.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2001, 49(7), 3145 –3150.

A45) Torres Sequeiros, R.A.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.
Analysis of fluorescent vitamins riboflavin and pyridoxine in beverages with added vitamins.
 Chromatographia, 2001, 53, 236-239.

A46) Cancho Grande, B.; Rodríguez Comesaña, M.; Simal Gándara, J.
Simple HPLC Determination of Colistin in Medicated Feeds by Pre-Column Derivatization and Fluorescence Detection.
 Chromatographia, 2001, 54, 481-484.

A47) Pinto Blanco, F.; de la Montaña Miguélez, J.; Simal Gándara, J.
Histamine in foods.

Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry, 2001, 5, 201-216. [book chapter (ISBN: 81-7736-075-2)]

A48) Pérez Lamela, C.; Ledward, D.A.; Reed, J.R.J.; Simal Gándara, J.

Application of high pressure treatment to the malting of barley seeds in the elaboration process of beer.

Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry, 2001, 5, 19-24. [book chapter (ISBN: 81-7736-075-2)]

A49) Simal Gándara, J.; Damant, A.P.; Castle, L.

The use of LC-MS in studies of migration from food packaging materials. A review of present applications and future possibilities.

Critical Reviews in Analytical Chemistry, 2002, 32(1), 47-78.

A50) Rial Otero, R.; Yagüe Ruiz, C.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.

Solid phase microextraction – gas chromatographic – mass spectrometric method for the determination of the fungicides cyprodinil and fludioxonil in white wines.

Journal of Chromatography A, 2002, 942, 41-52.

A51) Pérez Lamela, C.; Ledward, D.A.; Reed, J.R.J.; Simal Gándara, J.

Application of high pressure treatment in the mashing of white malt in the elaboration process of beer.

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2002, 82, 258-262.

A52) Fernández González, R.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.

Quantitative analysis of Oxytetracycline in Medicated Premixes and Feeds by Second-Derivative Synchronous Spectrofluorimetry.

Analytica Chimica Acta, 2002, 455, 143-148.

A53) Rodríguez Comesaña, M.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.

Control of nutritional label in beverages with added vitamins. Screening of β -carotene and ascorbic acid contents.

Food Chemistry, 2002, 79(2), 141-144.

A54) López Blanco, M.C.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.

Comparison of solid phase extraction and solid phase microextraction for carbofuran analysis in water analyzed by high performance liquid chromatography – photodiode array detection.

Journal of Chromatography A, 2002, 963(1), 117-123.

A55) López Blanco, M.C.; Reboreda Rodríguez, B.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.

Optimization of solid phase extraction (SPE) and solid phase microextraction (SPME) for the determination of α - and β -endosulfan in waters by GC/ECD.

Journal of Chromatography A, 2002, 976(1-2), 293-299.

A56) Gamazo Vázquez, J.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.

Control of contamination of olive oil by sunflower seed oil in bottling plants by GC-MS of fatty acid methyl esters.

Food Control, 2003, 14(7), 463-467.

A57) Quinto-Fernández, E.J.; Pérez Lamela, C.; Simal Gándara, J.

Analytical methods for food contact materials additives in olive oil at the sub-mg/kg level.

Food Additives and Contaminants, 2003, 20(7), 678-683.

- A58) Mamani, Y.; Quinto-Fernández, E.J.; Simal-Gandara, J.; Mora, M.T.
Growth and Survival of Escherichia coli O157:H7 in Different Types of Milk Stored at 4 degrees C or 20 degrees C.
 Journal of Food Science, 2003, 68(8), 2558-2563.
- A59) Paz-Pino, B.; Pérez-Lamela, M.C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
HPLC method for determining ethylenediamine migration from epoxy-amine food-packaging coatings into EU food simulants.
 Food Additives and Contaminants, 2003, 20(3), 308-312.
- A60) López Blanco, M.C.; Blanco Cid, S.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
Application of solvent drop microextraction (SDME) and comparison with solid phase microextraction (SPME) and solid phase extraction (SPE) for the determination of α - and β -endosulfan in waters by GC/ECD.
 Journal of Chromatography A, 2003, 984(2), 245-252.
Top-50 Cited Article 2002-2007 Award
- A61) Rial Otero, R.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
Multiresidue method for fourteen fungicides in white grapes by LLE-SPE / HPLC-DAD.
 Journal of Chromatography A, 2003, 992, 121-131.
- A62) Rodríguez Comesaña, M.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
Screening method for cross contamination detection of tiamulin residues in swine feeds.
 Journal of AOAC International, 2003, 86(3), 449-452.
- A63) Fernández González, C.; Rial Otero, R.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
Determination of fungicide residues in white grapes for winemaking by gas chromatography with mass spectrometric detection and assessment of matrix effects.
 Journal of AOAC International, 2003, 86(5), 1008-1014.
- A64) Rial Otero, R.; Cancho Grande, B.; Arias Estévez, M.; López Periago, E.; Simal Gándara, J.
Procedure for the measurement of soil inputs of plant-protection agents washed off through vineyard canopy by rainfalls.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, 51(17), 5041-5046.
- A65) García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.
Strategies for the extraction of free and bound polycyclic aromatic hydrocarbons in run-off waters rich in organic matter.
 Analytica Chimica Acta, 2004, 508(2), 177-183.
- A66) de Zayas Blanco, F.; García Falcón, M.S.; Simal Gándara, J.
Determination of sulfamethazine in milk by solid phase extraction and liquid chromatographic separation with ultraviolet detection.
 Food Control, 2004, 15, 375-378.
- A67) García Falcón, M.S.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
Stirring bar sorptive extraction in the determination of PAHs in drinking waters.
 Water Research, 2004, 38(7), 1679-1684.
- A68) Pérez Lamela, C.; Ledward, D.A.; Reed, R.; Simal Gándara, J.
High pressure application to wort and beer.
 Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 2004, 100(2), 53-56.
- A69) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, M.C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

The diet of rural Galicia (NW Spain). I. Nutritional quality of energy sources.

Recent Research Developments in Nutrition, 2004, 6, 1-14. [book chapter (ISBN: 81-7736-221-6)].

A70) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, M.C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

The diet of rural Galicia (NW Spain). II. Quality of micronutrient intake.

Recent Research Developments in Nutrition, 2004, 6, 15-27. [book chapter (ISBN: 81-7736-221-6)].

A71) Simal-Gándara, J.

The place of capillary electrochromatography among separation techniques – a review.

Critical Reviews in Analytical Chemistry, 2004, 34(2), 85-94.

A72) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Soto-González, B.; Simal Gándara, J.

Procedure to measure the level of polycyclic aromatic hydrocarbons in wood ashes used as fertilizer in agroforestry soils and their transfer from ashes to water.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2004, 52, 3900-3904.

A73) García Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, M.C.; Simal Gándara, J.

Comparison of strategies for extraction of high molecular weight polycyclic aromatic hydrocarbons from drinking waters.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2004, 52(23), 6897-6903.

A74) Rial-Otero, R.; González-Rodríguez, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Parameters affecting extraction of selected fungicides from vineyard soils.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2004, 52(24), 7227-7234.

A75) Alonso García, A.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.

Development of a rapid method based on solid-phase extraction and liquid chromatography with ultraviolet detection for the determination of polyphenols in alcohol-free beers.

Journal of Chromatography A, 2004, 1054, 175-180.

A76) García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Determination of food dyes in soft drinks containing natural pigments by liquid chromatography with minimal clean-up.

Food Control, 2005, 16, 293-297.

A77) García-Falcón, M.S.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Minimal clean-up and rapid determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in instant coffee.

Food Chemistry, 2005, 90(4), 643-647.

A78) García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Polycyclic aromatic hydrocarbons in smoke from different woods and their transfer during traditional smoking into chorizo sausages with collagen and tripe casings.

Food Additives and Contaminants, 2005, 22(1), 1-8.

A79) Rial-Otero, R.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Variation in concentrations of the fungicides tebuconazole and dichlofuanid following successive applications to greenhouse-grown lettuces.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, 53(11), 4471-4475.

A80) González-López, N.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Soto-González, B.

Occurrence of organochlorine pesticides in stream sediments from an industrial area.

Archives of Environmental Contamination and Toxicology, 2005, 48(3), 296-302.

A81) Arias-Estévez, M.; Torrente, A.C.; López-Periago, E.; Soto-González, B.; Simal-Gándara, J.
[Adsorption-desorption dynamics of cyprodinil and fludioxonil in vineyard soils.](#)
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, 53(14), 5675-5681.

A82) López-Blanco, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J. López-Periago, E.; Arias-Estévez, M.
[Transport of commercial endosulfan through a column of aggregated vineyard soil by a water flux simulating field conditions.](#)
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, 53(17), 6738-6743.

A83) Arias-Estévez, M.; García-Río, L.; Mejuto, J.C.; Rodríguez-Dafonte, P.; Simal-Gándara, J.
[Influence of micelles on the basic degradation of carbofuran.](#)
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, 53(18), 7172-7178.

A84) García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
[Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in alcoholic drinks and identification of their potential sources.](#)
 Food Additives and Contaminants, 2005, 22(9), 791–797.

A85) Arias-Estévez, M.; Soto-González, B.; López-Periago, E.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
[Atrazine sorption dynamics in organic matter rich-soils.](#)
 Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2005, 75, 264–271.

A86) López Blanco, M.C.; Gómez-Álvarez, S.; Rey-Garrote, M.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.
[Determination of Carbamates and Organophosphorus Pesticides by SDME-GC in Natural Water.](#)
 Analytical and Bioanalytical Chemistry, 2005, 383(4), 557-561.

A87) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, M.C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
[Dietary habits of the population of rural Galicia \(NW Spain\): towards the development of a dietary education programme.](#)
 Food Chemistry, 2006, 97(1), 32-40.

A88) García-Falcón, M.S.; Soto-González, B.; Simal-Gándara, J.
[Evolution of the concentrations of polycyclic aromatic hydrocarbons in burnt woodland soils.](#)
 Environmental Science and Technology, 2006, 40, 759-763.

A89) Pérez Prieto, S.; Cancho Grande, B.; García Falcón, S.; Simal Gándara, J.
[Screening for folic acid content in vitamin-fortified beverages.](#)
 Food Control, 2006, 17, 900-904.

A90) Pose-Juan, E.; Cancho Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal Gándara, J.
[The dissipation rates of cyprodinil, fludioxonil, procymidone and vinclozoline during storage of grape juice.](#)
 Food Control, 2006, 17, 1012-1017.

A91) López Blanco, M.C.; Gómez-Álvarez, S.; Rey-Garrote, M.; Cancho Grande, B.; Simal Gándara, J.

Determination of Pesticides by Solid-Phase Extraction followed by Gas Chromatography with Nitrogen-Phosphorous Detection in Natural Water and Comparison with Solvent Drop Microextraction.

Analytical and Bioanalytical Chemistry, 2006, 384(4), 1002-1006.

A92) López-Pérez, G.C.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Soto-González, B.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Dynamics of pesticides in potato crops.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, 54(5), 1797-1803.

A93) Rial-Otero, R.; Cancho Grande, B.; Pérez-Lamela, C.; Simal Gándara, J.; Arias-Estévez, M.

Simultaneous determination of the herbicides diquat and paraquat in water.

Journal of Chromatographic Science, 2006, 44, 539-542.

A94) Arias-Estévez, M.; Paradelo, M.; López-Periago, E.; Simal-Gándara, J.

Influence of pH and soil copper content on adsorption of metalaxyl and penconazole by the surface layer of vineyard soils.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, 54(21), 8155-8162.

A95) López-Periago, E.; Arias-Estévez, M.; Soto-González, B.; Trelles-Reinoso, S.; Simal-Gándara, J.

Influence of methanol on the dynamics of the retention and release of cyprodinil by an agricultural soil.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, 54(13), 4751-4757.

A96) Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Carbofuran sorption kinetics by corn crop soils.

Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2006, 77, 267-273.

A97) Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Orriols-Fernández, I.

Influence of grape variety, vine system and enological treatments on the colour stability of young red wines.

Food Chemistry, 2007, 101(2), 601-606.

A98) Arias-Estévez, M.; García-Falcón, M.S.; García-Río, L.; Mejuto, J.C.; Rial-Otero-R.; Simal-Gándara, J.

Binding constants of oxytetracycline to animal feed divalent cations.

Journal of Food Engineering, 2007, 78(1), 69-73.

A99) García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of phenolic compounds in wines: Influence of bottle storage of young red wines on their evolution.

Food Chemistry, 2007, 105, 248-259.

A100) Pateiro-Moure, M.; Pérez-Novo, C.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Influence of copper on the adsorption and desorption of paraquat, diquat and difenzoquat in vineyard acid soils

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, 55, 6219-6226.

A101) Arias-Estévez, M.; Fernández-Gándara, D.; García-Falcón, M.S.; García-Río, L.; Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Sorption of polycyclic aromatic hydrocarbons to colloid dispersions of humic substances in water.

Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2007, 79, 251-254.

A102) Bermúdez-Couso, A.; Arias-Estévez, M.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; López-Periago, E.; Soto-González, B.; Simal-Gándara, J.

Seasonal distributions of fungicides in soils and sediments of a small river basin partially devoted to vineyards.

Water Research, 2007, 41, 4515-4525.

A103) Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Torrado-Agrasar, A.; Simal-Gándara, J.

Treatment of an acid soil with bentonite used for wine fining: effects on soil properties and the growth of *Lolium multiflorum*

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, 55, 7541-7546.

A104) Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Mejuto, J.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.; García-Río, L.

The mobility and degradation of pesticides in soils and the pollution of groundwater resources.

Agriculture, Ecosystems and Environment, 2008, 123, 247-260.

A105) López-Periago, E.; Arias-Estévez, M.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Fernández-Calviño, D.; Soto-González, B.; Pérez-Novo, C.; Simal-Gándara, J.

Copper retention kinetics in acid soils.

Soil Science Society of America Journal, 2008, 72(1), 63-72.

A106) González-Rodríguez, R.M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Occurrence of fungicide and insecticide residues in trade samples of leafy vegetables.

Food Chemistry, 2008, 107, 1342-1347.

A107) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Effects of toasting procedures on the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons in toasted bread.

Food Chemistry, 2008, 108(2), 607-615.

A108) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Effects of a chemical company fire on the occurrence of polycyclic aromatic hydrocarbons in plant foods.

Food Chemistry, 2008, 108(1), 347-353.

A109) Fernández-Calviño, D.; Rodríguez-Suárez, J.A.; López-Periago, E.; Arias-Estévez, M.; Simal-Gándara, J.

Copper content of soils and river sediments in a winegrowing area, and its distribution among soil or sediment components.

Geoderma, 2008, 145, 91-97.

A110) Nóvoa-Muñoz, J.C.; Simal-Gándara, J.; Fernández-Calviño, D.; López-Periago, E.; Arias-Estévez, M.

Changes in soil properties and in the growth of *Lolium multiflorum* in an acid soil amended with a solid waste from wineries.

Bioresource Technology, 2008, 99(15), 6771-6779.

A111) Pateiro-Moure, M.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Occurrence and downslope mobilization of quaternary herbicide residues in vineyard-devoted soils.

Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2008, 80(5), 407-411.

A112) González-Rodríguez, R.M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Determination of 23 pesticide residues in leafy vegetables using gas chromatography-ion trap mass spectrometry and analyte protectants.

Journal of Chromatography A, 2008, 1196-1197, 100-109.

A113) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.

The use of manures for detection and quantification of polycyclic aromatic hydrocarbons and 3-hydroxy-benzo[a]pyrene in animal husbandry.

Science of the Total Environment, 2008, 406, 279-286.

A114) Pateiro-Moure, M.; Martínez-Carballo, E.; Arias-Estévez, M.; Simal-Gándara, J.

Determination of quaternary ammonium herbicides in soils. Comparison of digestion, shaking and microwave-assisted extractions.

Journal of Chromatography A, 2008, 1196-1197, 110-116.

A115) Alén-Ruiz, F.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, M.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Influence of major polyphenols on antioxidant activity in Mencía and Brancellao red wines.

Food Chemistry, 2009, 113(1), 53-60.

A116) Pateiro-Moure, M.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Quaternary herbicides retention by the amendment of acid soils with a bentonite-based waste from wineries

Journal of Hazardous Materials, 2009, 164(2-3), 769-775.

A117) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.

Occurrence of polycyclic aromatic hydrocarbons and their hydroxylated metabolites in infant foods.

Food Chemistry, 2009, 115(3), 814-819.

A118) González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Araujo-Nespereira, P.; Cid-Fernández, J.A.; Simal-Gándara, J.

Occurrence of soluble organic compounds in thermal waters by ion-trap mass detection.

Chemosphere, 2009, 75(1), 34-47.

A119) Pateiro-Moure, M.; Pérez-Novo, C.; Arias-Estévez, M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Effect of organic matter and iron oxides on quaternary herbicide sorption-desorption in vineyard-devoted soils.

Journal of Colloid and Interface Science, 2009, 333(2), 431-438.

A120) Pose-Juan, E.; Paradelo-Pérez, M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; López-Periago, E.

Detachment of sprayed colloidal copper oxychloride – metalaxyl fungicides by a shallow water flow.

Pest Management Science, 2009, 65, 615-623.

A121) González-Rodríguez, R.; Cancho-Grande, B.; Torrado-Agrasar, A.; Simal-Gándara, J.; Mazaira-Pérez, J.

Evolution of tebuconazole residues through the winemaking process of Mencía grapes.
Food Chemistry, 2009, 117(3), 529-537.

A122) Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; Martínez-Carballo, E.; López-Periago, E.; Simal-Gándara, J.
Determination of metalaxyl and identification of adjuvants in wettable powder pesticide technical formulas.

Analytical and Bioanalytical Chemistry, 2009, 394, 1535-1544.

A123) Rodrigues, A.S.; Pérez-Gregorio, R.M.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.
Effect of curing and cooking on flavonols and anthocyanins in traditional varieties of onion bulbs.

Food Research International, 2009, 42(9), 1331-1336.

A124) Astray, G.; González-Barreiro, C.; Mejuto, J.C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
A review on the use of cyclodextrins in foods.

Food Hydrocolloids, 2009, 23(7), 1631-1640.

A125) Rey-Salgueiro, L.; Pontevedra-Pombal, X.; Álvarez-Casas, M.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Comparative performance of extraction strategies for polycyclic aromatic hydrocarbons in peats.

Journal of Chromatography A, 2009, 1216, 5235–5241.

A126) González-Rodríguez, R.M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Multiresidue determination of 11 new fungicides in grapes and wines by LLE/clean-up and PTV injection with analyte protectants/gas chromatography/ion trap mass spectrometry.

Journal of Chromatography A, 2009, 1216, 6033-6042.

A127) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Survey of polycyclic aromatic hydrocarbons in canned bivalves and investigation of their potential sources.

Food Research International, 2009, 42(8), 983-988.

A128) Nogueira-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Quantitative determination and characterization of the main odorants of Mencía monovarietal red wines.

Food Chemistry, 2009, 117(3), 473-484.

A129) Delgado-Outeiriño, I.; Araujo-Nespereira, P.; Cid-Fernández, J.A.; Mejuto, J.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Behaviour of thermal waters through granite rocks based on residence time and inorganic pattern.

Journal of Hydrology, 2009, 373, 329-336.

A130) Rial-Otero, R.; Galesio, M.; Capelo, J.L.; Simal-Gándara, J.
A review of synthetic polymer characterisation by pyrolysis-gas chromatography-mass spectrometric detection.

Chromatographia, 2009, 70(3/4), 339-348.

A131) González-Rodríguez, R.M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Efficacy of new commercial formulations to control downy mildew and dissipation of their

active fungicides in wine after good agricultural practices.

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2009, 89, 2625-2635.

A132) Astray, G.; Mejuto, J.C.; Morales, J.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Factors controlling flavors binding constants to cyclodextrins and their applications in foods.

Food Research International, 2010, 43 (4), 1212-1218.

A133) Capelo, J.L.; Carreira, R.J.; Fernandes, L.; Lodeiro, C.; Santos, H.M.; Simal-Gándara, J.

Latest developments in sample treatment for ¹⁸O-isotopic labelling for proteomics mass spectrometry-based approaches: a critical review.

Talanta, 2010, 80, 1476-1486.

A134) Galesio, M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; de la Torre, X.; Botrè, F.; Capelo, J.L.

Improved ultrasonic-based sample treatment for the screening of anabolic steroids by gas chromatography/mass spectrometry.

Rapid Communications in Mass Spectrometry, 2010, 24(16), 2375-2385.

A135) Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; Paradelo, M.; Simal-Gándara, J.; Arias-Estévez, M.; López-Periago, E.

Behaviour of metalaxyl as copper oxychloride-metalaxyl commercial formulation vs. technical grade-metalaxyl in vineyards-devoted soils.

Journal of Hazardous Materials, 2010, 174, 181-187.

A136) Pérez-Gregorio, R.M.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Removal of polycyclic aromatic hydrocarbons from organic solvents by ashes wastes.

Journal of Hazardous Materials, 2010, 178(1-3), 273-281.

A137) Rodrigues, A.S.; Pérez-Gregorio, M.R.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D.P.F.

Effect of post-harvest practices on flavonoid content of red and white onion cultivars.

Food Control, 2010, 21(6), 878-884.

A138) Pateiro-Moure, M.; Bermúdez-Couso, A.; Fernández-calviño, D.; Arias-Estévez, M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Paraquat and diquat sorption on iron-oxides-coated quartz particles and the effect of phosphates.

Journal of Chemical and Engineering Data, 2010, 55 (8), 2668-2672.

A139) Pateiro-Moure, M.; Arias-Estévez, M.; Simal-Gándara, J.

Competitive and non-competitive adsorption/desorption of paraquat, diquat and difenzoquat in vineyard-devoted soils.

Journal of Hazardous Materials, 2010, 178(1-3), 194-201.

A140) Pérez-Gregorio, R.M.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Rodrigues, A.S.; Almeida, D.P.F.

Identification and quantification of flavonoids in traditional cultivars of red and white onions at harvest.

Journal of Food Composition and Analysis, 2010, 23, 592–598.

A141) González-Rodríguez, R.M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Application of new fungicides under good agricultural practices and their effects on the volatile profile of white wines

Food Research International, 2011, 44, 397-403.

A142) Rodrigues, A.S.; Pérez-Gregorio, R.M.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D.P.F.

Effect of meteorological conditions on antioxidant flavonoids in Portuguese cultivars of white and red onions.

Food Chemistry, 2011, 124(1), 303-308.

A143) Noguerol-Pato, R.; González-Rodríguez, R.M.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Influence of tebuconazole residues on the aroma composition of Mencía red wines

Food Chemistry, 2011, 124(1), 1525–1532.

A144) González-Rodríguez, R.M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Decay of fungicide residues during vinification of white grapes harvested after the application of some new active substances against downy mildew

Food Chemistry, 2011, 125(2), 549-560.

A145) Pérez-Gregorio, R.M.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Flavonoids changes in fresh-cut onions during storage in different packaging systems.

Food Chemistry, 2011, 124(2), 652-658.

A146) García-Gil, S.; de Blas, E.; Martínez-Carreño, N.; Iglesias, J.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; Judd, A.G.

Characterisation and preliminary quantification of the methane reservoir in a coastal sedimentary source: San Simón Bay, Ría de Vigo, NW Spain

Estuarine, Coastal and Shelf Science, 2011, 91 (2), 232-242.

A147) González-Rodríguez, R.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.

A review on the fate of pesticides during the processes within the food production chain.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2011, 51(2), 99-114.

A148) Pérez-Gregorio, R.M.; Regueiro, J.; González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Changes in antioxidant flavonoids during freeze-drying of red onions and subsequent storage.

Food Control, 2011, 22, 1108-1113.

A149) Pérez-Gregorio, R.M.; González-Barreiro, R. Rial-Otero; Simal-Gándara, J.

Comparison of sanitizing technologies on the quality appearance and antioxidant levels in onion slices.

Food Control, 2011, 22, 2052-2058.

A150) Pérez-Gregorio, R.M.; Regueiro, J.; Alonso-González, E.; Pastrana-Castro, L.M.; Simal-Gándara, J.

Influence of alcoholic fermentation process on antioxidant activity and phenolic levels from mulberries (*Morus nigra* L.).

LWT – Food Science and Technology, 2011, 44, 1793-1801.

A151) Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Distribution of polychlorinated biphenyls in both products and by-products of a mussel shell incinerator facility.

Environmental Science and Pollution Research, 2011, 18(7), 1139-1146.

A153) Bermúdez-Couso, A.; Fernández-calviño, D.; Pateiro-Moure, M.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Simal-Gándara, J.; Arias-Estévez, M.

Adsorption and desorption kinetics of carbofuran in acid soils.

Journal of Hazardous Materials, 2011, 190, 159-167.

A154) Delgado-Outeiriño, I.; Araujo-Nespereira, P.; Cid-Fernández, J.A.; Mejuto, J.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Hydrogeothermal modelling vs. inorganic chemical composition of thermal waters from the area of Carballiño (NW Spain).

Hydrology and Earth System Sciences, 2012, 16, 157–166.

A155) González-Álvarez, M.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Changes on the sensorial attributes of white wines with the application of new anti-mildew fungicides under critical agricultural practices.

Food Chemistry, 2012, 130(1), 139-146.

A155) Figueiredo-González, M.; Martínez-Carballo, E.; Cancho-Grande, B.; Santiago, J.L.; Martínez, M.C.; Simal-Gándara, J.

Pattern recognition of three *Vitis vinifera* L. red grapes varieties based on anthocyanin and flavonol fingerprints, with correlations between their biosynthesis pathways

Food Chemistry, 2012, 130(1), 9-19.

A156) González-Álvarez, M.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Impact of phytosanitary treatments with new fungicides (cyazofamid, famoxadone, mandipropamid and valifenalate) to control downy mildew on the volatile profile of Godello white wines.

Food Chemistry, 2012, 131(3), 826–836.

A157) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.

Surveillance of fungicidal dithiocarbamate residues in fruits and vegetables.

Food Chemistry, 2012, 134(1), 366-374.

A158) Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Santiago, J.L.; Martínez, M.C.; Simal-Gándara, J.

Aroma potential of Brancellao grapes from different cluster positions.

Food Chemistry, 2012, 132(1), 112-124.

A159) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Dynamic Headspace / GC-MS method for the characterization and control of the flavour fingerprint of Extra Virgin Olive Oil.

Food Control, 2012, 25(2), 684-695.

A160) Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Martínez, M.C.; Santiago, J.L.; Cancho-Grande, B.

Active odorants in Mouraton grapes from shoulders and tips into the bunch.

Food Chemistry, 2012, 133(4), 1362-1372.

A161) Figueiredo-Gonzalez, M.; Simal-Gándara, J.; Boso, S.; Santiago, J.L.; Martínez, M.C.; Cancho-Grande, B.

Flavonoids in Gran Negro berries collected from shoulders and tips within the cluster, and comparison with Brancellao and Mouratón varieties.

Food Chemistry, 2012, 133(3), 806-815.

A162) Yebra-Pimentel, I.; Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Feeds and corresponding footprints of residual polycyclic aromatic hydrocarbons and polychlorinated biphenyls based on their constituents.

Polycyclic Aromatic Compounds, 2012, 32, 248-264.

A163) Fernández-González, R.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Feed ingredients mainly contributing to polycyclic aromatic hydrocarbon and polychlorinated biphenyl residues.

Polycyclic Aromatic Compounds, 2012, 32, 280-295.

A164) Yebra-Pimentel, I.; Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Searching ingredients polluted by polycyclic aromatic hydrocarbons in feeds due to atmospheric or pyrolytic sources.

Food Chemistry, 2012, 135(3), 2043-2051.

A165) Pontevedra-Pombal, X.; Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.; Martínez-Cortizas, A.

Pre-industrial accumulation of anthropogenic polycyclic aromatic hydrocarbons found in a blanket bog of the Iberian Peninsula.

Environmental Research, 2012, 116, 36-43.

A166) Noguerol-Pato, R.; González-Álvarez, M.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Aroma profile of Garnacha Tintorera-based sweet wines by chromatographic and sensorial analyses.

Food Chemistry, 2012, 134(4), 2313-2325.

A167) Salgado, J.M.; González-Barreiro, C.; Rodríguez, J.; Simal-Gándara, J.; Domínguez, J.M.; Cortés, S.

Study of the volatile compounds produced by *Debaryomyces hansenii* NRRL Y-7426 during the fermentation of detoxified concentrated distilled grape marc hemicellulosic hydrolysates.

World Journal of Microbiology and Biotechnology, 2012, 28(11), 3123-3134.

A168) Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Martínez, M.C.; Santiago, J.L.; Simal-Gándara, J.

Floral, spicy and herbaceous active odorants in Gran Negro berries from shoulders and tips into the cluster, and comparison with Brancellao and Mouratón varieties.

Food Chemistry, 2012, 135(4), 2771-2782.

A169) Figueiredo-González, M.; Simal-Gándara, J.; Boso, S.; Martínez, M.C.; Santiago, J.L.; Cancho-Grande, B.

Anthocyanins and flavonols berries from *Vitis vinifera* L. cv. Brancellao separately collected from two different positions within the cluster.

Food Chemistry, 2012, 135(1), 47-56.

A170) Quijada-Morin, N.; Regueiro, J.; Simal-Gandara, J.; Tomas, E.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Escribano-Bailon, M.T.

Relationship between the sensory-determined astringency and the flavanolic composition of red wines.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2012, 60(50), 12355-12361.

A171) Rodrigues, A.S.; Almeida, D.P.F.; García-falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Pérez-Gregorio, M.R.

Postharvest storage systems affect phytochemical content and quality of traditional Portuguese onion cultivars.

Acta Horticulturae, 2012, 934(30), 1327-1334.

A172) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Boso, S.; Santiago, J.L.; Martínez, M.C.; Simal-Gándara, J.

Evolution of flavonoids in Mouratón berries taken from both bunch halves.

Food Chemistry, 2013, 138(2-3), 1868-1877.

A173) González-Álvarez, M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Sensory quality control of young vs. aged sweet wines obtained by the techniques of both postharvest natural grape dehydration and fortification with spirits during vinification.

Food Analytical Methods, 2013, 6(1), 289-300.

A174) Cid, A.; Mejuto, J.C.; Orellana, P.G.; López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gandara, J.

Effects of ascorbic acid on the microstructure and properties of SDS micellar aggregates for potential food applications.

Food Research International, 2013, 50(1), 143-148.

A175) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Effects on colour and phenolic composition of sugar concentration processes in dried-on- or dried-off-vine grapes and their aged or not natural sweet wines.

Trends in Food Science and Technology 2013, 31(1), 36-54.

A176) Fernández-González, R.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Regueiro, J.; Simal-Gándara, J.

Inputs of polychlorinated biphenyl residues in animal feeds.

Food Chemistry, 2013, 140(1-2), 296-304.

A177) Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Regueiro, J.; Simal-Gándara, J.

The potential of solvent-minimized extraction methods in the determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in fish oils.

Food Chemistry, 2013, 139(1-4), 1036-1043.

A178) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Garnacha Tintorera-based sweet wines: Chromatic properties and global phenolic composition by means of UV-Vis spectrophotometry.

Food Chemistry, 2013, 140(1-2), 217-224.

A179) Noguerol-Pato, R.; González-Álvarez, M.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Evolution of the aromatic profile in Garnacha Tintorera grapes during raisining and comparison with that of the naturally sweet wine obtained.

Food Chemistry, 2013, 139(1-4), 1052-1061.

A180) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Effects of sedimentation plus racking process in the extra virgin olive oil aroma fingerprint obtained by DHS-TD/GC-MS.

Food and Bioprocess Technology, 2013, 6(5), 1290-1301.

A181) Rey-Salgueiro, L.; Gosálbez-García, A.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.; Falqué-López, E.

Training of panellists for the sensory control of bottled natural mineral water in connection with water chemical properties.

Food Chemistry, 2013, 141, 625-636.

A182) Bermúdez-Couso, A.; Fernández-Calviño, D.; Álvarez-Enjo, M.A.; Simal-Gándara, J.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Arias-Estévez, M.

Pollution of surface waters by metalaxyl and nitrate from non-point sources.

Science of the Total Environment, 2013, 461-462, 282-289.

A183) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Factors governing the removal of mancozeb residues from lettuces with washing solutions.

Food Control, 2013, 34(2), 530-538.

A184) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Concentrations of aroma compounds and odor activity values of odorant series in different olive cultivars and their oils.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2013, 61(22), 5252-5259.

A185) Pateiro-Moure, M.; Arias-Estévez, M.; Simal-Gándara, J.

Critical review on the environmental fate of quaternary ammonium herbicides in soils devoted to vineyards.

Environmental Science and Technology, 2013, 47(10), 4984-4998.

A186) Regueiro, J.; Vallverdú-Queralt, A.; Simal-Gándara, J.; Estruch, R.; Lamuela-Raventós, R.

Development of a LC-ESI-MS/MS approach for the rapid quantification of main wine organic acids in human urine.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2013, 61(27), 6763-6768.

A187) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Evolution of colour and phenolic compounds during Garnacha Tintorera grape raisining.

Food Chemistry, 2013, 141(3), 3230-3240.

A188) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Aroma biogenesis and distribution between olive pulps and seeds with identification of aroma trends among cultivars.

Food Chemistry, 2013, 141(1), 637-643.

A189) González-Álvarez, M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Sensory description of sweet wines obtained by the winemaking procedures of raisining, botrytisation and fortification.

Food Chemistry, 2014, 145, 1021-1030.

A190) Noguerol-Pato, R.; Torrado-Agrasar, A.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Influence of new generation fungicides on *Saccharomyces cerevisiae* growth, grape must fermentation and aroma biosynthesis.

Food Chemistry, 2014, 146, 234-241.

A191) Reboredo-Rodríguez, P.; Rey-Salgueiro, L.; Regueiro, J.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Ultrasound-assisted emulsification-microextraction for the determination of phenolic compounds in olive oils.

Food Chemistry, 2014, 150, 128-136.

A192) Figueiredo-González, M.; Regueiro, J.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Garnacha Tintorera-based sweet wines: Detailed phenolic composition by HPLC/DAD-ESI/MS analysis.

Food Chemistry, 2014, 143, 282-292.

A193) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Cid, A.; Simal-Gándara, J.

Combined determination and confirmation of ethylenethiourea and propylenethiourea residues in fruits at low levels of detection.

Food Chemistry, 2014, 145, 1002-1010.

A194) Fernández-González, R.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Decontamination solutions for polychlorinated biphenyls (PCBs) in raw fish oils from environmentally contaminated sea fishes.

Science of the Total Environment, 2014, 468-469, 1007-1013.

A195) Yebra-Pimentel, I.; Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Optimization of purification processes to remove polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in polluted raw fish oils.

Science of the Total Environment, 2014, 470-471, 917-924.

A196) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Teixeira, N.; Mateus, N.; De Freitas, V.

The phenolic chemistry and spectrochemistry of red sweet wine-making and oak-aging.

Food Chemistry, 2014, 152, 522-530.

A197) Cid, A.; Morales, J.; Mejuto, J.C.; Briz-Cid, N.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Thermodynamics of sodium dodecyl sulphate-salicylic acid based micellar systems and their potential use in fruits postharvest.

Food Chemistry, 2014, 151, 358-363.

A198) Regueiro, J.; Sánchez-González, C.; Vallverdú-Queralt, A.; Simal-Gándara, J.; Lamuela-Raventós, R.; Izquierdo-Pulido, M.

Comprehensive identification of walnut polyphenols by liquid chromatography coupled to linear ion trap-Orbitrap mass spectrometry.

Food Chemistry, 2014, 152, 340-348.

A199) Briz-Cid, N.; Figueiredo-González, M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Effect of two anti-fungal treatments (metrafenone and boscalid plus kresoxim-methyl) applied to vines on the color and phenol profile of different red wines.

Molecules, 2014, 19, 8093-8111.

A200) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Quality of extra virgin olive oils produced in an emerging olive growing area in north-western Spain.

Food Chemistry, 2014, 164, 418-426.

A201) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Improvements in the malaxation process to enhance the aroma quality of extra virgin olive oils.

Food Chemistry, 2014, 158, 534-545.

A202) Regueiro, J.; Vallverdú-Queralt, A.; Simal-Gándara, J.; Estruch, R.; Lamuela-Raventós, R.

Urinary tartaric acid as a potential biomarker for the dietary assessment of moderate wine consumption: A randomised controlled trial.

British Journal of Nutrition, 2014, 111(9), 1680-1685.

A203) Regueiro, J.; Vallverdú-Queralt, A.; Negreira, N.; Simal-Gándara, J.; Lamuela-Raventós, R.

Identification and quantification of grapefruit juice furanocoumarin metabolites in urine: An approach based on ultraperformance liquid chromatography coupled to linear ion trap-orbitrap mass spectrometry and solid-phase extraction coupled to ultraperformance liquid chromatography coupled to triple quadrupole-tandem mass spectrometry.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2014, 62(9), 2134-2140.

A204) Viegas, O.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gandara, J.; Ferreira,

I.M.P.L.V.O. Effect of beer marinades on formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in charcoal-grilled pork.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2014, 62(12), 2638-2643.

A205) Noguerol-Pato, R.; Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Effect on the aroma profile of graciano and tempranillo red wines of the application of two antifungal treatments onto vines.

Molecules, 2014, 19(8), 12173-12193.

A206) Pérez-Gregorio, M.R.; Regueiro, J.; Simal-Gándara, J.; Rodrigues, A.S.; Almeida, D.P.F.

Increasing the added-value of onions as a source of antioxidant flavonoids: a critical review.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2014, 54(8), 1050-1062.

A207) González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Wine aroma compounds in grapes: a critical review.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2015, 55(2), 202-218.

A208) Regueiro, J.; López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

A Review on the Fermentation of Foods and the Residues of Pesticides—Biotransformation of Pesticides and Effects on Fermentation and Food Quality.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2015, 55(6), 839-863.

A209) Briz-Cid, N.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gandara, J.

The measure and control of effects of botryticides on phenolic profile and color quality of red wines.

Food Control, 2015, 50, 942-948.

A210) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Effects of sugar concentration processes in grapes and wine aging on aroma compounds of sweet wines – a review.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2015, 55(8), 1053-1073.

A211) Yebra-Pimentel, I.; Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

A Critical Review About the Health Risk Assessment of PAHs and Their Metabolites in Foods.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2015, 55(10), 1383-1405.

A212) Fernández-González, R.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

A Critical Review About the Human Exposure to Polychlorinated Dibenzop-Dioxins (PCDDs), Polychlorinated Dibenzofurans (PCDFs) and Polychlorinated Biphenyls (PCBs) Through Foods.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2015, 55(11), 1590-1617.

A213) Regueiro, J.; Olguín, N.; Simal-Gándara, J.; Suñol, C.

Toxicity evaluation of new agricultural fungicides in primary cultured cortical neurons.

Environmental Research, 2015, 140, 37-44.

A214) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Characterisation of extra virgin olive oils from Galician autochthonous varieties and their co-crushings with Arbequina and Picual cv.

Food Chemistry, 2015, 176, 493-503.

A215) Noguerol-Pato, R.; Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Evaluation of the effect of fenhexamid and mepanipyrin in the volatile composition of Tempranillo and Graciano wines.

Food Research International, 2015, 71, 108-117.

A216) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Blending Local olive oils with Arbequina or Picual oils produces high quality, distinctive EVOOs.

European Journal of Lipid Science and Technology, 2015, 117(8), 1238-1247.

A217) Simal-Gándara, J.

Sweet, reinforced and fortified wines: grape biochemistry, technology and vinification.

Journal of Wine Research, 2015, 26(1), 64-66.

A218) Rey-Salgueiro, L.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Liquid chromatography-mass spectrometry method development for monitoring stress-related corticosteroids levels in pig saliva.

Journal of Chromatography B: Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences, 2015, 990, 158-163.

- A219) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
High-throughput HPLC–MS/MS determination of the persistence of neonicotinoid insecticide residues of regulatory interest in dietary bee pollen.
 Analytical and Bioanalytical Chemistry, 2015, 407(23), 7101-7110.
- A220) López-Fernández, O.; Barroso, M.F.; Fernandes, D.M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; Morais, S.; Nouws, H.P.A.; Freire, C.; Delerue-Matos, C.
Voltammetric analysis of mancozeb and its degradation product ethylenethiourea.
 Journal of Electroanalytical Chemistry, 2015, 758, 54-58.
- A221) Fasano, E.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Profiling, distribution and levels of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional smoked plant and animal foods
 Food Control, 2016, 581-590.
- A222) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; Boned, J.
Dissipation kinetics of pre-plant pesticides in greenhouse-devoted soils.
 Science of the Total Environment, 2016, 543, 1-8.
- A223) Rey-Salgueiro, L.; Omil, B.; Merino, A.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Organic pollutants profiling of wood ashes from biomass power plants linked to the ash characteristics.
 Science of the Total Environment, 2016, 544, 535-543.
- A224) Reboredo-Rodríguez, P.; Valli, E.; Bendini, A.; Di Lecce, G.; Simal-Gándara, J.; Gallina-Toschi, T.
A widely used spectrophotometric assay to quantify olive oil biophenols according to the health claim (EU Reg. 432/2012).
 European Journal of Lipid Science and Technology, 2016, 118(10), 1593-1599.
- A225) Noguerol-Pato, R.; Fernández-Cruz, T.; Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Cilla-García, D.A.; García-Pastor, M.; Martínez-Soria, M.T.; Sanz-Asensio, J.; Simal-Gándara, J.
Dissipation of fungicide residues during winemaking and their effects on fermentation and the volatile composition of wines.
 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2016, 64(6), 1344-1354.
- A226) Briz-Cid, N.; Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Proteome changes in Garnacha Tintorera red grapes during post-harvest drying.
 LWT - Food Science and Technology, 2016, 69, 608-613.
- A227) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Valli, E.; Bendini, A.; Gallina-Toschi, T.; Simal-Gándara, J.
Characterization of virgin olive oils produced with autochthonous Galician varieties.
 Food Chemistry, 2016, 212, 162-171.
- A228) López-Fernández, O.; Yáñez, R.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Kinetic modelling of mancozeb hydrolysis and photolysis to ethylenethiourea and other by-products in water.
 Water Research, 2016, 102, 561-571.

A229) Pose-Juan, E.; Fernández-Cruz, T.; Simal-Gándara, J.

State of the art on public risk assessment of combined human exposure to multiple chemical contaminants.

Trends in Food Science and Technology, 2016, 55, 11-28.

A230) Mora-Ruiz, M.E.; Reboredo-Rodríguez, P.; Salvador, M.D.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Fregapane, G.

Assessment of polar phenolic compounds of virgin olive by NIR and mid-IR spectroscopy and their impact on quality.

European Journal of Lipid Science and Technology, 2017, 119, 1600099.

A231) Fernández-Cruz, T.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Perspective on pre- and post-natal agro-food exposure to persistent organic pollutants and their effects on quality of life.

Environment International, 2017, 100, 79–101.

A232) Rey-Salgueiro, L.; Martínez-Carballo, E.; Cid, A.; Simal-Gándara, J.

Determination of kinetic bioconcentration in mussels after short term exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons.

Heliyon, 2017, 3, e00231.

A233) Regueiro, J.; Negreira, N.; Simal-Gándara, J.

Challenges in Relating Concentrations of Aromas and Tastes with Flavour Features of Foods.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2017, 57(10), 2112-2127.

A234) Moldes, O.A.; Mejuto, J.C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

A Critical Review on the Applications of Artificial Neural Networks in Winemaking Technology.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2017, 57(13), 2896-2908.

A235) Rakmai, J.; Cheirsilp, B.; Mejuto, J.C.; Torrado-Agrasar, A.; Simal-Gándara, J.

Physico-chemical characterization and evaluation of bio-efficacies of black pepper essential oil encapsulated in hydroxypropyl-beta-cyclodextrin.

Food Hydrocolloids, 2017, 65, 157-164.

A236) López-Fernández, O.; Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Effects of hydrochemistry variables on the half-life of mancozeb and on the hazard index associated to the sum of mancozeb and ethylenethiourea.

Environmental Research, 2017, 154, 253–260.

A237) Rakmai, J.; Cheirsilp, B.; Torrado-Agrasar, A.; Simal-Gándara, J.; Mejuto, J.C.

Encapsulation of yarrow essential oil in hydroxypropyl-beta-cyclodextrin: physiochemical characterization and evaluation of bio-efficacies.

CYTA - Journal of Food, 2017, 1-9.

A238) Fernández-Cruz, T.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Optimization of selective pressurized liquid extraction of organic pollutants in placenta to evaluate prenatal exposure.

Journal of Chromatography A, 2017, 1495, 1–11.

A239) Reboredo-Rodríguez, P.; Figueiredo-González, M.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Salvador, M.D.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.

State of the art on functional virgin olive oils enriched with bioactive compounds and their properties.

International Journal of Molecular Sciences, 2017, 18(3), 668, 1-28.

A240) Esteki, M.; Farajmand, B.; Kolahderazi, Y.; Simal-Gandara, J.

Chromatographic fingerprinting with multivariate data analysis for detection and quantification of apricot kernel in almond powder.

Food Analytical Methods, 2017, 10(10), 3312-3320 (doi: 10.1007/s12161-017-0903-5).

A241) Perez-Gregorio, R.; Simal-Gandara, J.

A critical review of bioactive food components, and of their functional mechanisms, biological effects and health outcomes.

Current Pharmaceutical Design, 2017, 23(19), 2731-2741 (doi: 10.2174/1381612823666170317122913).

A242) Perez-Gregorio, R.; Simal-Gandara, J.

A critical review of the characterization of polyphenol-protein interactions and of their potential use for improving food quality.

Current Pharmaceutical Design, 2017, 23(19), 2742-2753 (doi: 10.2174/1381612823666170202112530).

A243) Regueiro, J.; Negreira, N.; Carreira-Casais, A.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.

Dietary exposure and neurotoxicity of the environmental free and bound toxin β -N-methylamino-L-alanine.

Food Research International, 2017, 100, 1-13.

A244) Rey-Salgueiro, L.; Martinez-Carballo, E.; Merino, A.; Vega, J.A.; Fonturbel, M.T.; Simal-Gandara, J.

Polycyclic aromatic hydrocarbons in soil organic horizons depending on the soil burn severity and type of ecosystem.

Land Degradation and Development, 2018, 29, 2112-2123.

A245) Ariza-Fernandez, M.T.; Reboredo-Rodríguez, P.; Cervantes, L.; Soria, C.; Martínez-Ferri, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Battino, M.; Simal-Gandara, J.

Bioaccessibility and potential bioavailability of phenolic compounds from achenes as a new target for strawberry breeding programs.

Food Chemistry, 2018, 248, 155–165.

A246) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gandara, J.; Trujillo, I.

Genotypic and phenotypic identification of olive cultivars from north-western Spain and characterization of their extra virgin olive oils in terms of fatty acid composition and minor compounds.

Scientia Horticulturae, 2018, 232, 269-279.

A247) Figueiredo-González, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Valentão, P.; Carrasco-Pancorbo, A.; Andrade, P.B.; Cancho-Grande, B.

Evaluation of the neuroprotective and antidiabetic potential of phenol-rich extracts from virgin olive oils by *in vitro* assays.

Food Research International, 2018, 106, 558-567.

A248) Rakmai, J.; Cheirsilp, B.; Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.; Torrado-Agrasar, A.

Antioxidant and antimicrobial properties of encapsulated guava leaf oil in hydroxypropyl-beta-cyclodextrin.

Industrial Crops & Products, 2018, 111, 219–225.

A249) González-Gómez, X.; Cambeiro-Pérez, N.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Screening of organic pollutants in pet hair samples and the significance of environmental factors.

Science of the Total Environment, 2018, 625, 311-319.

A250) Briz-Cid, N.; Castro-Sobrino, L.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Fungicide residues affect the sensory properties and flavonoid composition of red wine.

Journal of Food Composition and Analysis, 2018, 66, 185-192.

A251) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Giampieri, F.; Forbes-Hernández, T.Y.; Gasparrini, M.; Afrin, S.; Cinciosi, D.; Manna, P.P.; Varela-López, A.; Ojeda-Amador, R.M.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Battino, M.
Effect of pistachio kernel extracts in MCF-7 breast cancer cells: inhibition of cell proliferation, induction of ROS production, modulation of glycolysis and of mitochondrial respiration.

Journal of Functional Foods, 2018, 45, 155-164.

A252) Esteki M.; Shahsavari, Z.; Simal-Gandara, J.
Use of spectroscopic methods in combination with linear discriminant analysis for authentication of food products.

Food Control, 2018, 91, 100-112.

A253) López-Fernández, O.; Pose-Juan, E.; Yáñez, R.; Rial-Otero, R.; Simal-Gandara, J.
Modelling the isothermal degradation kinetics of metrafenone and mepanipyrim in a grape juice analog.

Food Research International, 2018, 108, 339–346.

A254) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Forbes-Hernández, T.Y.; Gasparrini, M.; Afrin, S.; Cinciosi, D.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gándara, J.; Giampieri, F.; Battino, M.
Characterization of phenolic extracts from Brava extra virgin olive oils and their cytotoxic effects on MCF-7 breast cancer cells.

Food Chem Toxicol., 2018, 119, 73-85. pii: S0278-6915(18)30326-0, doi: 10.1016/j.fct.2018.05.026.

A255) Rey-Salgueiro, L.; Martinez-Carballo, E.; Fajardo, P.; Chapela, M.J.; Espiñeira, M.; Simal-Gandara, J.

Meat quality in relation to swine well-being after transport and during lairage at the slaughterhouse.

Meat Science, 2018, 142, 38-43.

A256) Nuricumbo-Linares, A.; Lopez-Iglesias, E.; Simal-Gandara, J.; Gomez-Suarez, A.
The Biocultural System of the Native Corn *Zapalote chico* in the Tehuantepec Isthmus (Mexico).

Sustainable Food Production, 2018, 1, 1-10.

A257) Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.

Nutraceutical Potential of Phenolics from ‘Brava’ and ‘Mansa’ Extra-Virgin Olive Oils on the Inhibition of Enzymes Associated to Neurodegenerative Disorders in Comparison with Those of ‘Picual’ and ‘Cornicabra’.

Molecules 2018, 23(722), 1-14.

A258) Esteki M.; Simal-Gandara, J.; Shahsavari, Z.; Zandbaaf, S.; Dashtaki, E.; Vander Heyden, Y.
A review on the application of chromatographic methods, coupled to chemometrics, for food authentication.

Food Control, 2018, 93, 165-182.

A259) Galvez, J.F.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Future challenges on the use of blockchain for food traceability analysis.

Trends in Analytical Chemistry, 2018, 107, 222-232.

A260) Cambeiro-Pérez, N., Hidalgo-Cantabrana, C., Moro-García, M.A., Sánchez, B., Martínez-Carballo, E., Simal-Gandara, J.

A Metabolomics Approach Reveals Immunomodulatory Effects of Proteinaceous Molecules Derived From Gut Bacteria Over Human Peripheral Blood Mononuclear Cells.

Frontiers in Microbiology, 2018, 9(2701), 1-19.

A261) Cid, A.; Astray, G.; Morales, J.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Influence of β -cyclodextrins upon the degradation of carbofuran derivatives under alkaline conditions.

Journal of Pesticides and Bio-fertilizers, 2018, 1(10061), 1-4.

A262) Gonzalez-Fernandez, I.; Iglesias-Otero, M.A.; Esteki M.; Moldes, O.A.; Mejuto, J.C.
Simal-Gandara, J.

A critical review of the use of artificial neural networks in olive oil production, characterization, and authentication.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2019, 59(12), 1913-1926.

A263) Esteki, M.; Regueiro, J.; Simal-Gandara, J.

Tackling fraudsters with global strategies to reveal fraud in the food chain.

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2019, 18(2), 425-440. doi: 10.1111/1541-4337.12419.

A264) Esteki, M.; Ahmadi, P. Vander Heyden, Y.; Simal-Gandara, J.

Fatty acids-based quality index to differentiate worldwide commercial pistachio cultivars.

Molecules, 2019, 24, 58-73.

A265) Castro-Sobrinho, L.; Briz-Cid, N.; Figueiredo-González, M.; Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Impact of fungicides mepanipyrim and tetraconazole on phenolic profile and colour of Mencía red wines.

Food Control, 2019, 98, 412–423.

A266) Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Carrasco-Pancorbo, A.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

The involvement of phenolic-rich extracts from Galician autochthonous extra-virgin olive oils against the α -glucosidase and α -amylase inhibition.

Food Research International, 2019, 116, 447-454.

A267) Fernandes, F.; Pereira, E.; Prieto, M.A.; Calhelha, R.C.; Ciric, A.; Sokovic, M.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Optimization of the extraction process to obtain a colorant ingredient from leaves of *Ocimum basilicum* var. *purpurascens*.

Molecules, 2019, 24(4), 686-704.

A268) Astray, G.; Mejuto, J.C.; Martinez-Martinez, V.; Nevares, I.; Del Alamo-Sanza, M.; Simal-Gandara, J.

Prediction models to control aging time in red wine.

Molecules, 2019, 24(5), 826-837.

A269) Esteki M.; Shahsavari, Z.; Simal-Gandara, J.

Food identification by high performance liquid chromatography fingerprinting and mathematical processing.

Food Research International, 2019, 122, 303-317.

A270) Dohrmann, D.D.; Putnik, P.; Bursac Kovačević, D.; Simal-Gandara, J.; Lorenzo, J.M.; Barba, F.J.

Japanese, Mediterranean and Argentinean diets and their potential roles in neurodegenerative diseases.

Food Research International, 2019, 120, 464-477.

A271) Afrin, S.; Giampieri, F.; Cianciosi, D.; Pistollato, F.; Ansary, J.; Pacetti, M.; Amici, A.; Reboredo-Rodríguez, P.; Simal-Gandara, J.; Quiles, J.L.; Forbes-Hernández, T.Y.; Battino, M.

Strawberry tree honey as a new potential functional food. Part 1: Strawberry tree honey reduces colon cancer cell proliferation and colony formation ability, inhibits cell cycle and promotes apoptosis by regulating EGFR and MAPKs signaling pathways.

Journal of Functional Foods, 2019, 57, 439-452.

A272) Afrin, S.; Forbes-Hernández, T.Y.; Cianciosi, D.; Pistollato, F.; Zhang, J.; Pacetti, M.; Amici, A.; Reboredo-Rodríguez, P.; Simal-Gandara, J.; Bompadre, S.; Quiles, J.L.; Giampieri, F.; Battino, M.

Strawberry tree honey as a new potential functional food. Part 2: Strawberry tree honey increases ROS generation by suppressing Nrf2-ARE and NF-κB signaling pathways and decreases metabolic phenotypes and metastatic activity in colon cancer cells.

Journal of Functional Foods, 2019, 57, 477-487.

A273) Cid, A.; Moldes, O.A.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Interaction of caffeic acid with SDS micellar aggregates.

Molecules, 2019, 1204.

A274) Briz-Cid, N.; Rial-Otero, R.; Cámara, M.A.; Oliva, J.; Simal-Gandara, J.

Dissipation of three fungicides and their effects on anthocyanins and color of monastrell red wines.

International Journal of Molecular Sciences, 2019, 20(6), 1447.

A275) Prieto, M.A.; López, C.J.; Simal-Gandara, J.

Glucosinolates: Molecular structure, breakdown, genetic, bioavailability, properties and healthy and adverse effects.

Advances in Food and Nutrition Research, 2019, 90, 305-350.

<https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2019.02.008>

A276) Sieiro-Sampedro, T.; Figueiredo-González, M.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.

Impact of mepanipyrim and tetraconazole in Mencía wines on the biosynthesis of volatile compounds during the winemaking process.

Food Chemistry, 2019, 300, 125223.

A277) Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; Briz-Cid, N.; Figueiredo-González, M.; Torrado-Agrasar, A.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.

Mepanipyrim residues on pasteurized red must influence the volatile derived compounds from *Saccharomyces cerevisiae* metabolism.

Food Research International, 2019, 126, 108566.

A278) Primo da Silva, L.; Pereira, E.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Pires, T.C.S.P.; Alves, M.J.; Calhella, R.C.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

***Rubus ulmifolius* Schott as a novel source of food colorant: extraction optimization of colouring pigments and incorporation in a bakery product.**

Molecules, 2019, 24(11), 2181.

A279) Esteki, M.; Shahsavari, Z.; Simal-Gandara, J.

Gas Chromatographic fingerprinting coupled to chemometrics for food authentication.

Food Reviews International, 2019, 36(4), 384-427. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1649691>

A280) Danila, C.; Simal-Gandara, J.; Forbes-Hernandez, T.Y.

The importance of berries in the human diet.

Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism, 2019, 12(4), 335-340.

A281) Gomez-Zavaglia, A.; Prieto Lage, M.A.; Jimenez-Lopez, C.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.
The potential of seaweeds as a source of functional ingredients of prebiotic and antioxidant value.

Antioxidants, 2019, 8, 1-30.

A282) Cid, A.; Simal-Gandara, J.

Synthesis, characterization, and potential applications of transition metal nanoparticles.

Journal of Inorganic and Organometallic Polymers and Materials, 2020, 30, 1011-1032.

<https://doi.org/10.1007/s10904-019-01331-9>

A283) Pereira, A.G.; Jiménez-López, C.; Fraga, M.; Lourenço-Lopes, C.; Garcia-Oliveira, P.; Lorenzo, J.M.; Pérez-Lamela, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Extraction, properties and applications of bioactive compounds obtained from microalgae.

Current Pharmaceutical Design, 2020, 26(16), 1-22.

<https://doi.org/10.2174/1381612826666200403172206>

A284) Sieiro-Sampedro, T.; Briz-Cid, N.; Pose-Juan, E.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Gonzalez-Barreiro, C.; Simal-Gandara, J.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.

Tetraconazole alters the methionine and ergosterol biosynthesis pathways in *Saccharomyces* yeasts promoting changes on volatile derived compounds.

Food Research International, 2020, 130, 108930.

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108930>

A285) Fernandes, F.A.; Caroch, M.; Heleno, S.A.; Rodrigues, P.; Dias, M.I.; Pinela, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Effect of Natural Preservatives on the Nutritional Profile, Chemical Composition, Bioactivity and Stability of a Nutraceutical Preparation of *Aloe arborescens*.

Antioxidants, 2020, 9(4), 281.

<https://doi.org/10.3390/antiox9040281>

A286) Cassani, L.; Gomez-Zavaglia, A.; Simal-Gandara, J.

Technological strategies ensuring the safe arrival of beneficial microorganisms to the gut: from food processing and storage to their passage through the gastrointestinal tract.

Food Research International, 2020, 129, 108852.

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108852>

A287) Garzon-Vidueira, R.; Rial-Otero, R.; Garcia-Nocelo, M.L.; Rivas-Gonzalez, E.; Moure-Gonzalez, D.; Fompedriña-Roca, D.; Vadillo-Santos, I.; Simal-Gándara, J.

Identification of nitrates origin in Limia river basin and pollution-determinant factors.

Agriculture, Ecosystems and Environment, 2020, 290, 106775, 1-12.

<https://doi.org/10.1016/j.agee.2019.106775>

A288) Fraga, M.; García-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Jiménez-López, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Technological application of tannin-based extracts.

Molecules, 2020, 25(3), 614.

<https://doi.org/10.3390/molecules25030614>

A289) Cianciosi, D.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Afrin, S.; Gasparri, M.; Quiles, J.L.; Gil, E.; Bompadre, S.; Simal-Gandara, J.; Battino, M.

The influence of *in vitro* gastrointestinal digestion on the anticancer activity of Manuka honey.

Antioxidants, 2020, 9(1), 64.

<https://doi.org/10.3390/antiox9010064>

A290) Astray, G.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Latest developments in the application of cyclodextrin host-guest complexes in beverage technology processes.

Food Hydrocolloids, 2020, 106, 105882.

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105882>

A291) Sun, C.; Zhao, C.; Capanoglu-Guven, E.; Paoli, P.; Simal-Gandara, J.; Ramkumar, K.M.; Shengpeng, W.; Buleu, F.; Pah, A.; Turi, V.; Damian, G.; Dragan, S.; Tomas, M.; Khan, W.; Wang, M.; Delmas, D.; Puy-Portillo, M.; Dar, P.; Chen, L.; Xiao, J.

Dietary polyphenols as antidiabetic agents: Advances and opportunities.

Food Frontiers, 2020, 1, 18-44.

<https://doi.org/10.1002/fft2.15>

A292) Singh, L.; Agarwal, T.; Simal-Gandara, J.

PAHs, diet and cancer prevention: Cooking process driven-strategies.

Trends in Food Science and Technology, 2020, 99, 487-506.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.030>

A293) Wang, L.-S.; Simal-Gandara, J.; Du, M.; Lu, B.; Quiles, J.L.; Chen, Z.-Y.; Henning, B.; Wang, M.; Xiao, H.; Arcot, J.; Yue, T.; Zheng, B.; Xiaobo, Z.; Marunaka, Y.; Ai, L.; Bai, W.; Battino, M.; Giampieri, F.; Georgiev, M.I.; Liao, X.; Capanoglu-Guven, E.; Ismail, A.; Jafari, S.M.; Li, C.; Mocan, A.; Wang, J.; Sun, C.; Xu, B.; Yin, J.; Zengin, G.; Delmas, D.; Daglia, M.; Campos, M.G.; Chen, F.; Xiong, Y.L.; Tundis, R.; Nie, S.-P.; Xiao, J.

Food Frontiers: An academically sponsored new journal.

Food Frontiers, 2020, 1, 3-5.

<https://doi.org/10.1002/fft2.8>

A294) Dias, R.; Oliveira, H.; Fernandes, I.L.; Simal-Gandara, J.; Gregorio-Perez, R.M.

Recent advances in extracting phenolic compounds from food and their use in disease prevention and as cosmetics.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2020.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1754162>

A295) Movilla-Pateiro, L.; Mahou-Lago, X.M.; Doval, M.I.; Simal-Gandara, J.

Towards a sustainable metric and indicators for the goal of sustainability in agricultural and food production.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2020.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1754161>

A296) Zhao, C.; Lin, G.; Wu, D.; Liu, D.; You, L.; Högger, P.; Simal-Gandara, J.; Wang, M.; Martins-Costa, J.G.; Marunaka, Y.; Daglia, M.; Khan, H.; Filosa, R.; Wang, S.; Xiao, J.

The algal polysaccharide ulvan suppresses growth of hepatoma cells.

Food Frontiers, 2020, 1, 83-101.

<https://doi.org/10.1002/fft2.13>

A297) Silva, A.R.; Oludemi, T.; Costa, C.; Barros, J.; Ferreira, I.; Nunes, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Mushrooms bio-residues valorisation: optimisation of ergosterol extraction using response surface methodology.

Food and Bioproducts Processing, 2020, 122, 183-192.

A298) Gomez-Zavaglia, A.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Mitigation of emerging implications of climate change on food production systems.

Food Research International, 2020, 134, 109256.

A299) Fernandez-Cruz, T.; Alvarez-Silvares, E.; Dominguez-Vigo, P.; Simal-Gándara, J.; Martinez-Carballo, E.

Prenatal Exposure to Organic Pollutants in Northwestern Spain using non-invasive matrices (placenta and meconium).

Science of Total Environment, 2020, 731, 138341.

A300) Sieiro-Sampedro, T.; Alonso-del-Real, J.; Briz-Cid, N.; Rial-Otero, R.; Querol, A.; Simal-Gandara, J.

The effect of two antifungal commercial formulations on the metabolism of a commercial *Saccharomyces cerevisiae* strain and their repercussion on fermentation evolution and phenylalanine catabolism.

Food Microbiology, 2020, 92, 103554.

A301) Xia, T.; Duan, W.; Zhang, Z.; Fang, B.; Zhang, B.; Xu, B.; Vargas-de-la-Cruz, C.B.; El-Seedi, H.; Simal-Gandara, J.; Wang, S.; Wang, M.; Xiao, J.B.

Polyphenol-rich extract of Zhenjiang aromatic vinegar ameliorates high glucose-induced insulin resistance by regulating JNK-IRS-1 and PI3K/Akt signaling pathways.

Food Chemistry, 2020, 335, 127513.

A302) Briz-Cid, N.; Pose-Juan, E.; Nicoletti, M.; Simal-Gandara, J.; Fasoli, E.; Rial-Otero, R.

Influence of tetraconazole residues on the proteome profile of *Saccharomyces cerevisiae* Lalvin T73™ strain.

Journal of Proteomics, 2020, 227, 103915.

A303) Cassani, L.; Gomez-Zavaglia, A.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Seaweed-based natural ingredients: Stability of phlorotannins during extraction, storage, passage through the gastrointestinal tract and potential incorporation into functional foods.

Food Research International, 2020, 109676.

A304) Taofiq, O.; Silva, A.R.; Costa, C.; Ferreira, I.; Nunes, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Optimization of ergosterol extraction from *Pleurotus* mushrooms using Response Surface Methodology.

Food and Function, 2020, 11(7), <https://doi.org/10.1039/D0FO00301H>

A305) Silva, A.; Silva, S.A.; Carpena-Rodriguez, M.; Garcia-Oliveira, P.; Gullon, P.; Barroso, M.F.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Macroalgae as a source of valuable antimicrobial compounds: extraction and applications.

Antibiotics, 2020, 9(642), 1-41.

A306) Pereira, A.G.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Carpena-Rodriguez, M.; Otero, P.; Gullon, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Culinary and nutritional value of edible wild plants from the northern Spain rich in phenolic compounds with potential health benefits.

Food & Function, 2020. <https://doi.org/10.1039/D0FO02147D>

A307) Gullon, P.; Gullon, B.; Astray, G.; Carpena-Rodriguez, M.; Fraga-Corral, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Valorization of by-products from olive oil industry and added-value applications for innovative functional foods.

Food Research International, 2020, 137, 109683.

A308) Hassoun, A.; Carpena-Rodriguez, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Ozogul, F.; Ozogul, Y.; Coban, O.E.; Gudjonsdottir, M.; Barba, F.J.; Marti-Quijal, F.J.; Jambrak, A.R.; Maltar-Strmecki, N.; Kljusuric, J.G.; Regenstein, J.

Use of spectroscopic techniques to monitor changes in food quality during application of natural preservatives: a review.

Antioxidants, 2020, 9(9), 882.

A309) Rakman, J.; Tareq, A.M.; Hossain, M.M.; Sakib, S.A.; Islam, M.N.; Hazrat, M.; Uddin, A.B.M.N.; Hoque, M.; Nasrin, S.; Emran, T.B.; Capasso, R.; Reza. A.S.M.A.; Simal-Gandara, J.

Biological evaluation, DFT calculations and molecular docking studies on the antidepressant and cytotoxicity activities of *Cycas pectinata* Buch.-Ham. compounds.

Pharmaceuticals, 2020, 13(9), 232.

A310) Rakib, A.; Paul, A.; Chy, M.N.U.; Sami, S.A.; Baral, S.K.; Majumder, M.; Tareq, A.M.; Amin, M.N.; Shahriar, A.; Uddin, M.Z.; Dutta, M.; Tallei, T.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Biochemical and computational approach of selected phytochemicals from *Tinospora crispa* in the management of COVID-19.

Molecules, 2020, 25(17), 3936.

A311) Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena-Rodriguez, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Metabolites from macroalgae and its applications in the cosmetic industry: a circular economy approach.

Resources, 2020, 9(9), 101.

A312) Carpena-Rodriguez, M.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Wine aging technology: fundamental role of wood barrels.

Foods, 2020, 9, 1160.

A313) Hassoun, A.; Gudjonsdottir, M.; Prieto, M.A.; Garcia-Oliveira, P.; Simal-Gandara, J.; Marina, F.; Di Donato, F.; D'Archivio, A.A.; Biancolillo, A.

Application of novel techniques for monitoring quality changes in meat and fish products during traditional processing processes: reconciling novelty and tradition.

Processes, 2020, 8, 988.

A314) Lourenço-Lopes, C.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena-Rodriguez, M.; Fraga-Corral, M.; Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Scientific approaches on extraction, purification and stability for the commercialization of fucoxanthin recovered from brown algae.

Foods, 2020, 9(8), 1113.

A315) Jahan, I.; Tona, M.R.; Paul, A.; Chy, M.N.U.; Rakib, A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

GC-MS phytochemical profiling, pharmacological properties, and *in silico* studies of *Chukrasia velutina* leaves: a novel source for bioactive agents.

Molecules, 2020, 25(15), 3536.

A316) Elexpuru-Zabaleta, M.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Simal-Gandara, J.; Quiles, J.L.; Cianciosi, D.; Bullon, B.; Giampieri, F.; Battino, M.

Effect of polyphenols on HER2-positive breast cancer and related miRNAs: epigenomic regulation.

Food Research International, 2020, 137, 109623.

A317) Jimenez-Lopez, C.; Carpena-Rodriguez, M.; Lourenço-Lopes, C.; Gallardo, Gomez, M. Lorenzo, J.M.; Barba, F.J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Bioactive compounds and quality of extra virgin olive oil.

Foods, 2020, 9, 1014.

A318) Ansary, J.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Gil, E.; Cianciosi, D.; Zhang, J.; Elexpuru-Zabaleta, M.; Simal-Gandara, J.; Giampieri, F.; Battino, M.

Potential health benefit of garlic based on human intervention studies: a brief overview.

Antioxidants, 2020, 9(7), 619.

A319) Cao, H.; Chen, B.-H.; Inbaraj, B.S.; Chen, L.; Alvarez-Rivera, G.; Cifuentes, A.; Zhang, N.; Yang, D.-Y.; Simal-Gandara, J.; Wang, M.; Xiao, J.B.

Preventive potential and mechanism of dietary polyphenols on the formation of heterocyclic aromatic amines.

Food Frontiers, 2020, 1, 134-151.

A320) Esteki, M.; Dashtaki, E.; Vander Heyden, Y.; Simal-Gandara, J.

Application of Rank Annihilation Factor Analysis for antibacterial drugs determination by means of pH gradual change-UV spectral data.

Antibiotics, 2020, 9(7), 383.

A321) Astray, G.; Albuquerque, B.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Barros, L.
Stability assessment of extracts obtained from *Arbutus unedo* L. fruits in powder and solution systems using machine-learning methodologies.
 Food Chemistry, 2020, 333, 127460.

A322) Garcia-Oliveira, P.; Fraga-Corral, M.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.
Scientific basis for the industrialization of traditionally used plants of the Rosaceae family.
 Food Chemistry, 220, 330, 127197.

A323) Cambeiro-Perez, N.; Gonzalez-Gomez, X.; Rey-Salgueiro, L.; Simal-Gandara, J.; Martinez-Carballo, E.
Rapid liquid chromatographic method for the control of doxycycline and tiamulin residues and their metabolites in vivo assays with pigs: Treatment and depletion.
 Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 2020, 190, 113428.

A324) Jamshidi, A.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.
Advantages of techniques to fortify food products with the benefits of fish oil.
 Food Research International, 2020, 137, 109353.

A325) Jimenez-Lopez, C.; Fraga-Corral, M.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Echave, J.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.
Agriculture waste valorisation as a source of antioxidant phenolic compounds within a circular and sustainable bioeconomy.
 Food & Function, 2020, 11(6), 4853-4877.

A326) Cao, H.; Yi, L.; Zhong, J.; Högger, P.; Wang, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.
Investigation of new products and reaction kinetics for myricetin in DMEM via an in situ UPLC-MS-MS analysis.
 Food Frontiers, 2020, 2, 1-10.

A327) Wu, X.; Li, M.; Xiao, Z.; Daglia, M.; Dragan, S.; Delmas, D.; Vong, C.T.; Wang, Y.; Zhao, Y.; Shen, J.; Nabavi, S.M.; Sureda, A.; Cao, H.; Simal-Gandara, J.; Wang, M.; Sun, C.; Shengpeng, W.; Xiao, J.
Dietary polyphenols for managing cancers: What have we ignored?
 Trends in Food Science and Technology, 2020, 101, 150-164.

A328) Rodriguez, J.; Perez, B.; Nebot, C.; Falque, E. Simal-Gandara, J.
Food production link to underground waters quality in A Limia river basin.
 Agriculture, Ecosystems and Environment, 2020, 297, 106969.

A329) Cianciosi, D.; Forbes, T.; Ansary, J.; Gil, E.; Amici, A.; Bompadre, S.; Simal-Gandara, J.; Giampieri, F.; Battino, M.
Phenolic compounds from Mediterranean foods as nutraceutical tools for the prevention of cancer: The effect of honey polyphenols on colorectal cancer stem-like cells from spheroids.
 Food Chemistry, 2020, 325, 126881.

A330) Hassoun, A.; Shumilina, E.; Di Donato, F.; Foschi, M.; Simal-Gandara, J.; Biancolillo, A.
Emerging techniques for differentiation of fresh and frozen-thawed seafoods: highlighting the potential of spectroscopic techniques.

Molecules, 2020, 25, 4472.

A331) Chen, Q.; Xu, B.; Huang, W.; Amrouche, A.T.; Battino, M.; Simal-Gandara, J.; Tundis, R.; Xiao, J.B.-; Lu, B.

Edible flowers as functional raw materials: A review on anti-aging properties.

Trends in Food Science & Technology, 106, 30–47. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.09.023>

A332) Fraga-Corral, M.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Analytical metabolomics and applications in health, environmental and food science.

Critical Reviews in Analytical Chemistry, 2020. <https://doi.org/10.1080/10408347.2020.1823811>

A333) Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Garcia-Oliveira, P.; Cassani, L.; Fraga-Corral, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Main bioactive phenolic compounds in marine algae and their mechanisms of action supporting potential health benefits.

Food Chemistry 2020, 341(2), 128262. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128262>

A334) Gonzalez-Gomez, X.; Simal-Gandara, J.; Fidalgo-Alvarez, L.E.; Lopez-Beceiro, A.M.; Perez-Lopez, M.; Martinez-Carballo, E.

Non-invasive biomonitoring of organic pollutants using feather samples in feral pigeons (*Columba livia domestica*)

Environmental Pollution 267 (2020) 115672. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2020.115672>

A335) Jyoti, M.A.; Barua, N.; Hossain, M.S.; Hoque, M.; Bristy, T.A.; Mahmud, S.; Kamruzzaman, Adnan, Md.; Chy, MdN.U.; Paul, A.; Hossain, M.E.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Unravelling the biological activities of the *Byttneria pilosa* leaves using experimental and computational approaches.

Molecules 2020, 25, 4737. <https://doi.org/10.3390/molecules25204737>

A336) Silva, A.; Silva, S.A.; Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Carpena, M.; Gullon, P.; Fraga-Corral, M.; Domingues, V.F.; Barroso, M.F.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antibacterial use of macroalgae compounds against foodborne pathogens.

Antibiotics 2020, 9, 712; <https://doi.org/10.3390/antibiotics9100712>

A337) Hashem, N.M.; Gonzalez-Bulnes, A.; Simal-Gandara, J.

Polyphenols in Farm Animals: Source of Reproductive Gain or Waste?

Antioxidants 2020, 9, 1023; <https://doi.org/10.3390/antiox9101023>

A338) Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Soria-Lopez, A.; Simal-Gandara, J.

Bee Venom: An Updating Review of Its BioactiveMolecules and Its Health Applications.

Nutrients 2020, 12(11), 3360; <https://doi.org/10.3390/nu12113360>

A339) Radulescu, C.; Buruleanu, L.C.; Nicolescu, C.M.; Olteanu, R.L.; Bumbac, M.; Holban, G.C.; Simal-Gandara, J.

Phytochemical Profiles, Antioxidant and Antibacterial Activities of Grape (*Vitis vinifera* L.) Seeds and Skin from Organic and Conventional Vineyards

Plants 2020, 9, 1470; <https://10.3390/plants9111470>

A340) Rakib, A.; Sami, S.A.; Islam, M.A.; Ahmed, S.; Faiz, F.B.; Khanam, B.H.; Marma, K.K.S.; Rahman, M.; Uddin, M.M.N.; Nainu, F.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Epitope-Based Immunoinformatics Approach on Nucleocapsid Protein of Severe Acute Respiratory Syndrome-Coronavirus-2

Molecules 2020, 25(21), 5088; <https://doi.org/10.3390/molecules25215088>

A341) Banu, N.; Alam, N.; Islam, M.N.; Islam, S.; Sakib, S.A.; Hanif, N.B.; Chowdgury, M.R.; Tareq, A.M.; Chowdhury, K.H.; Jahan, S.; Azad, A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Insightful Valorization of the Biological Activities of Pani Heloch Leaves through Experimental and Computer-Aided Mechanisms

Molecules 2020, 25(21), 5153; <https://doi.org/10.3390/molecules25215153>

A342) Chamorro, F.; Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.
Valorization of Kiwi by-Products for the Recovery of Bioactive Compounds: Circular Economy Model

Proceedings 2021, 70, 9. https://doi.org/10.3390/foods_2020-07647

A343) Lopez-Cabo, M.; Romalde, J.L.; Simal-Gandara, J.; Gago-Martinez, A.; Giraldez-Fernandez, J.; Bernardez-Costas, M.; Pascual del Hierro, S.; Pousa-Ortega, A.; Manaia, C.M.; Silva, J.A.; Rodriguez-Herrera, J.

Identification of Emerging Hazards in Mussels by the Galician Emerging Food Safety Risks Network (RISEGAL). A First Approach

Foods 2020, 9, 1641; <https://doi.org/10.3390/foods9111641>

A344) Garcia-Oliveira, P.; Fraga-Corral, M.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.
Solutions for the sustainability of the food production and consumption system

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2020,
<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1847028>

A345) Bhaskara, V.K.; Mittal, B.; Mysorekar, V.V.; Amaresh, N.; Simal-Gandara, J.

Resveratrol, cancer and cancer stem cells: A review on past to future

Current Research in Food Science, 220, 3, 284-295. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2020.10.004>

A346) Eva, T.A.; Barua, N.; Chowdhury, M.M.; Yeasmin, S.; Rakib, A.; Islam, M.R.; Emran, T.B., Simal-Gandara, J.

Perspectives on signaling for biological- and processed food-related advanced glycation end-products and its role in cancer progression

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2020,
<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1856771>

A347) Bajpai, V.K.; Sonwal, S.; Hwang, S.-K.; Shukla, S.; Khan, I.; Dey, D.K.; Chen, L.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Huh, Y.S.; Han, Y.-K.

Sugiol, a diterpenoid: Therapeutic actions and molecular pathways involved

Pharmacological Research, 2021, 163, 105313. <https://doi.org/10.1016/j.phrs.2020.105313>

A348) Zheng, J.; Guo, H.; Ou, J.; Liu, P.; Huang, C.; Wang, M.; Simal-Gandara, J.; Battino, M.; Jafari, S.M.; Zou, L.; Ou, S.; Xiao, J.

Benefits, deleterious effects and mitigation of methylglyoxal in foods: A critical review

Trends in Food Science & Technology, 2021, 107, 201-212.
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.10.031>

A349) Chowdhury, K.H.; Chowdhury, M.R.; Mahmud, S.; Tareq, A.M.; Hanif, N.B.; Banu, N.; Reza, A.S.M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Drug Repurposing Approach against Novel Coronavirus Disease (COVID-19) through Virtual Screening Targeting SARS-CoV-2 Main Protease

Biology 2021, 10, 2. <https://dx.doi.org/10.3390/biology10010002>

A350) Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Nogueira, R.A.; Garcia-Oliveira, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Secondary Aroma: Influence of Wine Microorganisms in Their Aroma Profile

Foods 2021, 10, 51. <https://dx.doi.org/10.3390/foods10010051>

A351) Rahaman, M.M.; Rakib, A.; Mitra, S.; Tareq, A.M.; Emran, T.B.; Shahid-Ud-Daula, A.F.M.; Amin, M.N.; Simal-Gandara, J.

The Genus *Curcuma* and Inflammation: Overview of the Pharmacological Perspectives

Plants 2021, 10, 63. <https://doi.org/10.3390/plants10010063>

A352) Alonso-Gato, M.; Astray, G.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Essential Oils as Antimicrobials in Crop Protection

Antibiotics 2021, 10, 34. <https://doi.org/10.3390/antibiotics10010034>

A353) Kumar, S.P.J.; Susmita, C.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Rai, A.K.; Simal-Gandara, J.

Assessment of Genetic Purity in Rice Using Polymorphic SSR Markers and Its Economic Analysis with Grow-Out-Test

Food Anal. Methods, 2021, <https://doi.org/10.1007/s12161-020-01927-9>

A354) Wang, F.; Bao, Y.; Zhang, C.; Zhan, L.; Khan, W.; Siddiqua, S.; Ahmad, S.; Capanoglu, E.; Skalicka-Wozniak, K.; Zou, L.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.; Weng, Z.; Shen, X.; Xiao, J.

Bioactive components and anti-diabetic properties of *Moringa oleifera* Lam

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1870099>

A355) Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Echave, J.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena, M.; Jarbou, A.; Nuñez-Estevéz, B.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

By-Products of Agri-Food Industry as Tannin-Rich Sources: A Review of Tannins' Biological Activities and Their Potential for Valorization

Foods 2021, 10, 137. <https://doi.org/10.3390/foods10010137>

A356) Esteki, M.; Heydari, E.; Simal-Gandara, J.; Shahsavari, Z.; Mohammadlou, M.

Discrimination of pistachio cultivars based on multi-elemental fingerprinting by pattern recognition methods

Food Control 2021, 124, 107889, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107889>

A357) Pereira, A.G.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Mejuto, J.C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Main Applications of Cyclodextrins in the Food Industry as the Compounds of Choice to Form Host–Guest Complexes

Int. J. Mol. Sci. 2021, 22, 1339. <https://doi.org/10.3390/ijms22031339>

A358) Ucak, I.; Afreen, M.; Montesano, D.; Carrillo, C.; Tomasevic, I.; Simal-Gandara, J.; Garba, F.J.

Functional and Bioactive Properties of Peptides Derived from Marine Side Streams

Mar. Drugs 2021, 19, 71. <https://doi.org/10.3390/md19020071>

A359) Kumar, S.P.J.; Chintangunta, A.D.; Reddy, Y.M.; Rajjou, L.; Kumar, G.V.; Agarwal, D.K.; Prasad, S. R.; Simal-Gandara, J.

Implications of reactive oxygen and nitrogen species in seed physiology for sustainable crop productivity under changing climate conditions

Current Plan Biology, 2021, 100197, <https://doi.org/10.1016/j.cpb.2021.100197>

A360) Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Cassani, L.; Echave, J.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena, M.; Chamorro, F.; Lourenço-Lopes, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Traditional Applications of Tannin Rich Extracts Supported by Scientific Data: Chemical Composition, Bioavailability and Bioaccessibility

Foods 2021, 10, 251. <https://doi.org/10.3390/foods10020251>

A361) Echave, J.; Barral, M.; Fraga-Corral, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Bottle Aging and Storage of Wines: A Review

Molecules 2021, 26, 713. <https://doi.org/10.3390/molecules26030713>

A362) Collazo, N.; Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Otero, P.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Health Promoting Properties of Bee Royal Jelly: Food of the Queens

Nutrients 2021, 13, 543. <https://doi.org/10.3390/nu13020543>

A363) Yang, X.; Wei, S.; Lu, X.; Qiao, X.; Simal-Gandara, J.; Capanoglu, E.; Wozniak, L.; Zou, L.; Cao, H.; Xiao, J.; Tang, X.; Li, N.

A neutral polysaccharide with a triple helix structure from ginger: Characterization and immunomodulatory activity

Food Chemistry, 2021, 350, 129261, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129261>

A364) Xu, T.; Li, X.; Ji, S.; Zhong, Y.; Simal-Gandara, J.; Capanoglu, E.; Xiao, J.; Lu, B.

Starch modification with phenolics: methods, physicochemical property alteration, and mechanisms of glycaemic control

Trends in Food Science & Technology, 2021, 111, 12-26. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.023>

A365) Tayab, M.A.; Chowdhury, K.A.A.; Javed, M.; Tareq, S.M.; Kamal, A.T.M.M.; Islam, M.N.; Uddin, A.M.K.; Hossain, M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Antioxidant-Rich *Woodfordia fruticosa* Leaf Extract Alleviates Depressive-Like Behaviors and Impede Hyperglycemia

Plants 2021, 10, 287. <https://doi.org/10.3390/plants10020287>

A366) Uddin, M.Z.; Paul, A.; Rakib, A.; Sami, S.A.; Mahmud, S.; Rana, M.S.; Hossain, S.; Tareq, A.M.; Dutta, M.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Chemical Profiles and Pharmacological Properties with *in Silico* Studies on *Elatostema papillosum* Wedd

Molecules 2021, 26, 809. <https://doi.org/10.3390/molecules26040809>

A367) Briz-Cid, N.; Oliva, J.; Rial-Otero, R.; Simal-Gandara, J.; Camara, M.A.

Influence of iprovalicarb, mepanipyrim and tetraconazole fungicides on anthocyanins and color the Cabernet Sauvignon red wines

Eur Food Res Technol, 2021, <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03675-w>

A368) Garcia-Oliveira, P.; Otero, P.; Pereira, A.G.; Chamorro, F.; Carpena, M.; Echave, J.; Fraga-Corral, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Status and Challenges of Plant-Anticancer Compounds in Cancer Treatment

Pharmaceuticals 2021, 14, 157. <https://doi.org/10.3390/ph14020157>

A369) Garcia-oliveira, P.; Barral, M.; Carepena, M.; Gullon, P.; Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Traditional plants from Asteraceae family as potential candidates for functional food industry
Food & Function, 2021, <https://doi.org/10.1039/d0fo03433a>

A370) Hussain, H.; Mamadalieva, N.Z.; Ali, I.; Elizbit; Green, I.R.; Wang, D.; Zou, L.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.; Xiao, J.

Fungal glycosides: Structure and biological function
Trends in Food Science & Technology, 2021, 110, 611-651,
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.029>

A371) Sang, Y.; Mejuto, J.C.; Xiao, J. Simal-Gandara, J.

Assessment of Glyphosate Impact on the Agrofood Ecosystem
Plants 2021, 10, 405, <https://doi.org/10.3390/plants10020405>

A372) Perez-Cid, B.; Falque, E.; Simal-Gandara, J.

Coastline Levels of Dissolved Heavy Metals in the Estuarine Water–System of Vigo
Int. J. Environ. Res. Public Health 2021, 18(4), 2136; <https://doi.org/10.3390/ijerph18042136>

A373) Rakib, A.; Nain, Z.; Sami, S.A.; Mahmud, S.; Islam, A.; Ahmed, S.; Siddiqui, A.B.F.; Babu, S.M.O.F.; Hossain, P.; Shahriar, A.; Nainu, F.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

A molecular modelling approach for identifying antiviral selenium-containing heterocyclic compounds that inhibit the main protease of SARS-CoV-2: an in silico investigation
Briefings in Bioinformatics, 2021, bbab045, <https://doi.org/10.1093/bib/bbab045>

A374) Hashem, N.M.; Hassanein, E.M.; Simal-Gandara, J.

Improving Reproductive Performance and Health of Mammals Using Honeybee Products
Antioxidants 2021, 10, 336. <https://doi.org/10.3390/antiox10030336>

A375) Pereira, A.G.; Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Garcíua-Oliveira, P.; Carpena, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

State-of-the-Art of Analytical Techniques to Determine Food Fraud in Olive Oils
Foods 2021, 10, 484. <https://doi.org/10.3390/foods10030484>

A376) Fahad, F.I.; Barua, N.; Islam, M.S.; Sayem, S.A.J.; Barua, K.; Uddin, M.J.; Chy, M.N.U.; Adnan, M.; Islam, M.N.; Sayeed, M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.; Pagano, E.; Capasso, R.

Investigation of the Pharmacological Properties of *Lepidagathis hyalina* Nees through Experimental Approaches
Life 2021, 11, 180. <https://doi.org/10.3390/life11030180>

A377) Garcia-Oliveira, P.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Chamorro, F.; Pereira, A.G.; Carreira-Casais, A.; Fraga-Corral, M.; Carpena, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Evolution of Flavors in Extra Virgin Olive Oil Shelf-Life
Antioxidants 2021, 10, 368. <https://doi.org/10.3390/antiox10030368>

A378) Ruiz-Alonso, S.A.; Giron-Hernandez, L.J.; Lopez-Vargas, J.H.; Muñoz-Ramirez, A.P.; Simal-Gandara, J.

Optimizing salting and smoking conditions for the production and preservation of smoked-flavoured tilapia fillets
LWT, 2021, 138, 110733, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110733>

A379) Yang, H.; Tuo, X.; Wang, L.; Tundis, R.; Portillo, M.P.; Simal-Gandara, J.; Yu, Y.; Zou, L.; Xiao, J.; Deng, J.

Bioactive procyanidins from dietary sources: The relationship between bioactivity and polymerization degree.

Trends in Food Science & Technology, 2021, 111, 114–127.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.063>

A380) Sedha, S.; Lee, H.; Singh, S.; Kumar, S.; Jain, S.; Ahmad, A.; Jordan, Y.A.B.; Sonwal, S.; Shukla, S.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Huh, Y.S.; Han, Y.-K.; Bajpai, V.K.

Reproductive toxic potential of phthalate compounds – state of art Review.

Pharmacological Research, 2021, 167(3), 105536.

<https://doi.org/10.1016/j.phrs.2021.105536>

A381) Reddy, Y.M.; Kumar, S.P.J.; Saritha, K.V.; Gopal, P.; Reddy, T.M.; Simal-Gandara, J.

Phytochemical Profiling of Methanolic Fruit Extract of *Gardenia latifolia* Ait. by LC-MS/MS Analysis and Evaluation of Its Antioxidant and Antimicrobial Activity.

Plants, 2021, 10, 545.

<https://doi.org/10.3390/plants10030545>

A382) Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Jiménez-López, C.; Carpena, M.; Pereira, A.G.; García-Oliveira, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Biological action mechanisms of fucoxanthin extracted from algae for application in food and cosmetic industries.

Trends in Food Science & Technology, 2021,

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.012>

A383) Cao, H.; Saroglu, O.; Karadag, A.; Diaconeasa, Z.; Zoccatelli, G.; Conte-Junior, C.A.;

Gonzalez-Aguilar, G.A.; Ou, J.; Bai, W.; Zmarioli, C.M.; De Freitas, L.A.P.; Shpigelman, A.;

Campelo, P.H.; Capanoglu, E.; Hii, C.L.; Jafari, S.M.; Qi, Y.; Liao, P.; Wang, M.; Zou, L.; Bourke, P.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.

Available technologies on improving the stability of polyphenols in food processing.

Food Frontiers, 2021, 2, 1-31.

<https://doi.org/10.1002/fft2.65>

A384) Pereira, A.G.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Carpena, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

The Use of Invasive Algae Species as a Source of Secondary Metabolites and Biological Activities: Spain as Case-Study.

Marine Drugs 2021, 19, 178.

<https://doi.org/10.3390/md19040178>

A385) Li, N.; Wang, C.; Georgiev, M.I.; Bajpai, V.K.; Tundis, R.; Simal-Gandara, J.; Lu, X.; Xiao, J.; Tang, X.; Qiao, X.

Advances in dietary polysaccharides as anticancer agents: structure-activity relationship.

Trends in Food Science & Technology, 2021, 111:360-377

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.008>

A386) Song, X.; Luo, Y.; Ma, L.; Hu, X.; Simal-Gandara, J.; Wang, L.-S.; Bajpai, V.K.; Xiao, J.; Chen, F.

Recent trends and advances in the epidemiology, synergism, and delivery system of lycopene as an anti-cancer agent.

Seminars in Cancer Biology, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.semcancer.2021.03.028>

A387) Popovic-Djordjevic, J.B.; Stankovic, J.S.K.; Mihailovic, V.; Pereira, A.G.; Garcia-Oliveira, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Algae as a Source of Bioactive Compounds to Prevent the Development of Type 2 Diabetes Mellitus.

Current Medicinal Chemistry, 2021, 28, 1-24.

<https://doi.org/10.2174/0929867328666210325100654>

A388) Pereira, A.G.; Otero, P.; Echave, J.; Carreira-Casais, A.; Chamorro, F.; Collazo, N.; Jaboui, A.; Lourenço-Lopes, C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Xanthophylls from the Sea: Algae as Source of Bioactive Carotenoids.

Marine Drugs, 2021, 19, 188. <https://doi.org/10.3390/md19040188>

A389) Anand, U.; Reddy, B.; Singh, V.K.; Sing, A.K.; Kesari, K.K.; Tripathi, P.; Kumar, P.; Tripathi, V.; Simal-Gandara, J.

Potential Environmental and Human Health Risks Caused by Antibiotic-Resistant Bacteria (ARB), Antibiotic Resistance Genes (ARGs) and Emerging Contaminants (ECs) from Municipal Solid Waste (MSW) Landfill.

Antibiotics, 2021, 10, 374. <https://doi.org/10.3390/antibiotics10040374>

A390) Li, X.; Gao, J.; Simal-Gandara, J.; Wang, X.; Caprioli, G.; Mi, S.; Sang, Y.

Effect of fermentation by *Lactobacillus acidophilus* CH-2 on the enzymatic browning of pear juice.

LWT-Food Sci & Tech, 2021, 147, 111489. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111489>

A391) Gao, J.; Li, X.; Zhang, G.; Sadiq, F.A.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Sang, Y.

Probiotics in the dairy industry—Advances and opportunities.

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2021, 1-46.

<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12755>

A392) Chakraborty, A.J.; Mitra, S.; Tallei, T.E.; Tareq, A.M.; Nainu, F.; Cicia, D.; Dhama, K.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.; Capasso, R.

Bromelain a Potential Bioactive Compound: A Comprehensive Overview from a Pharmacological Perspective.

Life, 2021, 11, 317. <https://doi.org/10.3390/life11040317>

A393) Mahmud, S.; Paul, G.K.; Afroze, M.; Islam, S.; Gupta, S.B.R.; Razu, M.H.; Biswas, S.; Zaman, S.; Uddin, M.S.; Khan, M.; Cacciola, N.A.; Emran, T.B.; Saleh, M.A.; Capasso, R.; Simal-Gandara, J.

Efficacy of Phytochemicals Derived from *Avicennia officinalis* for the Management of COVID-19: A Combined *In Silico* and Biochemical Study.

Molecules, 2021, 26(8), 2210. <https://doi.org/10.3390/molecules26082210>

A394) Wang, M.; Zhou, J.; Selma-Royo, M.; Simal-Gandara, J.; Collado, M.C.; Barba, F.J.

Potential benefits of high-added-value compounds from aquaculture and fish side streams on human gut microbiota.

Trends in Food Science and Technology, 2021, 112, 484-494.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.017>

A395) Bahbah, E.I.; Ghazy, S.; Attia, M.S.; Negida, A.; Emran, T.B.; Mitra, S.; Albadrani, G.M.; Abdel-Daim, M.M.; Uddin, M.S.; Simal-Gandara, J.

Molecular Mechanisms of Astaxanthin as a Potential Neurotherapeutic Agent.

Marine drugs, 2021, 19, 201. <https://doi.org/10.3390/md19040201>

A396) Omar, F.; Tareq, A.M.; Alqahtani, A.M.; Dhama, K.; Sayeed, M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Plant-Based Indole Alkaloids: A Comprehensive Overview from a Pharmacological Perspective.

Molecules 2021, 26(8), 2297. <https://doi.org/10.3390/molecules26082297>

A397) Talebi, M.; Talebi, M.; Farkhondeh, T.; Simal-Gandara, J.; Kopustinskiene, D.M.; Bernatoniene, J.; Samarghandian, S.

Emerging cellular and molecular mechanisms underlying anticancer indications of chrysin.

Cancer Cell Int, 2021, 21, 214. <https://doi.org/10.1186/s12935-021-01906-y>

A398) Ouakouak, H.; Benarfa, A.; Messaoudi, M.; Begaa, S.; Sawicka, B.; Benchikha, N.; Simal-Gandara, J.

Biological Properties of Essential Oils from *Thymus algeriensis* Boiss.

Plants, 2021, 10(4), 786. <https://doi.org/10.3390/plants10040786>

A399) Karimi, A.; Kazemi, M.; Samani, S.A.; Simal-Gandara, J.

Bioactive compounds from by-products of eggplant: Functional properties, potential applications and advances in valorization methods.

Trends in Food Science and Technology, 2021, 112, 518-531.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.027>

A400) Kabir, M.T.; Uddin, M.S.; Jeandet, P.; Emran, T.B.; Mitra, S.; Albadrani, G.M.; Sayed, A.A.; Abdel-Daim, M.M.; Simal-Gandara, J.

Anti-Alzheimer's Molecules Derived from MarineLife: Understanding Molecular Mechanisms and Therapeutic Potential.

Marine Drugs, 2021, 19, 251. <https://doi.org/10.3390/md19050251>

A401) Youssef, F.S.; Simal-Gandara, J.

Comprehensive Overview on the Chemistry and Biological Activities of Selected Alkaloid Producing Marine-Derived Fungi as a Valuable Reservoir of Drug Entities.

Biomedicines, 2021, 9(5), 485. <https://doi.org/10.3390/biomedicines9050485>

A402) Rahman, M.M.; Uddin, M.J.; Reza, A.S.N.A.; Tareq, A.M.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Ethnomedicinal Value of Antidiabetic Plants in Bangladesh: A Comprehensive Review.

Plants, 2021, 10(4), 729. <https://doi.org/10.3390/plants10040729>

A403) Kumar, S.P.J.; Susmita, C.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Rai, A.K.; Simal-Gandara, J.

Assessment of Genetic Purity in Rice Using Polymorphic SSR Markers and Its Economic Analysis with Grow-Out-Test.

Food Analytical Methods, 2021, 14(1), 856-864. <https://doi.org/10.1007/s12161-020-01927-9>

A404) Li, N.; Wang, C.; Georgiev, M.I.; Bajpai, V.K.; Tundis, R.; Simal-Gandara, J.; Lu, X.; Xiao, J.; Tang, X.; Qiao, X.

Advances in dietary polysaccharides as anticancer agents: Structure-activity relationship.

Trends in Food Science and Technology, 2021, 111, 360-377.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.03.008>

A405) Riyad, S.U.M.; Inbakandan, D.; Manikandan, D.; Bhavadharani, P.; Elson, J.; Prabhu, N.S.; Dhas, T.S.; Latha, M.B.; Simal-Gandara, J.

Microbiome in the *ice-ice* disease of the farmed red algae *Kappaphycus alvarezii* and degradation of extracted food carrageenan.

Food Bioscience, 2021, 42, 101138. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101138>

A406) Kumar, S.P.J.; Chintagunta, A.D.; Reddy, Y.M.; Kumar, A.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Simal-Gandara, J.

Application of Phenolic Extraction Strategies and Evaluation of the Antioxidant Activity of Peanut Skins as an Agricultural By-product for Food Industry.

Food Analytical Methods, 2021. <https://doi.org/10.1007/s12161-021-02024-1>

A407) Kletecka-Pulker, M.; ... Simal-Gandara, J.; ... Atanasov, A.G.

Impacts of biomedical hashtag-based Twitter campaign: #DHPSP utilization for promotion of open innovation in digital health, patient safety, and personalized medicine.

Current Research in Biotechnology, 2021, 3, 146-153. <https://doi.org/10.1016/j.crbiot.2021.04.004>

A408) Taghinezhad-S, S.; Mohseni, A.H.; Bermudez-Humaran, L.G.; Casolaro, V.; Cortes-Perez, N.G.; Keyvani, H.; Simal-Gandara, J.

Probiotic-Based Vaccines May Provide Effective Protection against COVID-19 Acute Respiratory Disease.

Vaccines 2021, 9, 466. <https://doi.org/10.3390/vaccines9050466>

A409) Abdellatif, F.; Akram, M.; Begaa, S.; Messaoudi, M.; Benarfa, A.; Egbuna, C.; Ouakouak, H.; Hassani, A.; Sawicka, B.; Elbossaty, W.F.M.; Simal-Gandara, J.

Minerals, Essential Oils, and Biological Properties of *Melissa officinalis* L.

Plants 2021,10, 1066. <https://doi.org/10.3390/plants10061066>

A410) Lu, X.; Wang, C.; Zhao, M.; Wu, J.; Niu, Z.; Zhang, X.; Simal-Gandara, J.; Suntar, I.; Jafari, S.M.; Qiao, X.; Tang, X.; Han, Z.; Xiao, J.; Ningyang, L.

Improving the bioavailability and bioactivity of garlic bioactive compounds via nanotechnology.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1929058>

A411) Shi, J.; Simal-Gandara, J.; Mei, J.; Ma, W.; Peng, Q.; Shi, Y.; Xu, Q.; Lin, Z.; Lv, H.

Insight into the pigmented anthocyanins and the major potential co-pigmented flavonoids in purple-coloured leaf teas.

Food Chemistry, 2021, 363, 130278. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130278>

A412) Alam, N.; Banu, N.; Aziz, M.A.I.; Barua, N.; Ruman, U.; Jahan, I.; Chy, F.J.; Denath, S.; Paul, A.; Chy, M.N.U.; Sayeed, M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Chemical Profiling, Pharmacological Insights and *In Silico* Studies of Methanol Seed Extract of *Sterculia foetida*.

Plants, 2021,10, 1135. <https://doi.org/10.3390/plants10061135>

A413) Gao, J.; Mao, K.; Wang, X.; Mi, S.; Fu, M.; Li, X.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Sang, Y.

Tibet Kefir Milk Regulated Metabolic Changes Induced by High-Fat Diet via Amino Acids, Bile Acids, and Equol Metabolism in Human-Microbiota-Associated Rats.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2021, 69, 23, 6720–6732.

<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.1c02430>

A414) Fakhri, S.; Tomas, M.; Capanoglu, E.; Hussain, Y.; Abbaszadeh, F.; Lu, B.; Hu, X.; Wu, J.; Zou, L.; Smeriglio, A.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.; Xiao, J.; Khan, H.

Antioxidant and anticancer potentials of edible flowers: where do we stand?

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1931022>

A415) Carpena, M.; Caleja, C.; Pereira, E.; Pereira, C.; Ciric, A.; Sokovic, M.; Soria-Lopez, A.; Fraga-Corral, M.; Simal-Gandara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Barros, L.; Prieto, M.A.

Red Seaweeds as a Source of Nutrients and Bioactive Compounds: Optimization of the Extraction.Chemosensors, 2021, 9, 132. <https://doi.org/10.3390/chemosensors9060132>

A416) Astray, G.; Martinez-Castillo, C.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

Metal and metalloid profile as a fingerprint for traceability of wines under any Galician Protected Designation of Origin.Journal of Food Composition and Analysis, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104043>

A417) Rakib, A.; Eva, T.A.; Sami, S.A.; Mitra, S.; Nafiz, I.H.; Das, A.; Tareq, A.M.; Nainu, F.; Dhama, K.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Beta-Arrestins in the Treatment of Heart Failure Related to Hypertension: A Comprehensive Review.Pharmaceutics, 2021, 13, 838. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics13060838>

A418) Nainu, F.; Masyta, A.; Bahar, M.A.; Raihan, M.; Prova, S. R.; Mitra, S.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Pharmaceutical Prospects of Bee Products: Special Focus on Anticancer, Antibacterial, Antiviral, and Antiparasitic Properties.Antibiotics 2021, 10, 822. <https://doi.org/10.3390/antibiotics10070822>

A419) Sahebnaasagh, A.; Saghafi, F.; Negintaji, S.; Hu, T.; Shabani-Boroujeni, M.; Safdari, M.; Galeno, H.R.; Miao, L.; Qi, Y.; Wang, M.; Liao, P.; Sureda, A.; Simal-Gandara, J.; Nabavi, S.M.; Xiao, J.

Nitric Oxide and Immune Responses in Cancer: Searching for New Therapeutic Strategies.Current Medicinal Chemistry, 2021, 28, <https://doi.org/10.2174/0929867328666210707194543>

A420) Zou, L.; Wu, Dingtao, Ren, G.; Hu, Y.; Peng, L.; Zhao, J.; Garcia-Perez, P.; Carpena, M.; Prieto, M.A.; Cao, H.; Cheng, K.-W.; Wang, M.; Simal-Gandara, J.; John, O.D.; Rengasamy, K.R.R.; Zhao, G.; Xiao, J.

Bioactive compounds, health benefits, and industrial applications of Tartary buckwheat (*Fagopyrum tataricum*).Critical reviews in Food Science and Nutrition, <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1952161>

A421) Khubber, S.; Kazemi, M.; Samani, S.A.; Lorenzo, J.M.; Simal-Gandara, J.; Barba, F.J.

Structural-functional Variability in Pectin and Effect of Innovative Extraction Methods: An Integrated Analysis for Tailored Applications.Food Reviews International, <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1952422>

A422) Shovo, M.A.R.B.; Tona, M.R.; Mouah, J.; Islam, F.; Chowdhury, M.H.U.; Das, T.; Paul, A.; Ağagündüz, D.; Rahman, M.M.; Emran, T.B.; Capasso, R.; Simal-Gandara, J.

Computational and Pharmacological Studies on the Antioxidant, Thrombolytic, Anti-Inflammatory, and Analgesic Activity of *Molineria capitulata*.Curr. Issues Mol. Biol. 2021, 43, 434-456. <https://doi.org/10.3390/cimb43020035>

A423) Mahmud, S.; Biswas, S.; Paul, G.K.; Mita, M.A.; Promi, M.M.; Afrose, S.; Hasan, M.R.; Zaman, S.; Uddin, M.S.; Dhama, K.; Emran, T.B.; Saleh, M.A.; Simal-Gandara, J.

Plant-Based Phytochemical Screening by Targeting Main Protease of SARS-CoV-2 to Design Effective Potent Inhibitors.

Biology 2021, 10, 589. <https://doi.org/10.3390/biology10070589>

A424) Khan, J.; Sakib, S.A.; Mahmud, S.; Khan, Z.; Islam, M.N.; Sakib, M.A.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Identification of potential phytochemicals from Citrus Limon against main protease of SARS-CoV-2: molecular docking, molecular dynamic simulations and quantum computations.

Journal of Biomolecular Structure and Dynamics, 2021,

<https://doi.org/10.1080/07391102.2021.1947893>

A425) Siraj, M.A.; Howlader, M.S.I.; Islam, M.A.; Irin, T.; Simal-Gandara, J.

Regulation of the redox signaling and inflammation by *Terminalia myriocarpa* leaves and the predictive interactions of it's major metabolites with iNOS and NF-κB.

Journal of Ethnopharmacology, 2021, 280, 114459. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2021.114459>

A426) Mitra, S.; Prova, S.R.; Sultana, S.A.; Das, R.; Nainu, F.; Emran, T.B.; Tareq, A.M.; Uddin, M.S.; Alqahtani, A.M.; Dhama, K.; Simal-Gandara, J.

Therapeutic potential of indole alkaloids in respiratory diseases: A comprehensive Review.

Phytomedicine, 2021, 90, 153649. <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2021.153649>

A427) Barral-Martinez, M.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Almond By-Products: Valorization for Sustainability and Competitiveness of the Industry.

Foods 2021, 10, 1793. <https://doi.org/10.3390/foods10081793>

A428) Garcia-Perez, P.; Xiao, J.; Munekeata, P.E.S.; Lorenzo, J.M.; Barba, F.J.; Rajoka, M.S.R.; Barros, L.; Mascoloti Sprea, R.; Amaral, J.S.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Revalorization of Almond By-Products for the Design of Novel Functional Foods: An Updated Review.

Foods 2021, 10, 1823. <https://doi.org/10.3390/foods10081823>

A429) Zhou, L.; Raza, S.H.A.; Gao, Z.-H.; Sayed, S.M.; Shukry, M.; El-Aziz, A.H.A.; Alotaibi, M.A.; Jahejo, A.R.; Simal-Gandara, J.; Hou, S.-Z.; Gui, L.-S.

Variations in the insulin receptor substrate 1 (IRS1) and its association with growth traits in Chinese black Tibetan sheep (*Ovis aries*).

Animal Biotechnology, 2021, <https://doi.org/10.1080/10495398.2021.1957687>

A430) Aggarwal, B.B.; Bender, O.; Belwal, T.; Camps, I.; Acuña, C.L.C.; Cincinelli, A.; de Albuquerque, R.D.D.G.; Ferrante, C.; Kamal, M.A.; Khan, S.U.; Kim, I.H.; Kulkarni, M.G.; Lu, H.; Mi, S.; Mocan, A.; Mollica, A.; Ndhlala, A.R.; Ordog, V.; Popovic-Jordejevic, J.; Rakmai, J.; Rao, V.; Sarker, S.D.; Sawicka, B.; Sethi, G.; Silva, A.S.; Smejkal, K.; Ansar, H.; Suleria, R.; Tomczyk, M.; Wan, C.; Wang, R.; Wei, Z.; Xiao, J.; Xu, J.; Yu, Z.; Zengin, G.; Simal-Gandara, J.

Natural Resources for Human Health: A New Interdisciplinary Journal Dedicated to Natural Sciences.

Natural Resources for Human Health, 2021, <https://doi.org/10.53365/nrfhh/141005>

A431) Chintagunta, A.D.; Zuccaro, G.; Kumar, M.; Kumar, S.P.J.; Garlapati, V.K.; Postemsky, P.D.; Kumar, N.S.S.; Chandel, A.K.; Simal-Gandara, J.

Biodiesel Production From Lignocellulosic Biomass Using Oleaginous Microbes: Prospects for Integrated Biofuel Production.

Front. Microbiol., 2021, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.658284>

A432) Nainu, F.; Permana, A.D.; Djide, N.J.N.; Anjani, Q.K.; Utami, R.N.; Rumata, N.R.; Zhang, J.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

Pharmaceutical Approaches on Antimicrobial Resistance: Prospects and Challenges.

Antibiotics 2021, 10, 981. <https://doi.org/10.3390/antibiotics10080981>

A433) Song, L.; Wen, S.; Ye, Q.; Lou, H.; Gao, Y.; Bajpai, V.K.; Carpena, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Meng, X.; Wu, J.

Advances on delta 5-unsaturated-polymethylene-interrupted fatty acids: Resources, biosynthesis, and benefits.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1953960>

A434) Bouback, T.A.; Pokhrel, S.; Albeshri, A.; Aljohani, A.M.; Samad, A.; Alam, R.; Hossen, M.S.; Al-Ghamdi, K.; Talukder, M.E.K.; Ahammad, F.; Qadri, I.; Simal-Gandara, J.

Pharmacophore-Based Virtual Screening, Quantum Mechanics Calculations, and Molecular Dynamics Simulation Approaches Identified Potential Natural Antiviral Drug Candidates against MERS-CoV S1-NTD.

Molecules 2021, 26, 4961. <https://doi.org/10.3390/molecules26164961>

A435) Silva, A.; Rodrigues, C.; Garcia-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Silva, S.A.; Garcia-Perez, P.; Carvalho, A.P.; Domingues, V.F.; Barroso, M.F.; Delerue-Matos, C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Screening of Bioactive Properties in Brown Algae from the Northwest Iberian Peninsula.

Foods 2021, 10, 1915. <https://doi.org/10.3390/foods10081915>

A436) Carreira-Casais, A.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Carpena, M.; Soria-Lopez, A.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Benefits and Drawbacks of Ultrasound-Assisted Extraction for the Recovery of Bioactive Compounds from Marine Algae.

Int. J. Environ. Res. Public Health 2021, 18, 9153. <https://doi.org/10.3390/ijerph18179153>

A437) Echave, J.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Popović-Djordjević, J.; H. Avdović, E.; Radulović, M.; Xiao, J.; A. Prieto, M.; Simal-Gandara, J.

Seaweed Protein Hydrolysates and Bioactive Peptides: Extraction, Purification, and Applications.

Mar. Drugs 2021, 19, 500. <https://doi.org/10.3390/md19090500>

A438) Otero, P.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Echave, J.; Soria-Lopez, A.; Garcia-Perez, P.; Fraga-Corral, M.; Cao, H.; Nie, S.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Seaweed polysaccharides: Emerging extraction technologies, chemical modifications and bioactive properties.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1969534>

A439) Talebi, M.; Talebi, M.; Farkhondeh, T.; Kopustinskiene, D.M.; Simal-Gandara, J.; Bernatoniene, J.; Samarghandian, S.

An updated review on the versatile role of chrysin in neurological diseases: Chemistry, pharmacology, and drug delivery approaches.

Biomedicine & Pharmacotherapy, 2021, 141, 111906. <https://doi.org/10.1016/j.biopha.2021.111906>

A440) Otero, P.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena, M.; Barral-Martinez, M.; Chamorro, F.; Echave, J.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Applications of by-products from the olive oil processing: Revalorization strategies based on target molecules and green extraction Technologies.

Trends in Food Science & Technology, 2021, 116, 1084-1104.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.09.007>

A441) Kumar, A.; Kumar, S.P.J.; Chintaguna, A.D.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Singh, A.N.; Simal-Gandara, J.

Biocontrol potential of *Pseudomonas stutzeri* endophyte from *Withania somnifera* (Ashwagandha) seed extract against pathogenic *Fusarium oxysporum* and *Rhizoctonia solani*.

Archives of Phytopathology and Plant Protection, 2021,

<https://doi.org/10.1080/03235408.2021.1983384>

A442) Yang, L.; Gao, Y.; Bajpai, V.K.; El-Kammar, H.A.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.; Cheng, K.-W.; Wang, M.; Arroo, R.R.J.; Zou, L.; Farag, M.A.; Zhao, Y.; Xiao, J.

Advance toward isolation, extraction, metabolism and health benefits of kaempferol, a major dietary flavonoid with future perspectives.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1980762>

A443) Riyaz, S.U.M.; Inbakandan, D.; Bhavadharani, P.; Gopika, R.; Elson, J.; Bavani-Latha, M.; Manikandan, D.; Stalin-Dhas, T.; Nalini, S.; Simal-Gandara, J.

Transcriptomic responses in *ice ice* diseased red algae *Kappaphycus alvarezii*.

Aquaculture, 2022, 547, 737520. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2021.737520>

A444) Simal-Gandara, J.; Agarwal, T.; Esteki, M.; Gomez-Zavaglia, A.; Xiao, J.

Re-valorization of Food Losses and Food Co-products.

Frontiers in Sustainable Food Systems, 2021, 779734. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.779734>

A445) Kumar, S.P.J., Chintagunta, A.D., Reddy, Y.M., Kumar, A.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Simal-Gandara, J.

Application of Phenolic Extraction Strategies and Evaluation of the Antioxidant Activity of Peanut Skins as an Agricultural By-product for Food Industry.

Food Anal. Methods, 2021, 14, 2051–2062. <https://doi.org/10.1007/s12161-021-02024-1>

A446) Bajpai, V.K.; Bahuguna, A.; Kumar, V.; Khan, I.; Alrokayan, S.H.; Khan, H.A.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Na, Min-Kyun; Sonwal, Sonam; Lee, Hoomin; Kim, M.; Huh, Y.S.; Han Y.-K.; Shukla, S.

Cellular antioxidant potential and inhibition of foodborne pathogens by a sesquiterpene ilimaquinone in cold stored ground chicken and under temperature-abuse condition.

Food Chem., 2022, 373A, 131392. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131392>

A447) Martinelli, E.; Granato, D.; Azevedo, L.; Gonçalves, J.E.; Lorenzo, J.M.; Munekata, P.E.S.; Simal-Gandara, J.; Barba, F.J.; Carrillo, C.; Rajoka, M.S.R.; Lucini, L.

Current perspectives in cell-based approaches towards the definition of the antioxidant activity in food.

Trends in Food Science & Technology, 2021, 116, 232-243.

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.024>

A448) Yao, P.; Gao, Y.; Simal-Gandara, J.; Farag, M.A.; Chen, W.; Yao, D.; Delmas, D.; Chen, Z.; Liu, K.; Hu, H.; Xiao, J.; Rong, X.; Wang, S.; Hu, Y.; Wang, Y.

Litchi (*Litchi chinensis* Sonn.): A comprehensive review of phytochemistry, medicinal properties, and product development.

Food and Function, 2021, 12, 9527-9548. <https://doi.org/10.1039/D1FO01148K>

A449) Mohtashami, L.; Amiri, M.S.; Ramezani, M.; Emami, S.A.; Simal-Gandara, J.

The genus *Crocus* L.: A review of ethnobotanical uses, phytochemistry and pharmacology.

Industrial Crops and Products, 2021, 171, 113923. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.113923>

A450) Otero, P.; Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Soria-Lopez, A.; Barba, F.J.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Aquaculture and agriculture-by products as sustainable sources of omega-3 fatty acids in the food industry.

eFood, 2021, 2(5), 209–233. <https://doi.org/10.53365/efood.k/144603>

A451) Babu, S.M.O.F.; Hossain, M.B.; Rahman, M.S.; Rahman, M.; Ahmed, A.S.S.; Hasan, M.M.; Rakib, A.; Emran, T.B.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

Phytoremediation of Toxic Metals: A Sustainable Green Solution for Clean Environment.

Appl. Sci. 2021, 11(21), 10348. <https://doi.org/10.3390/app112110348>

A452) Siraj, M.A.; Islam, M.A.; Al Fahad, M.A.; Kheya, H.R.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

Cancer Chemopreventive Role of Dietary Terpenoids by Modulating Keap1-Nrf2-ARE Signaling System—A Comprehensive Update.

Appl. Sci. 2021, 11(22), 10806. <https://doi.org/10.3390/app112210806>

A453) Bastian, F.; Hutabarat, O.S.; Dirpan, A.; Nainu, F.; Harapan, H.; Emran, T.B.; Simal-Gandara, J.

From Plantation to Cup: Changes in Bioactive Compounds during Coffee Processing.

Foods, 2021, 10(11), 2827. <https://doi.org/10.3390/foods10112827>

A454) Caetano, D.; Lima, C.M.G.; Sanson, A.L.; Silva, D.F.; Hassemer, G.S.; Verruck, S.; Gregorio, S.R.; da Silva, G.A.; Afonso, R.J.C.F.; Coutrim, M.S.; Batiha, G.E.-S.; Simal-Gandara, J.

Chemical Fingerprint of Non-aged Artisanal Sugarcane Spirits Using Kohonen Artificial Neural Network.

Food Anal. Methods (2021). <https://doi.org/10.1007/s12161-021-02160-8>.

A455) Li, X., Chen, W., Simal-Gandara, J., Georgiev, M.I., Li, H., Hu, H., Wu, X.; Efferth, T., Wang, S.

West meets east: open up a dialogue on phytomedicine.

Chin Med, 2021, 16, 57. <https://doi.org/10.1186/s13020-021-00467-6>

A456) Liu Y, Gao P, Wu Y, Wang X, Lu X, Liu C, Li N, Sun J, Xiao J, Simal-Gandara, J.

The Formation of Antibiotic Resistance Genes in Bacterial Communities During Garlic Powder Processing.

Front. Nutr., 2021, 8:800932. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.800932>

A457) Jiang Shi, Gaozhong Yang, Qiushuang You, Shili Sun, Ruohong Chen, Zhi Lin, Jesus Simal-Gandara & Haipeng Lv.

Updates on the chemistry, processing characteristics, and utilization of tea flavonoids in last two decades (2001-2021).

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021,
<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2007353>

A458) Talebi M, Talebi M, Farkhondeh T, Simal-Gandara J, Kopustinskiene DM, Bernatoniene J, Pourbagher-Shahri AM, Samarghandian S.

Promising Protective Effects of Chrysin in Cardiometabolic Diseases.

Curr Drug Targets, 2021, Oct 5. <https://doi.org/10.2174/1389450122666211005113234>

A459) H.L. Zhang, M.L. Wang, L.Z. Yi, P. Högger, R. Arroo, V.K. Bajpai, M.A. Prieto, X.J. Chen, J. Simal-Gandara, H. Cao

Stability profiling and degradation products of dihydromyricetin in Dulbecco's modified eagle's medium.

Food Chemistry, 2022, 378, 132033. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.132033>

A460) Gomez-Gonzalez, B., Garcia-Rio, L., Basilio, N., Mejuto, J.C., Simal-Gandara, J.

Molecular Recognition by Pillar[5]arenes: Evidence for Simultaneous Electrostatic and Hydrophobic Interactions.

Pharmaceutics 2022, 14(1), 60; <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics14010060>

A461) Lima, C.M.G., Benoso, P., Pierezan, M.D., Santana, R.F., Hassemer, G.S., Rocha, R.A., Nora, F.M.D., Verruck, S., Caetano, D., Simal-Gandara, J.

A state-of-the-art review of the chemical composition of sugarcane spirits and current advances in quality control.

Journal of Food Composition and Analysis, 2022, 106, 104338.

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104338>

A462) Khatua, S., Simal-Gandara, J., Acharya, K.

Understanding immune-modulatory efficacy *in vitro*.

Chemico-Biological Interactions, 2022, 352, 109776. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2021.109776>

A463) Anonna, T.A., Ahmed, Z., Alam, R., Karim, M.M., Xie, Z., Kumar, P., Zhang, F., Simal-Gandara, J.

Water Quality Assessment for Drinking and Irrigation Purposes in Mahananda River Basin of Bangladesh.

Earth Syst Environ 2022, 6, 87–98. <https://doi.org/10.1007/s41748-021-00274-x>

A464) Zhao, S.; Li, M.; Simal-Gandara, J.; Tian, J.; Chen, J.; Dai, X.; Kong, Z.

Impact of chiral tebuconazole on the flavor components and color attributes of Merlot and Cabernet Sauvignon wines at the enantiomeric level.

Food Chemistry, 2022, 373B 131577. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131577>

A465) Fraga-Corral, M.; Roza, P.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Losada, A.P.; Prieto, M.A.; Quiroga, M.I.; Simal-Gandara, J.

Aquaculture as a circular bio-economy model with Galicia as a study case: How to transform waste into revalorized by-products.

Trends in Food Science & Technology, 2022, 119, 23-35. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.026>

A466) Esteki, M.; Memarbashi, N.; Simal-Gandara, J.

Classification and authentication of tea according to their geographical origin based on FT-IR fingerprinting using pattern recognition methods.

Journal of Food Composition and Analysis, 2022, 106, 104321.

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104321>

A467) Mancera-Rodriguez, L.; Muñoz-Ramirez, A.P.; Lopez-Vargas, J.H.; Simal-Gandara, J.

Development, characterization and stability of a white cachama pâté-type product (*Piaractus brachypomus*).

Food Chemistry, 2022, 375, 2022, 131660. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131660>

A468) Das, R.; Mitra, S.; Tareq, A.M.; Emran, T.B.; Hossain, M.J.; Alqahtani, A.M.; Alghazwani, Y.; Dhama, K.; Simal-Gandara, J.

Medicinal plants used against hepatic disorders in Bangladesh: A comprehensive Review.

Journal of Ethnopharmacology, 2022, 282, 114588. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2021.114588>

A469) Wang, M.; Zhang, H.; Yi, L.; Hogger, P.; Arroo, R. Bajpai, V.K.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Wang, S.; Cao, H.

Stability and antioxidant capacity of epigallocatechin gallate in Dulbecco's modified eagle medium.

Food Chemistry, 2022, 366, 130521. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130521>

A470) Liu, H.; Liang, J.; Xiao, G.; Vargas-de-la-Cruz, C.; Simal-Gandara, J.; Xiao, J.; Wang, Q.
Active sites of peptides Asp-Asp-Asp-Tyr and Asp-Tyr-Asp-Asp protect against cellular oxidative stress.

Food Chemistry, 2022, 366, 130626. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130626>

A471) Majid, K.; Mahdi, K.; Mohammad, S.N.; Mohammad, Y.; Hassan, S.; Nader, A.; Khan, R.; El-Aziz, A.H.A.; Jahejo, A.R.; Simal-Gandara, J.; Raza, S.H.A.

Study of growth traits and fattening potential comparison of two Iranian camel ecotypes (Kalkouhi and Turkmen) under closed breeding conditions.

Tropical Animal Health and Production, 2021, in press.

A472) Li, X.; Chen, W.; Simal-Gandara, J.; Georgiev, M.I.; Li, H.; Hu, H.; Wu, X.; Efferth, T.; Wang, S.

West meets east: open up a dialogue on phytomedicine.

Chin Med, 2021, 16, 57. <https://doi.org/10.1186/s13020-021-00467-6>

A473) Liu, Y.; Gao, P.; Wu, Y.; Wang, X.; Lu, X.; Liu, C.; Li, Ningyang, Sun, J.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

The Formation of Antibiotic Resistance Genes in Bacterial Communities During Garlic Powder Processing.

Front. Nutr., 2021. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.800932>

A474) Gonçalves-Lima, C.M.; Benoso, P.; Dutra-Pierezan, M.; Ferreira-Santana, R.; de Souza-Hassemer, G.; Alves da Rocha, R.; Michelin Dalla Nora, F.; Verruck, S.; Caetano, D.; Simal-Gandara, J.

A state-of-the-art review of the chemical composition of sugarcane spirits and current advances in quality control.

Journal of Food Composition and Analysis, 2022, 106, 104338.

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104338>

A475) Khatua, S.; Simal-Gandara, J.; Acharya, K.

Understanding immune-modulatory efficacy in vitro.

Chemico-Biological Interactions, 2022, 352, 109776. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2021.109776>

A476) Shi, J.; Yang, G.; You, Q.; Sun, S.; Chen, R.; Lin, Z.; Simal-Gandara, J.; Lv, H.

Updates on the chemistry, processing characteristics, and utilization of tea flavonoids in last two decades (2001-2021).

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2007353>

A477) Gomez-Gonzalez, B.; Garcia-Rioa, L.; Basilio, N.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.
Molecular Recognition by Pillar[5]arenes: Evidence for Simultaneous Electrostatic and Hydrophobic Interactions.

Pharmaceutics 2022, 14(1), 60. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics14010060>

A478) Zhang, H.L.; Wang, M.L.; Yi, L.Z.; Hogger, P.; Arroo, R.; Bajpai, V.K.; Prieto, M.A.; Chen, X.J.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.

Stability profiling and degradation products of dihydromyricetin in Dulbecco's modified eagle's medium.

Food Chemistry, 2022, 378, 132033. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.132033>

A479) Astray, G.; Mejuto, J.C.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

Benefits, toxicity and current market of cannabidiol in edibles.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2024493>

A480) Hussain, M.I.; Vieites-Alvarez, Y.; Otero, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Rigosa, M.J.; Sanchez-Moreiras, A.M.

Weed pressure determines the chemical profile of wheat (*Triticum aestivum* L.) and its allelochemicals potential.

Pest Management Science, 2022, 78(4), 1605-1619. <https://doi.org/10.1002/ps.6779>

A481) Acharjee, A.; Ahmed, Z.; Kumar, P.; Alam, R.; Rahman, M.S.; Simal-Gandara, J.

Assessment of the Ecological Risk from Heavy Metals in the Surface Sediment of River Surma, Bangladesh: Coupled Approach of Monte Carlo Simulation and Multi-Component Statistical Analysis.

Water, 2022, 14(2), 180; <https://doi.org/10.3390/w14020180>.

A482) Rocchetti, G.; Perez-Gregorio, R.; Lorenzo, J.M.; Barba, F.J.; Garcia-Oliveira, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Mosele, J.I.; Motilva, M.J.; Tomas, M.; Patrone, V.; Capanoglu, E.; Lucini, L.

Functional implications of bound phenolic compounds and phenolics–food interaction: A review.

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2022, 21(2), 811-842.

<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12921>

A483) Echave, J.; Otero, P.; Garcia-Oliveira, P.; Munekata, P.E.S.; Pateiro, M.; Lorenzo, J.M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Seaweed-Derived Proteins and Peptides: Promising Marine Bioactives.

Antioxidants 2022, 11(1), 176; <https://doi.org/10.3390/antiox11010176>

A484) Masyita, A.; Sari, R.M.; Astuti, A.D.; Yasir, B.; Rumata, N.R.; Emran, T.B.; Nainu, F.; Simal-Gandara, J.

Terpenes and terpenoids as main bioactive compounds of essential oils, their roles in human health and potential application as natural food preservatives.

Food Chemistry: X, 2022, 13, 100217. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100217>

A485) Zaky, A.A.; Simal-Gandara, J.; Eun, J.-B.; Shim, J.-H.; El-Aty, A.M.A.

Bioactivities, Applications, Safety, and Health Benefits of Bioactive Peptides From Food and By-Products: A Review.

Front. Nutr., 2022, <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.815640>

A486) Mitra, S.; Tareq, A.M.; Das, R.; Emran, T.B.; Nainu, F.; Chakraborty, A.J.; Ahmad, I.; Tallei, T.E.; Idris, A.M.; Simal-Gandara, J.

Polyphenols: A first evidence in the synergism and bioactivities.

Food Reviews International, <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2026376>

A487) Anand, U.; Carpena, M.; Kowalska-Goralska, M.; Garcia-Perez, P.; Sunita, K.; Bontempi, E.; Dey, A.; Prieto, M.A.; Prockow, J.; Simal-Gandara, J.

Safer plant-based nanoparticles for combating antibiotic resistance in bacteria: A comprehensive review on its potential applications, recent advances, and future perspective.

Science of The Total Environment, 2022, 821, 153472.

<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.153472>

A488) Zhou, J.; Wang, M.; Saraiva, J.A.; Martins, A.P.; Pinto, C.A.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Cao, H.; Xiao, J.; Barba, F.J.

Extraction of lipids from microalgae using classical and innovative approaches.

Food Chemistry, 2022, 384, 132236. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132236>

A489) Garcia-Perez P, Lourenço-Lopes C, Silva A, Pereira AG, Fraga-Corral M, Zhao C, Xiao J, Simal-Gandara J, Prieto MA.

Pigment Composition of Nine Brown Algae from the Iberian Northwestern Coastline: Influence of the Extraction Solvent.

Marine Drugs. 2022, 20(2), 113. <https://doi.org/10.3390/md20020113>

A490) Pereira, A.G.; Garcia-Perez, P.; Cssani, L.; Chamorro, F.; Cao, H.; Barba, F.J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

***Camellia japonica*: A phytochemical perspective and current applications facing its industrial exploitation.**

Food Chemistry: X, 2022, 13, 100258. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100258>

A491) Xiao, O.; Li, M.; Chen, D.; Chen, J.; Simal-Gandara, J.; Dai, X.; Kong, Z.

The dissipation, processing factors, metabolites, and risk assessment of pesticides in honeysuckle from field to table.

Journal of Hazardous Materials, 2022, 431, 128519. <https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2022.128519>

A492) Cid-Samamed, A.; Rakmai, J.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.; Astray, G.

Cyclodextrins inclusion complex: Preparation methods, analytical techniques and food industry applications.

Food Chemistry, 2022, 384, 132467. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132467>

A493) Chamorro, F.; Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Echave, J.; Rajoka, M.S.R.; Barba, F.J.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Valorization of kiwi agricultural waste and industry by-products by recovering bioactive compounds and applications as food additives: A circular economy model.

Food Chemistry, 2022, 370, 131315. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131315>

A494) Mitra, S.; Chakraborty, A.J.; Tareq, A.M.; Emran, T.B.; Nainu, F.; Khusro, A.; Idris, A.M.; Khandaker, M.U.; Osman, H.; Alhumaydhi, F.A.; Simal-Gandara, J.

Impact of heavy metals on the environment and human health: Novel therapeutic insights to counter the toxicity.

Journal of King Saud University – Science, 2022, 34(3), 101865.

<https://doi.org/10.1016/j.jksus.2022.101865>

A495) Sarkar, T.; Salauddin, M.; Roy, A.; Sharma, N.; Sharma, A.; Yadav, S.; Jha, V.; Rebezov, M.; Khayrullin, M.; Thiruvengadam, M.; Chung, I.-M.; Shariati, M.A.; Simal-Gandara, J.

Minor tropical fruits as a potential source of bioactive and functional foods.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2033953>

A496) Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Barral-Martinez, M.; Chamorro, F.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Thermochemical Characterization of Eight Seaweed Species and Evaluation of Their Potential Use as an Alternative for Biofuel Production and Source of Bioactive Compounds.

Int. J. Mol. Sci. 2022, 23(4), 2355. <https://doi.org/10.3390/ijms23042355>

A497) Zhang, L.; Zengin, G.; Mahommoodally, M.F.; Yildiztugay, E.; Jugreet, S.; Simal-Gandara, J.; Roupheal, Y.; Pannico, A.; Lucini, L.

Untargeted Phenolic Profiling and Functional Insights of the Aerial Parts and Bulbs of *Drimys maritima* (L.) Stearn.

Plants 2022, 11(5), 600. <https://doi.org/10.3390/plants11050600>

A498) Tian, T.; Cao, H.; Farag, M.A.; Fan, S.; Liu, L.; Yang, W.; Wang, Y.; Zou, L.; Cheng, K.-W.; Wang, M.; Ze, X.; Simal-Gandara, J.; Yang, Z.; Qin, Z.

Current and potential trends in the bioactive properties and health benefits of *Prunus mume* Sieb. Et Zucc: a comprehensive review for value maximization.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2042186>

A499) Kumar, S.P.J.; Susmita, C.; Sripathy, K.V.; Agarwal, D.K.; Pal, G.; Singh, A.N.; Kumar, S.; Rai, A.K.; Simal-Gandara, J.

Molecular characterization and genetic diversity studies of Indian soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) cultivars using SSR markers.

Molecular Biology Reports, 2022, 49, 2129–2140. <https://doi.org/10.1007/s11033-021-07030-4>

A500) Silva, A.P.G.; Sganzerla, W.G.; Jacomino, A.P.; Silva, E.P.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

Chemical composition, bioactive compounds, and perspectives for the industrial formulation of health products from uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess – Myrtaceae): A comprehensive Review.

Journal of Food Composition and Analysis, 2022, 109, 104500.

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104500>

A501) Lin, S.; Zhang, H.; Simal-Gandara, J.; Cheng, K.-W.; Wang, M.; Cao, H.; Xiao, J.

Investigation of new products of quercetin formed in boiling water via UPLC-Q-TOF-MS-MS analysis.

Food Chemistry, 2022, 386, 132747. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132747>

A502) Maiti, P.; Sharma, P.; Nand, M.; Bhatt, I.D.; Ramakrishnan, M.A.; Mathpal, S.; Joshi, T.; Pant, R.; Mahmud, S.; Simal-Gandara, J.; Alshehri, S.; Ghoneim, M.M.; Alruwaily, M.; Awadh, A.A.A.; Alshahrani, M.M.; Chandra, S.

Integrated Machine Learning and Chemoinformatics-Based Screening of Mycotic Compounds against Kinesin Spindle Protein Eg5 for Lung Cancer Therapy.

Molecules 2022, 27, 1639. <https://doi.org/10.3390/molecules27051639>

A503) Garcia, I.G.; Simal-Gandara, J.; Gullo, M.

Advances in Food, Bioproducts and Natural Byproducts for a Sustainable Future: From Conventional to Innovative Processes.

Appl. Sci. 2022, 12, 2893. <https://doi.org/10.3390/app12062893>

A504) Sobhani, Z.; Motashami, L.; Amiri, M.S.; Ramezani, M.; Emami, S.A.; Simal-Gandara, J.

Ethnobotanical and phytochemical aspects of the edible herb *Coriandrum sativum* L.

Journal of Food Science, 2022, <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16085>

A505) Gholaminejad, A.; Ghaeidamini, M.; Simal-Gandara J.; Roointan, A.

An Integrative *in silico* Study to Discover Key Drivers in Pathogenicity of Focal and Segmental Glomerulosclerosis.

Kidney and Blood Pressure Research, 2022, <https://doi.org/10.1159/000524133>

A506) Siddiqui, Shahida A., Ali Ali Redha, Edgar R. Snoeck, Shubhra Singh, Jesus Simal-Gandara, Salam A. Ibrahim, and Seid M. Jafari.

Anti-Depressant Properties of Crocin Molecules in Saffron.

Molecules, 2022, 27(7), 2076. <https://doi.org/10.3390/molecules27072076>

A507) Min Wang, Jianjun Zhou, Jéssica Tavares, Carlos A. Pinto, Jorge A. Saraiva, Miguel A. Prieto, Hui Cao, Jianbo Xiao, Jesus Simal-Gandara & Francisco J. Barba.

Applications of algae to obtain healthier meat products: A critical review on nutrients, acceptability and quality.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2054939>

A508) Marjan Talebi, Mohsen Talebi, Tahereh Farkhondeh, Jesus Simal-Gandara, Dalia M.

Kopustinskiene, Jurga Bernatoniene, Ali Mohammad Pourbagher-Shahri and Saeed Samarghandian

Promising Protective Effects of Chrysin in Cardiometabolic Diseases.

Current Drug Targets, 2022, 23(5), 458-470. <https://doi.org/10.2174/1389450122666211005113234>

A509) Caetano, D., Gonçalves Lima, C.M., Lima Sanson, A., Silva, D.F., Hassemer, G.S., Verruck, S., Gregorio, S.R., Silva, G.A., Afonso, R.J.C.F., Coutrim, M.X., Batiha, G.E.-S., Simal-Gandara, J.

Chemical Fingerprint of Non-aged Artisanal Sugarcane Spirits Using Kohonen Artificial Neural Network.

Food Anal. Methods, 2022, 15, 890–907. <https://doi.org/10.1007/s12161-021-02160-8>

A510) Jha, Y., Dehury, B., Kumar, S.P.J., Chaurasia, A., Singh, U.B., Yadav, M.K., Angadi, U.B., Ranjan, R., Tripathy, M., Subramanian, R.B., Kumar, S., Simal-Gandara, J.

Delineation of molecular interactions of plant growth promoting bacteria induced β -1,3-glucanases and guanosine triphosphate ligand for antifungal response in rice: a molecular dynamics approach.

Mol Biol Rep, 2022, 49, 2579–2589. <https://doi.org/10.1007/s11033-021-07059-5>

A511) Yiqin Zhang, Luyao Chen, Maurizio Battino, Mohamed A. Farag, Jianbo Xiao, Jesus Simal-Gandara, Haiyan Gao, Weibo Jiang.

Blockchain: An emerging novel technology to upgrade the current fresh fruit supply chain,

Trends in Food Science & Technology, 2022, 124, 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.03.030>.

A512) Jesus Simal-Gandara, Laura Movilla, Maria-Isabel Doval, Xose Mahou,

Freshwater aquaculture in rural inland areas.

Aquaculture, 2022, 555, 738262, <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2022.738262>.

A513) Kiran Kousar Noor, Muhammad Umar Ijaz, Nazia Ehsan, Arfa Tahir, Derya Kertas Yeni, S.M. Neamul Kabir Zihad, Shaikh Jamal Uddin, Asma Ashraf, Jesus Simal-Gandara.

Hepatoprotective role of vitexin against cadmium-induced liver damage in male rats: A biochemical, inflammatory, apoptotic and histopathological investigation.

Biomedicine & Pharmacotherapy, 2022, 150, 112934,

<https://doi.org/10.1016/j.biopha.2022.112934>.

A514) Xue Zhang, Lijuan Han, Shengzhen Hou, Sayed Haidar Abbas Raza, Zhiyou Wang, Baochun Yang, Shengnan Sun, Baoan Ding, Linsheng Gui, Jesus Simal-Gandara, Mustafa Shukry, Samy M. Sayed, Tahani Mohamed Ibrahim Al Hazani.

Effects of different feeding regimes on muscle metabolism and its association with meat quality of Tibetan sheep.

Food Chemistry, 2022, 374, 131611, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131611>.

A515) Debasish Kumar Dey, Ji In Kang, Vivek K. Bajpai, Kwanwoo Kim, Hoomin Lee, Sonam Sonwal, Jesus Simal-Gandara, Jianbo Xiao, Sajad Ali, Yun Suk Huh, Yong-Kyu Han & Shruti Shukla.

Mycotoxins in food and feed: toxicity, preventive challenges, and advanced detection techniques for associated diseases.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2059650>

A516) Saikat Mitra, Joyatry Sarker, Anik Mojumder, Tasmim Binta Shibbir, Rajib Das, Talha Bin Emran, Trina Ekawati Tallei, Firzan Nainu, Asma M. Alshahrani, Kumarappan Chidambaram, Jesus Simal-Gandara.

Genome editing and cancer: How far has research moved forward on CRISPR/Cas9?

Biomedicine & Pharmacotherapy, 2022, 150, 113011,

<https://doi.org/10.1016/j.biopha.2022.113011>.

A517) Mukri, G., Patil, M.S., Motagi, B.N., Bhat, J.S., Singh, C., Kumar, S.P.J., Gadag, R.N., Gupta, N.C., Simal-Gandara, J.

Genetic variability, combining ability and molecular diversity-based parental line selection for heterosis breeding in field corn (*Zea mays* L.).

Mol Biol Rep, 2022. <https://doi.org/10.1007/s11033-022-07295-3>

A518) Sabira Sultana, Abdelhakim Bouyahya, Maksim Rebezov, Mohammad Ali Shariati, Abdelaali Balahbib, Aya Khouchlaa, Ouadie Mohamed El Yaagoubi, Adnan Khaliq, Nasreddine El Omari, Saad Bakrim, Gokhan Zengin, Muhammad Akram, Mars Khayrullin, Irina Bogonosova, Shafi Mahmud & Jesus Simal-Gandara.

Impacts of nutritive and bioactive compounds on cancer development and therapy.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2062699>

A519) Biswas Suvro, Mahmud Shafi, Mita Mohasana Akter, Afrose Shamima, Hasan Md. Robiul, Paul Gobindo Kumar, Shimu Mst. Sharmin Sultana, Uddin Md. Salah, Zaman Shahriar, Park Moon Nyeo, Siyadatpanah Abolghasem, Obaidullah Ahmad J., Saleh Md. Abu, Simal-Gandara Jesus, Kim Bonglee.

The Emergence of SARS-CoV-2 Variants With a Lower Antibody Response: A Genomic and Clinical Perspective.

Frontiers in Medicine, 2022, 9, <https://doi.org/10.3389/fmed.2022.825245>

A520) Rohitraj Ray, Anusha Prabhu, Dinesh Prasad, Vijay kumar Garlapati, Tejraj M. Aminabhavi, Naresh Kumar Mani, Jesus Simal-Gandara.

Paper-based microfluidic devices for food adulterants: Cost-effective technological monitoring systems.

Food Chemistry, 2022, 390, 133173. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133173>.

A521) Kaliyaperumal Ashokkumar, Jesus Simal-Gandara, Muthusamy Murugan, Mannanani Krishnankutty Dhanya, Arjun Pandian

Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt.) essential oil: A review on its composition, biological, and pharmacological activities.

Phytotherapy Research, 2022, 7491. <https://doi.org/10.1002/ptr.7491>

A522) Shanmugam, J.; Dhayalan, M.; Savaas Umar, M.R.; Gopal, M.; Ali Khan, M.; Simal-Gandara, J.; Cid-Samamed, A.

Green Synthesis of Silver Nanoparticles Using *Allium cepa* var. *Aggregatum* Natural Extract: Antibacterial and Cytotoxic Properties.

Nanomaterials 2022, 12, 1725. <https://doi.org/10.3390/nano12101725>

A523) Nahidun Nesa Chowdhury, Mohammad Nazmul Islam, Rifat Jafrin, Abdur Rauf, Anees Ahmed Khalil, Talha Bin Emran, Abdullah S. M. Aljohani, Fahad A. Alhumaydhi, Jose M. Lorenzo, Mohammad Ali Shariati, Jesus Simal-Gandara.

Natural plant products as effective alternatives to synthetic chemicals for postharvest fruit storage management.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022,
<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2079112>

A524) Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Soria-Lopez, A.; Nuñez-Estevez, B.; Barral-Martinez, M.; Silva, A.; Li, N.; Liu, C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Fucoxanthin's Optimization from *Undaria pinnatifida* Using Conventional Heat Extraction, Bioactivity Assays and In Silico Studies.

Antioxidants 2022, 11, 1296.
<https://doi.org/10.3390/antiox11071296>

A525) Carpena, M., Garcia-Perez, P., Garcia-Oliveira, P., Chamorro, F., Otero, P., Lourenço-Lopes, C., Cao, H., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Biological properties and potential of compounds extracted from red seaweeds.

Phytochem Rev (2022).
<https://doi.org/10.1007/s11101-022-09826-z>

A526) Zhao, H.; Li, M.; Liu, X.; Yang, J.; Li, X.; Chen, J.; Dai, X.; Simal-Gandara, J.; Kong, Z.; Li, Z.

Simultaneous determination of succinate-dehydrogenase-inhibitor fungicide traces in cereals by QuEChERS preparation and UPLC-MS/MS analysis.

Food Chemistry, 2022, 396, 133708.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133708>

A527) Zhong, R.; Miao, L.; Zhang, H.; Tan, L.; Zhao, Y.; Tu, Y.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Chei, L.; He, C.; Cao, H.

Anti-inflammatory activity of flavonols via inhibiting MAPK and NF- κ B signaling pathways in RAW264.7 macrophages.

Current Research in Food Science, 2022, 5, 1176-1184.

<https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.07.007>

A528) Rajeev K. Singla, Xiaoyan Wang, Rohit Gundamaraju, Shikha Joon, Christos Tsagkaris, Sahar Behzad, Johra Khan, Rupesh Gautam, Rajat Goyal, Jaruporn Rakmai, Ankit Kumar Dubey, Jesus Simal-Gandara & Bairong Shen.

Natural products derived from medicinal plants and microbes might act as a game-changer in breast cancer: a comprehensive review of preclinical and clinical studies.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2097196>

A529) Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Carreira-casais, A.; Silva, A.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

A HPLC-DAD method for identifying and estimating the content of fucoxanthin, β -carotene and chlorophyll a in brown algal extracts.

Food Chemistry Advances, 2022, 1, 100095.

<https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100095>

A530) Mitra, S.; Emran, T.B.; Chandran, D.; Zidan, B.M.R.M.; Das, R.; Mamada, S.S.; Masyita, A.; Salampe, M.; Nainu, F.; Khandaker, M.U.; Idris, A.M.; Simal-Gandara, J.

Cruciferous vegetables as a treasure of functional foods bioactive compounds: Targeting p53 family in gastrointestinal tract and associated cancers.

Frontiers in Nutrition, 9, 951935. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.951935>

A531) Alkhayyat, S.S., Al-kuraishy, H.M., Al-Gareeb, A.I., El-Bouseary, M.M., AboKamer, A.M., Batha, G. E.-S., Simal-Gandara, J.

Fenofibrate for COVID-19 and related complications as an approach to improve treatment outcomes: the missed key for Holy Grail.

Inflamm. Res., 2022, 71, 1159–1167. <https://doi.org/10.1007/s00011-022-01615-w>

A532) Zhang X, Han L, Hou S, Raza SHA, Gui L, Sun S, Wang Z, Yang B, Yuan Z, Simal-Gandara J, El-Shehawi AM, Alswat A, Alenezi MA, Shukry M, Sayed SM and Aloufi BH.

Metabolomics approach reveals high energy diet improves the quality and enhances the flavor of black Tibetan sheep meat by altering the composition of rumen microbiota.

Front. Nutr., 2022, 9:915558. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.915558>

A533) Das, R.; Rauf, A.; Mitra, S.; Emran, T., B.; Hossain, M.J.; Khan, Z.; Naz, S.; Ahmad, B.; Meyyazhagan, A.; Pushparaj, K.; Wan, C.C.; Balasubramaniam, B.; Rengasamy, K.R.R.; Simal-Gandara, J.

Therapeutic potential of marine macrolides: An overview from 1990 to 2022.

Chemico-Biological Interactions, 2022, 365, 110072. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2022.110072>

A534) Bin Liu, Haixia Yang, Chenhui Zhu, Jianbo Xiao, Hui Cao, Jesus Simal-Gandara, Yujin Li, Daidi Fan & Jianjun Deng

A comprehensive review of food gels: formation mechanisms, functions, applications, and challenges.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2108369>

A535) Muthu Thiruvengadam, Ill-Min Chung, Ramkumar Samynathan, S. R. Harish Chandar, Baskar Venkidasamy, Tanmay Sarkar, Maksim Rebezov, Olga Gorelik, Mohammad Ali Shariati & Jesus Simal-Gandara.

A comprehensive review of beetroot (*Beta vulgaris* L.) bioactive components in the food and pharmaceutical industries.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2022),

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2108367>

A536) Islam, F.; Islam, M.M.; Meem, A.F.K.; Nafady, M.H.; Islam, M.R.; Akter, A.; Mitra, S.; Alhumaydhi, F.A.; Emran, T.B.; Khusro, A.; Simal-Gandara, J.; Eftekhari, A.; Karimi, F.; Baghayeri, M.

Multifaceted role of polyphenols in the treatment and management of neurodegenerative diseases.

Chemosphere (2022), 307(3), 136020. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2022.136020>

A537) Abdellatif, Fahima; Begaa, Samir; Messaoudi, Mohammed; Benarfa, Adel; Ouakouak, Hamza; Hassani, Aicha; Sawicka, Barbara; Simal Gandara, Jesus

HPLC–DAD Analysis, Antimicrobial and Antioxidant Properties of Aromatic Herb *Melissa officinalis* L., Aerial Parts Extracts.

Food Analytical Methods (2022). <https://doi.org/10.1007/s12161-022-02385-1>

A538) Alkazmi, Luay; Al-kuraishy, Hayder M.; Batiha, Gaber El-Saber; Mostafa-Hedeab, Gomaa; De Waard, Michel; Sabatier, Jean-Marc; Kabrah, Saeed M.; Saad, Hebatallah M.; Al-Gareeb, Ali I.; Simal-Gandara, Jesus

Roxadustat for SARS-CoV-2 Infection: Old Signaling Raised New Hopes

Drugs in R&D, 2022, 22, 183-186. <https://doi.org/10.1007/s40268-022-00397-0>

A539) Xuhan Yang, Zhonglu Niu, Xiaorui Wang, Xiaoming Lu, Jinyue Sun, M. Carpena, M.A. Prieto, Jesus Simal-Gandara, Jianbo Xiao, Chao Liu & Ningyang Li.

The Nutritional and Bioactive Components, Potential Health Function and Comprehensive Utilization of Pomegranate: A Review.

Food Reviews International (2022), <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2110260>

A540) Aurora Silva, Lucia Cassani, Clara Grosso, Paula Garcia-Oliveira, Stephanie L. Morais, Javier Echave, Maria Carpena, Jianbo Xiao, M. Fatima Barroso, Jesus Simal-Gandara & Miguel A. Prieto.

Recent advances in biological properties of brown algae-derived compounds for nutraceutical Applications.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2022),

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2115004>

A541) Susmita Ghosh, Tanmay Sarkar, Runu Chakraborty, Mohammad Ali Shariati & Jesus Simal-Gandara.

Nature's palette: An emerging frontier for coloring dairy Products.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2022),

<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2117785>

A542) Soria-Lopez, A.; Garcia-Perez, P.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Cao, H.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Challenges for future food systems: From the Green Revolution to food supply chains with a special focus on Sustainability.

Food Frontiers (2022). <https://doi.org/10.1002/fft2.173>

A543) Al-kuraishy, H.M., Batiha, G.ES., Faidah, H., Al-Gareeb, A.I., Saad, H.M., Simal-Gandara, J.

Pirfenidone and post-Covid-19 pulmonary fibrosis: invoked again for realistic goals.

Inflammopharmacology (2022) 30, 2017–2026. <https://doi.org/10.1007/s10787-022-01027-6>

A544) Salampe, M., Mamada, S.S., Evary, Y.M, Mitra, S., Emran, T.B., Harapan, H., Nainu, F., Simal-Gandara, J.

Promising Marine Natural Products for Tackling Viral Outbreaks: A Focus on Possible Targets and Structure-Activity Relationship.

Current Topics in Medicinal Chemistry (2022),
<https://doi.org/10.2174/1568026622666220831114838>

A545) Batiha, G.ES., Al-kuraishy, H.M., Al-Maiah, T.J., Al-Buhadily, A.K., Saad, H.M., Al-Gareeb, A.A., Simal-Gandara, J.

Plasminogen activator inhibitor 1 and gestational diabetes: the causal relationship.

Diabetol Metab Syndr (2022) 14, 127. <https://doi.org/10.1186/s13098-022-00900-2>

A546) Pereira, A.G.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Otero, P.; Soria-Lopez, A.; Cassani, L.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Single-Cell Proteins Obtained by Circular Economy Intended as a Feed Ingredient in Aquaculture.

Foods 2022, 11(18), 2831; <https://doi.org/10.3390/foods11182831>

A547) Hemeg, Tareq Abu-Izneid, Saima Naz, Sneha Punia Bangar, Jose M. Lorenzo & Jesus Simal-Gandara.

Himalayan Wild Fruits as a Strong Source of Nutraceuticals, Therapeutics, Food and Nutrition Security.

Food Reviews International (2022), <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2121407>

A548) Kaliaperumal Rekha, Baskar Venkidasamy, Ramkumar Samynathan, Praveen Nagella, Maksim Rebezov, Mars Khayrullin, Evgeny Ponomarev, Abdelhakim Bouyahya, Tanmay Sarkar, Mohammad Ali Shariati, Muthu Thiruvengadam & Jesus Simal-Gandara.

Short-chain fatty acid: An updated review on signaling, metabolism, and therapeutic effects.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2022),
<https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2124231>

A549) Mingyue Jiao, Chao Liu, M.A. Prieto, Xiaoming Lu, Wenfu Wu, Jinyue Sun, P. García-Oliveira, Xiaozhen Tang, Jianbo Xiao, Jesus Simal-Gandara, Dagang Hu & Ningyang Li.

Biological Functions and Utilization of Different Part of the Papaya: A Review.

Food Reviews International (2022), <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2124415>

A550) Saikat Mitra, Sifat Ara Sultana, Shajuthi Rahman Prova, Tanvir Mahtab Uddin, Fahadul Islam, Rajib Das, Firzan Nainu, Sartini Sartini, Kumarappan Chidambaram, Fahad A. Alhumaydhi, Talha Bin Emran & Jesus Simal-Gandara.

Investigating forthcoming strategies to tackle deadly superbugs: current status and future vision.

Expert Review of Anti-infective Therapy (2022), 20:10, 1309-1332,
<https://doi.org/10.1080/14787210.2022.2122442>

A551) Rahaman, M.S.; Siraj, M.A.; Islam, M.A.; Shanto, P.C.; Islam, O.; Islam, M.A.; Simal-Gandara, J.

Crosstalk between xanthine oxidase (XO) inhibiting and cancer chemotherapeutic properties of comestible flavonoids-a comprehensive update.

Journal of Nutritional Biochemistry (2022), 110, 109147.

<https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2022.109147>

A552) Donn, P.; Prieto, M.A.; Mejuto, J.C.; Cao, H.; Simal-Gandara, J.

Functional foods based on the recovery of bioactive ingredients from food and algae by-products by emerging extraction technologies and 3D printing.

Food Bioscience (2022), 49, 101853. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101853>

A553) Benali, T.; Jaouadi, I.; Ghchime, R.; El Omari, N.; Harboul, K.; Hammani, K.; Rebezov, M.; Shariati, M.A.; Mubarak, M.S.; Simal-Gandara, J.; Zengin, G.; Park, MN.; Kim, B.; Mahmud, S.; Lee, LH.; Bouyahya, A.

The Current State of Knowledge in Biological Properties of Cirsimaritin.

Antioxidants 2022, 11, 1842. <https://doi.org/10.3390/antiox11091842>

A554) Garcia-Oliveira, P.; Carreira-Casais, A.; Pereira, E.; Dias, M.I.; Pereira, C.; Calhelha, R.C.; Stojkovic, D.; Sokovic, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.; Caleja, C.; Barros, L.

From Tradition to Health: Chemical and Bioactive Characterization of Five Traditional Plants.

Molecules 2022, 27, 6495. <https://doi.org/10.3390/molecules27196495>

A555) Dain Md Opo FA, Alsaiari AA, Rahman Molla MH, Ahmed Sumon MA, Yaghmour KA, Ahammad F, Mohammad F and Simal-Gandara J.

Identification of novel natural drug candidates against BRAF mutated carcinoma; An integrative in-silico structure-based pharmacophore modeling and virtual screening process.

Front. Chem. (2022) 10, 986376. <https://doi.org/10.3389/fchem.2022.986376>

A556) Bekhit AE-DA, Simal-Gandara J and Abd El-Aty AM (2022)

Editorial: Global excellence in food chemistry.

Front. Nutr. (2022) 9, 1039724. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1039724>

A557) Sarfraz MH, Shahid A, Asghar S, Aslam B, Ashfaq UA, Raza H, Prieto MA, Simal-Gandara J, Barba FJ, Rajoka MSR, Khurshid M and Nashwan AJ.

Personalized nutrition, microbiota, and metabolism: A triad for eudaimonia.

Front. Mol. Biosci. (2022), 9, 1038830. <https://doi.org/10.3389/fmolb.2022.1038830>

A558) Soumeia Zeghoud, Hadia Hemmami, Bachir Ben Seghir, Ilham Ben Amor, Imane Kouadri, Abdelkrim Rebiai, Mohammad Messaoudi, Shakeel Ahmed, Pawel Pohl, Jesus Simal-Gandara.

A review on biogenic green synthesis of ZnO nanoparticles by plant biomass and their Applications.

Materials Today Communications (2022), 33, 104747,

<https://doi.org/10.1016/j.mtcomm.2022.104747>.

A559) Zahnit, W.; Smara, O.; Bechki, L.; Bensouici, C.; Messaoudi, M.; Benchikha, N.; Larkem, I.; Awuchi, C.G.; Sawicka, B.; Simal-Gandara, J.

Phytochemical Profiling, Mineral Elements, and Biological Activities of Artemisia campestris L. Grown in Algeria.

Horticulturae 2022, 8, 914. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8100914>

A560) Ruopeng Yang, Jinyu Miao, Xiu Chen, Chuying Chen, Jesus Simal-Gandara, Jinyin Chen, Chunpeng Wan.

Essential oils nano-emulsion confers resistance against *Penicillium digitatum* in 'Newhall' navel orange by promoting phenylpropanoid metabolism.

Industrial Crops and Products (2022), 187(A), 115297.

<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.115297>.

A561) Mamada, S.S.; Nainu, F.; Masyita, A.; Frediansyah, A.; Utami, R.N.; Salampe, M.; Emran, T.B.; Lima, C.M.G.; Chopra, H.; Simal-Gandara, J.

Marine Macrolides to Tackle Antimicrobial Resistance of *Mycobacterium tuberculosis*.

Mar. Drugs 2022, 20, 691. <https://doi.org/10.3390/md20110691>

A562) Mirzapour-Kouhdasht, A.; Garcia-Vaquero, M.; Eun, J.-B.; Simal-Gandara, J.

Influence of Enzymatic Hydrolysis and Molecular Weight Fractionation on the Antioxidant and Lipase / alpha-Amylase Inhibitory Activities In Vitro of Watermelon Seed Protein Hydrolysates.

Molecules 2022, 27, 7897. <https://doi.org/10.3390/molecules27227897>

A563) Batiha, G.E.S., Al-kuraishy, H.M., Al-Gareeb, A.I., Alruwaili, M., Añruwaili, R., Albogami, S.M., Alorabi, M., Saad, H.M., Simal-Gandara, J.

Targeting of neuroinflammation by glibenclamide in Covid-19: old weapon from arsenal.

Inflammopharmacol (2022). <https://doi.org/10.1007/s10787-022-01087-8>

A564) Mejuto, J.C.; SimalGandara, J.

Host–Guest Complexes.

Int. J. Mol. Sci. 2022, 23(24), 15730. <https://doi.org/10.3390/ijms232415730>

A565) Malathi, S.; Manikandan, D.; Nisshanthi, R.; Jagan, E.G.; Riyaz, S.U.M.; Palani, P.; Simal-Gandara, J.

Silver Nanoparticles, Synthesized using *Hyptis suaveolens* (L) Poit and their Antifungal Activity against *Candida* spp.

ChemistrySelect, 2022, 7, e202203050. <https://doi.org/10.1002/slct.202203050>

A566) Md Rezaul Islam, Shopnil Akash, Md Mominur Rahman, Feana Tasmim Nowrin, Tamanna Akter, Sheikh Shohag, Abdur Rauf, Abdullah S.M. Aljohani, Jesus Simal-Gandara.

Colon cancer and colorectal cancer: Prevention and treatment by potential natural Products.

Chemico-Biological Interactions, 2022, 368, 110170. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2022.110170>.

A567) Adnan, A.; Omer, M.; Khan, B.; Khan, I.; Alamzeb, M.; Zada, F.M.; Ullah, I.; Shah, R.; Alqarni, M.; Simal-Gandara, J.

Equilibrium, Kinetic and Thermodynamic Studies for the Adsorption of Metanil Yellow Using Carbonized Pistachio Shell-Magnetic Nanoparticles.

Water 2022, 14, 4139. <https://doi.org/10.3390/w14244139>

A568) Gamal M. Hamad, Taha Mehany, Jesus Simal-Gandara, Sarah Abou-Alella, Okon J. Esua, Mosaad A. Abdel-Wahhab, Elsayed E. Hafez

A review of recent innovative strategies for controlling mycotoxins in foods.

Food Control (2023), 144, 109350, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109350>.

A569) Mahnaz Esteki, Neda Memarbashi, Jesus Simal-Gandara.

Classification and authentication of tea according to their harvest season based on FT-IR fingerprinting using pattern recognition methods.

Journal of Food Composition and Analysis (2023), 115, 104995.

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104995>.

A570) Lochan Singh, Tripti Agarwal, J. Simal-Gandara.

Summarizing minimization of polycyclic aromatic hydrocarbons in thermally processed foods by different strategies.

Food Control, 2023, 146, 109514. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109514>.

A571) Yamina Ben Miri, Amina Benabdallah, Aldjia Taoudiat, Mohamed Mahdid, Djamel Djenane, Zeynep Tacer-Caba, Cansu Topkaya, Jesus Simal-Gandara.

Potential of essential oils for protection of Couscous against *Aspergillus flavus* and aflatoxin B1 contamination.

Food Control, 2023, 145, 109474. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109474>.

A572) Monika Bhattu, Aabid A. Wani, Meenakshi Verma, P.V. Bharatam, Deepika Kathuria, Jesus Simal-Gandara.

A selective turn-on fluorescent chemosensor 1,1-diaminoazine for azinphos-methyl.

Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry, 2023, 437, 114476, <https://doi.org/10.1016/j.jphotochem.2022.114476>.

A573) Sunday Amos Onikanni, Bashir Lawal, Babatunji Emmanuel Oyinloye, Basiru Olaitan Ajiboye, Sukhbat Ulziijargal, Chih-Hao Wang, Talha Bin Emran, Jesus Simal-Gandara.

Mitochondrial defects in pancreatic beta-cell dysfunction and neurodegenerative diseases: Pathogenesis and therapeutic Applications.

Life Sciences, 2023, 312, 121247. <https://doi.org/10.1016/j.lfs.2022.121247>.

A574) Rajeev K. Singla, Ronita De, Thomas Efferth, Bruno Mezzetti, Md. Sahab Uddin, Sanusi, Fidele Ntie-Kang, Dongdong Wang, Fabien Schultz, Kiran R. Kharat, Hari Prasad Devkota, Maurizio Battino, Daniel Sur, Ronan Lordan, Sourav S Patnaik, Christos Tsagkaris, Chandragiri Siva Sai, Surya Kant Tripathi, Mihnea-Alexandru Găman, Mosa E.O. Ahmed, Elena González-Burgos, Smith B. Babiaka, Shravan Kumar Paswan, Joy Ifunanya Odimegwu, Faizan Akram, Jesus Simal-Gandara, Mágali S. Urquiza, Aleksei Tikhonov, Himel Mondal, Shailja Singla, Sara Di Lonardo, Eoghan J Mulholland, Merisa Cenanovic, Abdulkadir Yusif Maigoro, Francesca Giampieri, Soojin Lee, Nikolay T. Tzvetkov, Anna Maria Louka, Pritt Verma, Hitesh Chopra, Scarlett Perez Olea, Johra Khan, José M. Alvarez Suarez, Xiaonan Zheng, Michał Tomczyk, Manoj Kumar Sabnani, Christhian Delfino Villanueva Medina, Garba M. Khalid, Hemanth Kumar Boyina, Milen I. Georgiev, Claudiu T. Supuran, Eduardo Sobarzo-Sánchez, Tai-Ping Fan, Valeria Pittala, Antoni Sureda, Nady Braidy, Gian Luigi Russo, Rosa Anna Vacca, Maciej Banach, Gérard Lizard, Amira Zarrouk, Sonia Hammami, Ilkay Erdogan Orhan, Bharat B. Aggarwal, George Perry, Mark JS Miller, Michael Heinrich, Anupam Bishayee, Anake Kijjoa, Nicolas Arkells, David Bredt, Michael Wink, Bernd I. Fiebich, Gangarapu Kiran, Andy Wai Kan Yeung, Girish Kumar Gupta, Antonello Santini, Massimo Lucarini, Alessandra Durazzo, Amr El-Demerdash, Albena T. Dinkova-Kostova, Alejandro Cifuentes, Eliana B. Souto, Muhammad Asim Masoom Zubair, Pravin Badhe, Javier Echeverría, Jarosław Olav Horbańczuk, Olaf K. Horbanczuk, Helen Sheridan, Sadeeq Muhammad Sheshe, Anna Maria Witkowska, Ibrahim M. Abu-Reidah, Muhammad Riaz, Hammad Ullah, Akolade R. Oladipupo, Víctor Lopez, Neeraj Kumar Sethiya, Bhupal Govinda Shrestha, Palaniyandi Ramanan, Subash Chandra Gupta, Qushmua E. Alzahrani, Preethidan Dama Sreedhar, Jianbo Xiao, Mohammad Amin Moosavi, Parasuraman Aiya Subramani, Amit Kumar Singh, Ananda Kumar Chettupalli, Jayanta Kumar Patra, Gopal Singh, Tomasz M. Karpiński, Fuad Al-Rimawi, Rambod Abiri, Atallah F. Ahmed, Davide Barreca, Sharad Vats, Said Amrani, Carmela Fimognari, Andrei Mocan, Lucian Hritcu, Prabhakar Semwal, Md. Shiblur Rahaman, Mila Emerald, Akinleye Stephen Akinrinde, Abhilasha Singh, Ashima Joshi, Tanuj Joshi, Shafaat Yar Khan, Gareeballah Osman Adam Balla, Aiping Lu, Sandeep Ramchandra Pai, Imen Ghzaïel, Niyazi Acar, Nour Eddine Es-Safi, Gokhan Zengin, Azazahemad A. Kureshi, Arvind Kumar Sharma,

Bikash Baral, Neeraj Rani, Philippe Jeandet, Monica Gulati, Bhupinder Kapoor, Yugal Kishore Mohanta, Zahra Emam-Djomeh, Raphael Onuku, Jennifer R. Depew, Omar M. Atrooz, Bey Hing Goh, Jose Carlos Andrade, Bikramjit Konwar, VJ Shine, João Miguel Lousa Dias Ferreira, Jamil Ahmad, Vivek K. Chaturvedi, Krystyna Skalicka-Woźniak, Rohit Sharma, Rupesh K. Gautam, Sebastian Granica, Salvatore Parisi, Rishabh Kumar, Atanas G. Atanasov, Bairong Shen.

The International Natural Product Sciences Taskforce (INPST) and the power of Twitter networking exemplified through #INPST hashtag analysis.

Phytomedicine, 2023, 108, 154520. <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2022.154520>.

A575) Jelena Popović-Djordjević, Bojana Špirović-Trifunović, Ilinka Pećinar, Luiz Fernando Cappa de Oliveira, Đurđa Krstić, Dragana Mihajlović, Milica Fotirić Akšić, Jesus Simal-Gandara. **Fatty acids in seed oil of wild and cultivated rosehip (*Rosa canina* L.) from different locations in Serbia.**

Industrial Crops and Products, 2023, 191(B), 115797.

<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.115797>.

A576) Barciela, P.; Carpena, M.; Li, N.Y.; Liu, C.; Jafari, S.M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A. **Macroalgae as biofactories of metal nanoparticles; biosynthesis and food Applications.**

Advances in Colloid and Interface Science (2022). <https://doi.org/10.1016/j.cis.2022.102829>

A577) Carpena, M.; Cassani, L.; Gomez-Zavaglia, A.; Garcia-Perez, P.; Seyyedi-Mansour, S.; Cao, H.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Application of fermentation for the valorization of residues from Cactaceae family.

Food Chemistry (2022). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.135369>

LIBROS (L: autor; E: editor; CL: capítulo):

1) Simal Gándara, J. (CLAVE: L).

ESPECTROSCOPIA INFRARROJA E INFORMÁTICA EN EL CONTROL DE CALIDAD DE ADITIVOS CONSERVADORES.

Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Universidad de Santiago, 1989, pp. 270.

2) Simal Gándara, J. (CLAVE: L).

CONTRIBUCION AL CONTROL DE CALIDAD DE RESINAS EPOXIDICAS DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS (ISBN: 84-7191-764-5).

Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico de la Universidad de Santiago, 1992, pp. 218.

3) Fidalgo Santamariña, J.A.; Simal Gándara, J. (CLAVE: E y CL).

ALIMENTACION Y CULTURA (ISBN: 84-604-5993-4).

CL: A modo de introducción a la temática del curso.

LOAS-Universidade de Vigo-Concello de Celanova, 1993, pp. 110.

4) Fidalgo Santamariña, J.A.; Simal Gándara, J. (CLAVE: E y CL).

LA CULTURA DE LA VIOLENCIA (ISBN: 84-604-9975-8).

CL: Introducción al estudio de la cultura de la violencia en la sociedad actual.

Laboratorio Orensano de Antropología Social (LOAS), 1994, pp. 195.

5) Simal Gándara, J. (CLAVE: CL).

CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS (ISSN: 1133-911X).

Revista Galega do Ensino (Especial 'Titulacións Universitarias'), No. 7, Abril 1995, 185-187.

Dirección Xeral de Política Lingüística da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia.

6) Fidalgo Santamariña, J.A.; Simal Gándara, J. (CLAVE: E y CLs).

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y ALIMENTARIA (ISBN: 84-604-5993-4).

CL1: Introducción al estudio de la contaminación ambiental y alimentaria.

CL2: Presentación de las ponencias integrantes del curso de contaminación ambiental y alimentaria.

Laboratorio Orensano de Antropología Social (LOAS), 1995, pp. 205.

7) Simal Lozano, J.; Simal Gándara, M.; Simal Gándara, J. (CLAVE: CL).

ANÁLISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS AUXILIADO POR ORDENADOR (ISBN: 84-605-3419-7).

Actas del VI Simposio Andaluz del Alimento, 1995, 11-26. Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía (ACTA-A) Granada, 22-23 de marzo de 1994.

8) Fidalgo Santamariña, J.A.; Simal Gándara, J. (CLAVE: E y CL).

PATRIMONIO CULTURAL DE GALICIA Y NORTE DE PORTUGAL (ISBN: 84-87575-57-9).

CL: Nota introductoria al curso Patrimonio Cultural de Galicia y Norte de Portugal.

Laboratorio Orensano de Antropología Social (LOAS), 1997, pp. 155.

9) Simal Gándara, J.; Sarria Vidal, M.A. (CLAVE: CL).

AVANCES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (ISBN: 84-607-2340-2).

CL: Evaluación de la aptitud de envases para alimentos en función del estudio de interacciones envase-alimento.

Altaga, 2001, 131-173.

10) Simal Gándara, J.; Pérez Lamela, M.C. (CLAVE: CL).

AVANCES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (ISBN: 84-607-2340-2).

CL: Calidad y seguridad de los recubrimientos epoxídicos elaborados con BADGE para enlatados alimentarios. Implicaciones legales.

Altaga, 2001, 175-197.

11) Arias-Estévez, M.; García-Falcón, M.S.; Mejuto-Fernández, J.C.; Rodríguez-González, L.; Simal Gándara, J. (CLAVE: CL).

COLOIDES E INTERFASES (ISBN: 84-8158-242-5).

CL: Adsorción de hidrocarburos aromáticos policíclicos sobre ácidos húmicos.

Servicio de Publicacións da Universidade de Vigo, 2003, 229-232.

12) Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

MEMORIAS DEL I CONGRESO INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, I JORNADAS DE TEMAS ACTUALES DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ISBN: 968-7662-68-9 (COISA2004)

CL: Desarrollo de métodos para estudiar las implicaciones alimentarias y agroambientales de fungicidas en viñedos.

Universidad Autónoma de Tamaulipas, 2004, 73-100.

13) Fernández-González, R.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

ACTAS DO 7º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS (ISBN(ESAV): 972-99561-2-X; ISBN(SPQ): 972-99080-5-2).

CL: Variation of the concentrations of the fungicides tebuconazole and dichlofuanid following successive application to greenhouse-grown lettuces.

Instituto Superior Politécnico de Viseu, 2005, p. 2.30.

14) Rodrigues, A.S.; Pérez-Gregorio, R.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D. (CLAVE: CL).

ACTAS DO 7º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS (ISBN(ESAV): 972-99561-2-X; ISBN(SPQ): 972-99080-5-2).

CL: Determination of flavonoids in different onion varieties.

Instituto Superior Politécnico de Viseu, 2005, p. 2.33.

15) Alén-Ruiz, F.; Edreira-Álvarez, A.; García-Falcón, S.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

ACTAS DO 7º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS (ISBN(ESAV): 972-99561-2-X; ISBN(SPQ): 972-99080-5-2).

CL: Effects of enzyme and tannin addition on the colour and phenolic compounds in red mencia wines.

Instituto Superior Politécnico de Viseu, 2005, p. 2.47.

16) Monteiro-da Conceição, P.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

ACTAS DO 7º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS (ISBN(ESAV): 972-99561-2-X; ISBN(SPQ): 972-99080-5-2).

CL: Survey of polycyclic aromatic hydrocarbons in alcoholic drinks and investigation of their potential sources.

Instituto Superior Politécnico de Viseu, 2005, p. 2.61.

17) Rodrigues, A.S.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D. (CLAVE: CL).

ACTAS DO 7º ENCONTRO DE QUÍMICA DOS ALIMENTOS (ISBN(ESAV): 972-99561-2-X; ISBN(SPQ): 972-99080-5-2).

CL: Quality parameters of onion bulbs. Effects of long-term storage conditions.

Instituto Superior Politécnico de Viseu, 2005, p. 4.14.

18) Simal-Gándara, J.; Rial-Otero, R.; Pérez-Lamela, C. (CLAVE: CL).

MEMORIAS DEL II CONGRESO INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, II JORNADAS DE TEMAS ACTUALES DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN, Y I SIMPOSIUM DE OBESIDAD Y DIABETES (ISBN: 968-9031-09-0)(COISA2006)

CL: Interacciones envase-alimento.

Universidad Autónoma de Tamaulipas, 2006, 135-155.

19) Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

NUEVAS PERSPECTIVAS SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA (ISBN: 978-970-722-783-5).

CL: Estrategias para el estudio de las repercusiones agroalimentarias del uso de fungicidas.

Plaza y Valdés S.A. de C.V., 2009, 33-63.

20) Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Torrado-Agrasar, A.; Pastrana-Castro, L.M.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

BEER IN HEALTH AND DISEASE PREVENTION (ISBN: 978-0-12-373891-2).

CL: Liquid Chromatography for the Determination of Polyphenols in Beers.

Elsevier, 2009, electronic volume, chapter 26, e281-e292.

21) Guerra, N.P.; Torrado-Agrasar, A.; López-Macías, C.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.; Pastrana-Castro, L.M. (CLAVE: CL).

BEER IN HEALTH AND DISEASE PREVENTION (ISBN: 978-0-12-373891-2).

CL: Use of Amilolytic Enzymes in Brewing.

Elsevier, 2009, volume "Beer Making, Hops and Yeast", chapter 10, 113-126.

22) Rial-Otero, R.; González-Barreiro, C.; Martínez-Carballo, E.; Pérez-Guerra, N.; Pastrana-Castro, L.; Simal-Gándara, J. (CLAVE: CL).

FOOD PROCESSING: METHODS, TECHNIQUES, AND TRENDS (ISBN: 978-1-60692-414-3). Editor: Valerie C. Bellinghouse

CL: Suitability of Packaging for Food Based on Interaction Studies.

NOVA Science Publishers, Inc., 2009, chapter 17, 439-462.

23) González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; Astray, G.; Cid, A.; Mejuto, J.C.; Manso, J.A.; Morales, J. (CLAVE: CL).

STARCH-BASED POLYMERIC MATERIALS AND NANOCOMPOSITES. CHEMISTRY, PROCESSING, AND APPLICATIONS (ISBN: 978-1-4398-5117-3).

CL: Starch-Derived Cyclodextrins and Their Future in the Food Biopolymer Industry.

CRC Press, 2012, chapter 8, 167-182.

24) Reboredo-Rodríguez, P.; Cenk, E.D.; Rey-Salgueiro, L.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

PROPOSTAS AGROECOLÓGICAS AO INDUSTRIALISMO. RECURSOS COMPARTIDOS E RESPOSTAS COLECTIVAS (ISBN: 978-84-617-2311-9).

CL: Optimización y desarrollo de un método para la determinación de compuestos fenólicos en aceites de variedades de aceituna gallega obtenidos con prácticas de agricultura ecológica y convencional. GIEEA, 2014, 1342-1353.

25) Cid, A.; Morales, J.; Diéguez-Pérez, M.; Rial-Otero, R.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

CYCLODEXTRINES: PROPRIÉTÉS, CHIMIE ET APPLICATIONS (ISBN: 978-2-84867-520-6).

CL: Application des cyclodextrines comme catalyseurs dans les médias micro-hétérogènes.

Presses Universitaires de Franche-Comté, 2014, chapter X.

26) Simal-Gandara, J. (CLAVE : E).

Pesticide Residues in the Environment and Food Chain: Fate, Bioaccumulation and Toxicology. A special issue of *Molecules* (ISSN 1420-3049).

This special issue belongs to the section "Medicinal Chemistry" (2014) : https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/pesticide

27) Rodrigues A.S.; Almeida, D.P.F.; Simal-Gandara, J.; Perez-Gregorio, R. (CLAVE: CL).

FLAVONOIDS IN ONIONS (ISBN: 978-953-51-5338-2).

CL: Flavonoids - from biosynthesis to human health

(<https://www.intechopen.com/books/flavonoids-from-biosynthesis-to-human-health>).

InTech - open science | open minds, 2017, chapter 20 (<http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.69896>).

28) Perez-Gregorio, R.; Rodrigues A.S.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

PHYTOCHEMICALS IN VEGETABLES: A VALUABLE SOURCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS (ISBN: 978-1-68108-740-5; E-ISBN: 978-1-68108-739-9).

CL: Effects of Pre- and Post-Harvest, Technological and Cooking Treatments on Phenolic Compounds of the Most Important Cultivated Vegetables of the Genus *Allium*

InTech - open science, 2018, chapter 2, p. 58-97.

29) Rakmai, J.; Cheirsilp, B.; Cid, A.; Torrado-Agrasar, A.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

CYCLODEXTRIN - A VERSATILE INGREDIENT (ISBN: 978-1-78923-069-7).

CL: Encapsulation of Essential Oils by Cyclodextrins: Characterization and Evaluation

InTech - open science, 2018, chapter 11, p. 263-290. <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.73589>

30) Cid, A.; Acuña, A.; Alonso-Ferrer, M.; Astray, G.; Garcia-Rio, L.; Simal-Gandara, J.; Mejuto, J.C (CLAVE: CL).

MICROEMULSION – A CHEMICAL NANOREACTOR (ISBN: 978-953-51-6306-0).

CL: Pseudophase model in microemulsions

InTech - open science, 2019, chapter 1, p. 1-15. <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.84295>

31) Simal-Gandara, J. (CLAVE : E).

Secondary Metabolites in Plant Foods.

A special issue of *Molecules* (ISSN 1420-3049).

This special issue belongs to the section "Natural Products Chemistry":
https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/Secondary_Metabolites_Plant_Foods

32) Mejuto, J.C. ; Simal-Gandara, J. (CLAVE : E).

Host-Guest Complexes.

A special issue of *International Journal of Molecular Sciences* (ISSN 1422-0067).

This special issue belongs to the section "Physical Chemistry and Chemical Physics":
https://www.mdpi.com/journal/ijms/special_issues/Host-Guest_Complexes

33) García-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Jiménez-López, C.; Lopes, C.L.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

ICMPF11 congress book of abstracts (ISBN: 978-972-745-261-3).

CL: Optimization by surface response methodology of the combined effect of temperature and initial sugar concentration on the kinetic growth behavior of *Saccharomyces fibuligera* and biomass, cellwall and cell-wall fractions production in mussel process wastewaters culture media.

11th International Conference on Predictive Modelling in Food, Bragança (Portugal); 17-20 September 2019.

34) Reboredo-Rodriguez, P.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Afrin, S.; Cianciosi, D.; Giampieri, F.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Simal-Gandara, J.; Battino, M. (CLAVE: CL).

LAS BONDADES DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN (ISBN: 978-84-8158-835-4).

CL: Efecto antitumoral de los compuestos fenólicos presentes en el aceite de oliva virgen extra en la línea celular humana MCF-7.

Universidade de Vigo, 2019, 57-75.

35) Pereira, A.G.; Fraga, M.; Oliveira, P.G.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Barros, L.;

Ferreira, I.C.R.F.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).

Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits (ISBN: 978-1-53617-816-6)

CL: Identification, quantification, and method validation of anthocyanins.
NovaScience Publishers, 2020, chapter 3.

36) Pereira, A.G.; Fraga-Corral, M.; Oliveira, P.G.; Carpena-Rodriguez, M.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL). **Winemaking - Stabilization, Aging Chemistry and Biochemistry** (ISBN: 978-1-83962-576-3)
CL: Management of wine aroma compounds: principal basis and future perspectives.
Intechopen, 2020, 1-24. <https://doi.org/10.5772/intechopen.92973>

37) Gómez, B.; Pateiro, M.; Barba, F.J.; Marszałek, K.; Puchalski, C.; Lewandowski, W.; Simal-Gandara, J.; Lorenzo, J.M. (CLAVE: CL).
Aquaculture and By-Products: Challenges and Opportunities in the Use of Alternative Protein Sources and Bioactive Compounds (ISBN: 978-0-12-820216-6)
CL: Legal regulations and consumer attitudes regarding the use of products obtained from aquaculture.
Advances in Food and Nutrition Research (Elsevier), 2020, 92, Chapter 7: 225-245.
<https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2019.11.002>

38) Esteki, M.; Cardador, M.J.; Jurado-Campos, N.; Martin-Gomez, A.; Arce, L.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).
Innovative Food Analysis (ISBN: 978-0-12-819493-5)
CL: Innovations in analytical methods for food authenticity.
Elsevier-Academic Press, 2020, chapter 8.

39) Echave, J.; Pereira, A.G.; Carpena, M.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: CL).
Capsicum (ISBN: 978-1-83880-942-3).
CL: Capsicum seeds as a source of bioactive compounds: biological properties, extraction systems, and industrial application.
Intechopen, 2020, 1-36. <https://doi.org/10.5772/intechopen.91785>

40) P. García-Oliveira, C. Jiménez-López, A.G. Pereira, C. Lourenço-Lopes, M. Carpena, M. Fraga, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara. *Sargassum muticum*: estudio para su valorización industrial en Galicia, in: **Foro Iberoam. Rec. Mar. Acui. IX** (Sept 2020). ISBN: 978-9942-948-47-2.

41) C. Lourenço-Lopes; L. Cassani; C. Jiménez-López; A. G. Pereira; P. García-Oliveira, M. Carpena, M. Fraga, M. A. Prieto; Jesús Simal-Gándara. Neuroprotective effect of Fucoxanthin extracted from Marine Macroalgae, in: **Foro Iberoam. Rec. Mar. Acui. IX** (Sept 2020). ISBN: 978-9942-948-47-2.

42) Jiménez-López, C., Pereira, A.G., García-Oliveira, P., Lourenço-Lopes, C., Carpena, M., Fraga-Corral, M., Vázquez, J.A., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J. Optimization by surface response methodology of the combined effect of temperature and initial sugar concentration on the kinetic growth behavior of *Saccharomyces fibuligera* and biomass, cell-wall and cell-wall fractions production in mussel process wastewaters culture media, in: **Foro Iberoam. Rec. Mar. Acui. IX** (Sept 2020). ISBN: 978-9942-948-47-2.

43) A.G. Pereira, M. Fraga-Corral, C. Jiménez-López, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. State-of-the-art of encapsulation based on the spray-drying technique for carotenoids from plant material. In *Methods and mechanism*, 2021, Springer.

- 44) M. Carpena, P. García-Oliveira, C. Lourenço-Lopes, A. G. Pereira, M. Fraga-Corral, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Freeze-drying encapsulation as mechanism of choice in oils. In *Methods and mechanism*, 2021, Springer.
- 45) P. García-Oliveira, A. G. Pereira, M. Carpena, A. Carreira-Casais, M. Fraga-Corral, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Chapter 13: Application of releasing packaging in beverages. In *Releasing systems in active food packaging; preparation and applications*, 2021, Springer.
- 46) M. Fraga-Corral, C. Lourenço-Lopes, C. Jimenez-Lopez, J. Echave, F. Chamorro, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Chapter 16: Application of releasing active packaging in oils and fats. In *Releasing systems in active food packaging; preparation and applications*, 2021, Springer.
- 47) P. García-Oliveira, M. Fraga-Corral, M. Carpena, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Approaches for sustainable food production and consumption systems. In *Future Foods: Global Trends, Opportunities and Sustainability Challenges*, 2021, Elsevier.
- 48) M. Carpena, Eliana Pereira, B. Nuñez-Estevez, Filipa Reis, M. Fraga-Corral, Cristina Caleja, J. Simal-Gandara, Isabel C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto and L. Barros. Flavonoids: A group of potential food additives with beneficial health effects. In *Food Additives*. Intech Open; 2021, ISBN: 978-1-83968-960-4.
- 49) C. Lourenço-Lopes, A. Carreira-Casais, M. Fraga-Corral, P. Garcia-Oliveira, A. Soria, Jarboui, M. Barral, P. Otero, J. Simal-Gandara and M.A. Prieto. Carotenoids as Natural Colorful Additives for the Food Industry. In *Food Additives*. Intech Open; 2021, ISBN: 978-1-83968-960-4.
- 50) A. Carreira-Casais, C. Lourenço-Lopes, P. Otero, M. Carpena, A. G. Pereira, J. Echave, B. Núñez-Estévez, F. Chamorro, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Application of Green Extraction Techniques for Natural Additives Production. In *Food Additives*. Intech Open; 2021, ISBN: 978-1-83968-960-4.
- 51) M. Carpena, P. García-Oliveira, A.G. Pereira, N. Collazo, A. Jarboui, A. Soria-Lopez, F. Chamorro, M.A. Prieto and J. Simal-Gandara. Plant antioxidants from agricultural waste: synergistic potential with other biological properties and possible applications. In *Plant Antioxidants and Health*, 2021, Springer.
- 52) Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Jimenez-Lopez, C.; Echave, J.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Carreira-Casais, A.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J. Potencial presencia de plaguicidas en la recuperación de compuestos beneficiosos a partir de deshechos agrícolas: seguridad alimentaria en modelos de economía circular. In book: *Química Agrícola: Plaguicidas, Contaminación Agroindustrial, Ecoeficiencia y Toxicología*, 2021. Publisher: ADC Alternativas de Comunicación S.L.
- 53) Gonzalez-Barreiro, C.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodriguez, P.; Martinez-Carballo, E.; Simal-Gandara, J.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R. Impacto del fungicida mepanipirim en el perfil aromático de vinos tintos. In book: *Química Agrícola: Plaguicidas, Contaminación Agroindustrial, Ecoeficiencia y Toxicología*, 2021. Publisher: ADC Alternativas de Comunicación S.L.
- 54) Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Soria-Lopez, A.; Chamorro, F.; Collazo, N.; Jarboui, A.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A. Plant Antioxidants from Agricultural Waste: Synergistic Potential with Other Biological Properties and Possible Applications. In book: *Ekiert*

H.M., Ramawat K.G., Arora J. (eds.). Plant Antioxidants and Health. Reference Series in Phytochemistry. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-45299-5_35-1

55) Jinadasa, B.K.K.K.; Van Bockstaele, F.; Cvejic, J.H.; Simal-Gandara, J. Current trends and next generation of future edible oils. In book: <https://dx.doi.org/10.1016/B978-0-323-91001-9.00005-0>

56) Rakmai, J.; Mejuto, J.C.; Sang, Y.; Jafari, S.M.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.

Chapter 7. Encapsulation of Essential Oils.

In: Functionality of cyclodextrins in encapsulation for food applications. Thao M. Ho, Hidefumi Yoshii, Keiji Terao, Bhesh R. Bhandari, Editors. Springer (ISBN 978-3-030-80055-0; ISBN 978-3-030-80056-7 (eBook); <https://doi.org/10.1007/978-3-030-80056-7>)

57) Lorenzo, J.M.; Simal-Gandara, J. (CLAVE: L).

Sustainable Aquafeeds: Technological Innovation and Novel Ingredients (ISBN: 9780367354442 (hbk); 9781032120720 (pbk); 978042933166 (ebk)). Taylor & Francis Group, 2021.

58) Carpena, M., da Pereira, R., Garcia-Perez, P., Otero, P., Soria-Lopez, A., Chamorro, F., Alcaide-Sancho, J., Fraga-corral, M., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J. (2021).

An Overview of Food Bioactive Compounds and Their Properties.

In: Jafari, S.M., Castro-Muñoz, R. (eds) Membrane Separation of Food Bioactive Ingredients. Food Bioactive Ingredients. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-84643-5_2

59) Rodriguez, M. C., Caleja, C., Nuñez-Estevez, B., Pereira, E., Fraga-Corral, M., Reis, F. S., Simal-Gandara, J., Ferreira, I.C., Prieto, M.A., Barros, L.

Flavonoids: A Group of Potential Food Additives with Beneficial Health Effects.

In: Prieto, M.A., Otero, P., editors. Natural Food Additives [Internet]. London: IntechOpen; 2021 <https://www.intechopen.com/chapters/79721>, <https://doi.org/10.5772/intechopen.101466>

60) Carpena, M., Garcia-Oliveira, P., Pereira, A.G., Soria-Lopez, A., Chamorro, F., Collazo, N., Jarboui, A., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A. (2022).

Plant Antioxidants from Agricultural Waste: Synergistic Potential with Other Biological Properties and Possible Applications.

In: Ekiert, H.M., Ramawat, K.G., Arora, J. (eds) Plant Antioxidants and Health. Reference Series in Phytochemistry. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-78160-6_35

61) Song, X., Capanoglu, E., Simal-Gandara, J., Chen, F., Xiao, J. (2022).

Different Food Processing Technologies: A General Background.

In: Jafari, S.M., Capanoglu, E. (eds) Retention of Bioactives in Food Processing. Food Bioactive Ingredients. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-96885-4_2

62) Garcia-Oliveira, P., Pereira, A.G., Carpena, M., Carreira-Casais, A., Fraga-Corral, M., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J. (2022).

Application of Releasing Packaging in Beverages.

In: Jafari, S.M., Silva, A.S. (eds) Releasing Systems in Active Food Packaging. Food Bioactive Ingredients. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-90299-5_13

63) Fraga-Corral, M., Lourenço-Lopes, C., Jimenez-Lopez, C., Echave, J., Chamorro, F., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J. (2022).

Application of Releasing Active Packaging in Oils and Fats.

In: Jafari, S.M., Silva, A.S. (eds) Releasing Systems in Active Food Packaging. Food Bioactive Ingredients. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-90299-5_16

OTRAS PUBLICACIONES:

1) O'Brien, A.P.; Cooper, I.; Goodson, A.; Simal Gándara, J.

Establishment of an effective method for safety control of additives in food contact plastics.

Final Report (June 1997). Joint Industry/MAFF Project. Project Number FS2231. PIRA Reference no. SP96/1.

2) Simal Gándara, J.

Aspectos legislativos sobre alimentos nuevos.

XVI Jornada Técnica sobre el "Presente y Futuro de los Nuevos Alimentos", organizada por ACTA-NAR (miembro de UCTAE), Zaragoza (Mayo 1998).

3) Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a una solicitud de evaluación inicial para la comercialización de la microalga marina Tetraselmis chuii en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la aplicación de las radiaciones ionizantes para la higienización de la carne fresca, los preparados cárnicos y los productos cárnicos (p. 29).

3.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación al uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana de cítricos y pimientos y el agua de lavado de los mismos (p. 53).

4.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre condiciones de uso de determinadas sustancias distintas de vitaminas, minerales y plantas para ser empleadas en complementos alimenticios – 2 (p.71).

Revista del Comité Científico de la AESAN, No. 18 (2013).

4) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación con los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios-3 (p. 51).

3.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre objetivos y recomendaciones nutricionales y de actividad física frente a la obesidad en el marco de la Estrategia NAOS (p. 95).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 19 (2014).

5) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los criterios necesarios para poder efectuar en las aguas minerales naturales la mención "indicada para la preparación de alimentos infantiles (p. 11).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 20 (2014).

6) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a una solicitud de evaluación inicial para la comercialización de hidroxitirosol obtenido por síntesis química en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre el empleo como sal comestible del cloruro sódico obtenido a partir de un proceso de producción de cloruro potásico por flotación (p. 27).

3.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre el riesgo del uso de Tribulus terrestris en complementos alimenticios (p. 37).

4.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos elaborados a base de leche cruda (p. 45).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 21 (2015).

7) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre recomendaciones de actividad física en el marco de la Estrategia NAOS (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años (p. 19).

3.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios-4 (p. 79).

4.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la complementación con vitamina D de la dieta de niños de 0 a 3 años (p. 133).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 22 (2015).

7) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la evaluación de la exposición a morfina de la población española por consumo de semillas de adormidera (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación al uso de una solución acuosa de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético (23/17/15) como coadyuvante tecnológico para la desinfección bacteriana de cítricos y tomates y el agua de lavado de los mismos (p. 21).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 23 (2016).

8) Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) - Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre métodos histológicos para la diferenciación de preparados de carne y productos cárnicos (p. 11).

2.-Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la alergia a Anisakis (p. 23).

Revista del Comité Científico de la AECOSAN, No. 24 (2016).

PARTICIPACION EN CONTRATOS DE INVESTIGACION DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

TITULO DEL CONTRATO:

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA:

DURACION DESDE: HASTA:

INVESTIGADOR RESPONSABLE:

1.-Empresa GAIRESA (Gallega de Impermeabilizaciones y Revestimientos Especiales SA).

Duración: 1988-1991.

Estudio realizado: Desarrollo de métodos analíticos en simulantes de alimentos para monómeros de recubrimientos epoxídicos de grandes depósitos y pequeños envases de alimentos con límites de migración específica incluidos en Directivas Comunitarias.

Investigador responsable: S. Paz Abuín.

2.-Convenio marco establecido con FEUGA (Fundación Empresa-Universidad Gallega).

Duración: 1989-1992.

Estudios realizados:

- 1.- Análisis de un tapaporos para folk de gaitas (1989).
- 2.- Análisis de un posible ácido oxolínico (1989).
- 3.- Análisis de aguas (1989).
- 4.- Análisis de un alcohol (1990).
- 5.- Análisis de una muestra de pescado (1990).
- 6.- Estudio de un aditivo alimentario (1991).
- 7.- Análisis de una muestra de queso (1991).
- 8.- Estudio de un producto comercial (1991).
- 9.- Análisis de una muestra de aguas (1991).
- 10.- Análisis de una muestra de harina (1991).
- 11.- Análisis de una muestra de N₂ de TMA (trimetilamina) en pescado (1991).
- 12.- Análisis de una muestra de aguardiente (1991).
- 13.- Análisis de aguardiente (1992).
- 14.- Desarrollo de técnicas analíticas para el control de calidad de aditivos de uso alimentario (1992).

Investigadores responsables: P. Paseiro Losada y J. Simal Lozano.

3.-Empresa GRAFinsa (GRÁFicas del Noroeste SA).

Duración: 1994-1997.

Estudio realizado: Determinación de los niveles de migración de componentes de envases de cartón a simuladores oleosos de alimentos.

Financiación: 12.400.000 pts.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

4.-Empresa COREN (Cooperativas ORENSanas).

Duración: 2000-2001.

Estudio realizado: Piensos y medicamentos. Incorporación por spray (Ref. CO-013-00).

Financiación: 24.401,09 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

5.-Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro.

Duración: 2001-2003.

Estudio realizado: Determinación de antibotánicos en uvas para vinificación y vinos. Evaluación de su persistencia en suelos y aguas.

Financiación: La empresa dedicará los recursos necesarios tanto humanos como materiales para llevar a buen término el proyecto CAL01-047 del Plan Nacional de Alimentación del Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Investigador responsable: J. Simal-Gándara.

6.-Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA).

Duración: 2002-2007.

Estudio realizado: Estudio de los efectos de la aplicación de antifúngicos sobre la calidad de los suelos de viñedo y la calidad de las uvas.

Financiación: La empresa dedicará los recursos necesarios tanto humanos como materiales para llevar a buen término el proyecto AGL2003-02244 del Plan Nacional de I+D del Ministerio de Ciencia y Tecnología. En especial facilitará la toma de muestras, la instalación de instrumentación analítica y la realización de sondeos y perforaciones en terrenos de viñedo de la parcela experimental de A Quinza (Leiro, Ourense).

Investigador responsable: J. Simal-Gándara.

7.-Empresa Galiza Analítica.

Duración: 2002.

Estudio realizado: Desarrollo y aplicación de extracción en fase sólida y separación cromatográfica para determinar pesticidas (Ref. IN-007-02).

Financiación: 5.410,24 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

8.-Empresa ThermoQuest S.A.

Duración: 2005.

Estudio realizado: Desarrollo de aplicaciones de separación cromatográfica para la cuantificación simultánea de fitoesteroides y tocoferoles en aceites de frutos secos (Ref. IN-054-05).

Financiación: 6.000,00 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

9.-Consellería de Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible (Xunta de Galicia).

Duración: 2006.

Estudio realizado: Realización de determinaciones analíticas correspondientes a diversas muestras del vertido al Río Umia (Ref. IN-212-06).

Financiación: 34.385,56 €.

Investigador responsable: J.C. Mejuto Fernández.

10.-IIAA-USC (Instituto de Investigaciones y Análisis Alimentarios de la Universidad de Santiago de Compostela).

Duración: 2001-2008.

Estudios realizados:

1.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en nueve muestras de agua potable (Ref. IN-129-01; 1.411,78 €).

2.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en seis muestras de agua potable (Ref. IN-090-02; 939,60 €).

3.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en dos muestras de agua potable (Ref. IN-091-02; 313,20 €).

4.- Determinación de benzo[a]pireno en cuatro muestras de chorizo (Ref. IN-102-02; 696,00 €).

5.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en seis muestras de agua potable (Ref. IN-028-03; 939,60 €).

- 6.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en siete muestras de agua potable (Ref. IN-101-03; 1.096,20 €).
- 7.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos y aceites minerales en ocho muestras de agua potable (Ref. IN-023-04; 1.252,80 €).
- 8.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en diecisiete muestras de agua potable (Ref. IN-152-04; 4.141,12 €).
- 9.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en dieciocho muestras de agua potable (Ref. IN-27-05; 4.384,80 €).
- 10.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en veintitres muestras de agua potable (Ref. IN-169-05; 5.602,80 €).
- 11.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en dieciocho muestras de agua potable (Ref. IN-302-05; 4.384,80 €).
- 12.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en siete muestras de agua potable (Ref. IN-016-06; 1.705,20 €).
- 13.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en treinta y ocho muestras de agua potable (Ref. IN-162-06; 9.256,80 €).
- 14.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en cuarenta muestras de agua potable (Ref. IN-210-06; 9.744,00 €).
- 15.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en cuarenta y cuatro muestras de agua potable (Ref. IN-124-07; 10.718,40 €).
- 16.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en diez muestras de agua potable (Ref. IN-247-07; 2.343,59 €).
- 17.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en diecinueve muestras de agua potable (Ref. IN-075-08; 4.872,00 €).
- 18.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en ventiocho muestras de agua potable (Ref. IN-484-08; 6.820,80 €).
- 19.- Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos, trihalometanos, tricloroetileno y tetracloroetileno en veintinueve muestras de agua potable (Ref. IN-540-08; 7.064,40 €).

Financiación: 77.687,89 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

11.-Aceites Abril S.L. (Ref. 09TAL045E; Subvención concedida (60%)= 78.570,00 €)

Duración: 02/12/2009-30/09/2012.

Estudio realizado: Recuperación de la producción de aceituna y aceite en Galicia: Definición de aspectos sensoriales en el aceite de oliva virgen (Ref. CO-157-09).

Financiación: 60.950,00 €.

Investigador responsable: C. González Barreiro.

12.-Universidad de Murcia.

Duración: 01/07/2011-20/11/2011.

Estudio realizado: Análisis sensorial comparativo de productos cárnicos a nivel estatal (Ref. IN-0744-2011).

Financiación: 980,00 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

13.- Empresa ISAGRO ESPAÑA, S.L.

Duración: 01/04/2012-31/10/2012.

Estudio realizado: Estudio de disipación de fumigantes de suelo (Ref. IN-0519-2012).

Financiación: 5.340,00 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

14.-Universidad de Murcia.

Duración: 01/09/2012-20/10/2012.

Estudio realizado: Análisis sensorial comparativo de productos cárnicos a nivel estatal (Ref. IN-1118-2012).

Financiación: 490,00 €.

Investigador responsable: J. Simal Gándara.

15.-Industrias FRIGORIFICAS DEL LOURO, S.A. (Frigolouro) - Programa Feder-INNterconecta, convocatoria del año 2013 para la comunidad autónoma de Galicia

Duración: 2013-2016.

Estudio realizado: Proyecto INNosabor (Desarrollo de una línea de productos innovadores en el sector conservero cárnico que incrementa la seguridad alimentaria y la calidad organoléptica mediante nanotecnología e inteligencia artificial; Ref. ITC-20133017). Desarrollo de un indicador de estrés óptimo, y desarrollo de un indicador de presencia de restos de antibióticos en la carne (Ref. CO-066-13).

Financiación: 70.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

16.-Confederación Hidrográfica Miño-Sil

Duración: 2017-2019.

Estudio realizado: Servicio de actuaciones para la cuantificación del origen de la contaminación difusa por presencia de nitratos en la cuenca del río Limia mediante la realización de un estudio isotópico (Ref. IN-0308-17).

Financiación: 20.691 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

17.-Algas Atlánticas Algamar, S.L.

Duración: 2019-2020.

Estudio realizado: Desarrollo de nuevos alimentos funcionales y complementos nutricionales orientados al desarrollo neurocognitivo – NEUROFOOD (Ref. CO-0066-19).

Financiación: 32.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

18.-Confederación Hidrográfica Miño-Sil

Duración: 2019-2022.

Convenio entre la Confederación Hidrográfica Miño-Sil y la Universidad de Vigo para el desarrollo de trabajos de investigación que permitan determinar la procedencia de la contaminación por nitratos en la cuenca del río Limia mediante el estudio de relaciones isotópicas de diversos elementos (Ref. 13041 Miño-Sil).

Financiación: 81.000 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

19.-SeaLab Solutions SL

Duración: 2021-2022.

Beneficios del consumo de las especies tintorera (*Prionace glauca*), marrajo (*Isurus oxyrinchus*), pez espada (*Xiphias gladius*) y atún rojo (*Thunnus thynnus*) (Ref. CO-0019-21).

Financiación: 29.174,44 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

20.-SeaLab Solutions SL

Duración: 2022-2023.

Estudio de los beneficios y riesgos del consumo de grandes especies pelágicas: tintorera, marrajo, pez espada, y atún rojo (Ref. CO-0027-22).

Financiación: 26.015,00 €.

Investigador principal: J. Simal Gándara.

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS
(superiores a cuatro semanas)

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

CENTRO:

LOCALIDAD:

PAIS:

AÑO:

DURACION:

TEMA:

CLAVE:

1.-Participante en la Acción Integrada Franco-Española (CLAVE: D).

Laboratoire de Chimie Analytique II (Profesores: G. Mahuzier y P. Prognon). Faculté des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques. Université de Paris-Sud. Chatenay-Malabry. FRANCE.

Duración: 3 meses (1990).

Tema: Cuantificación de residuos de disolventes en medicamentos y sus envases.

2.-Beca de FPI para estancias cortas en el extranjero. (CLAVE: D).

Laboratoire de Chimie Analytique II (Profesor Mahuzier y Dr. Becue). Faculté des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques. Université de Paris-Sud. Chatenay-Malabry. FRANCE.

Duración: 3 meses (1990).

Tema: Aplicación de la espectrometría de masas en su acoplamiento con la cromatografía de gases y de líquidos al estudio de formulaciones epoxídicas.

3.-Beca de FPI para estancias cortas en el extranjero. (CLAVE: P).

Department of Chemistry (Profesor Thomas B. Brill). University of Delaware. Newark. Delaware. USA.

Duración: 3 meses (1991).

Tema: Investigación de los gases producidos en la degradación térmica de resinas epoxídicas en condiciones que simulan las de combustión.

4.-Becado por el programa COMETT II (Programa de la Comunidad Europea para la Cooperación entre la Universidad y la Empresa en materia de formación en el campo de las Tecnologías) (CLAVE: I).

"Fraunhofer-Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung" (Drs. O. Piringer y R. Franz) en Munich. GERMANY.

Duración: 3 meses (1992).

Tema: Determinación de diaminas alifáticas como derivados de diuretano por cromatografía de gases con detección de llama en los tres simulantes acuosos de alimentos.

5.-Becado por el programa COMETT II (Programa de la Comunidad Europea para la Cooperación entre la Universidad y la Empresa en materia de formación en el campo de las Tecnologías) (CLAVE: I).

"MAFF: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food" (Drs. J. Gilbert y L. Castle) en Norwich (Norfolk). ENGLAND.

Duración: 3 meses (1993)

Tema: Caracterización de los triacil (C5-C15) de ácido acético-2,3-epoxipropil éter y desarrollo de un método de análisis en simulantes de alimentos de la Comunidad Europea.

6.-Becado por el programa COMETT II (Programa de la Comunidad Europea para la Cooperación entre la Universidad y la Empresa en materia de formación en el campo de las Tecnologías) (CLAVE: I).

"TNO-Nutrition and Food Research" (Dr. R. Rijk) en Zeist. THE NETHERLANDS.

Duración: 3 meses (1994)

Tema: Migración de parafinas de utensilios y envases alimentarios a simulantes oleosos de alimentos, y distinción entre aceites y ceras de parafina (líquidas y sólidas, respectivamente).

7.-Becado por la Universidad de Vigo (CLAVE: I).

"TNO-Nutrition and Food Research" (Dr. R. Rijk) en Zeist. THE NETHERLANDS.

Duración: 3 meses (1995)

Tema: Estudio teórico de los mecanismos de difusión, permeación y migración de componentes dentro y a través de materiales plásticos de envases alimentarios. Desarrollo de un procedimiento experimental rápido para establecer si existe o no una barrera funcional en la interfase envase-alimento.

8.-Becado por el Ministerio de Educación y Ciencia de España (CLAVE: I).

"PIRA = Packaging Industries Research Association" (Dr. P.A. Tice) en Leatherhead (Sur de Londres). ENGLAND.

Duración: 3 meses (1996)

Tema: Investigación de la relación entre la cantidad residual libre de un aditivo o monómero de una formulación plástica destinada al envase de alimentos y la cantidad de éste que migra a alimentos de diferente naturaleza (acuosa y oleosa).

9.-Becado por el Ministerio de Educación y Cultura de España (CLAVE: I).

SIK: The Swedish Institute for Food and Biotechnology (Drs. L. Ahrné y A. Leufvén). Göteborg. SWEDEN.

Duración: 3 months (1997)

Tema: Desarrollo de un procedimiento estándar de determinación de olores extraños para botellas de PET rellenables con el objetivo de certificar una formulación PET dada como libre de olores extraños para fines de referencia.

10.-Becado por el Ministerio de Educación y Cultura de España (CLAVE: I).

"MAFF: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food" (Drs. L. Castle y A. Damant) en Norwich (Norfolk). ENGLAND.

Duración: 3 meses (1998)

Tema: Desarrollo de bibliotecas de espectros de masas y metodología para la identificación de sustancias que migran de los materiales en contacto con alimentos a los simulantes europeos de alimentos a niveles superiores a 1 ppb.

11.-Becado por la Xunta de Galicia (CLAVE: I).

"TNO-Nutrition and Food Research" (Dr. T. Hankemeier) en Zeist. THE NETHERLANDS.

Duración: 3 meses (2000)

Tema: Polymer characterization by Curie-point pyrolysis – gas chromatography – mass spectrometry detection.

CONGRESOS

Reseñar solamente contribuciones relevantes (conferencias invitadas, presidencias de sesión internacionales, presidencia o secretaría del comité organizador, etc.).

TIPO DE PARTICIPACION:

CONGRESO:

LUGAR DE CELEBRACION:

AÑO:

A. CONGRESOS NACIONALES (Todas Comunicaciones Orales y Póster):

A1) Simal Gándara, J.; Paseiro Losada, P. y Simal Lozano J.

Comprobación de la calidad de materias primas de preparados dietéticos y de regímenes especiales.
II Congreso Nacional de Farmacéuticos en la alimentación. Toledo, 26-29 de Abril, 1989 (Comunicación Oral).

A2) Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J. y Simal Gándara, J.

Determinación de sacarina mediante espectrofotometría UV en productos dietéticos y antiobesidad.
II Congreso Nacional de Farmacéuticos en la alimentación. Toledo, 26-29 de Abril, 1989 (Comunicación Oral).

A3) Simal Lozano, J.; Paseiro Losada, P.; Simal Gándara, J. y Salgado, G.

Relación entre los estudios de farmacia y la distribución y comercialización de productos dietéticos.
II Congreso Nacional de Farmacéuticos en la alimentación. Toledo, 26-29 de Abril, 1989 (Comunicación Oral).

A4) González Carnero, J.; Montaña Miguélez, J.; Simal Gándara, J.; López Reyes, M.; Míguez Bernárdez, M. y Soto Soto, S.

Valoración de la percepción de sabores dulce y salado en diferentes grupos de edad.
IX Congreso de la Sociedad de Nutrición y Dietética de Galicia y IX Jornadas de Nutrición Clínica para Enfermería. Vigo, 23-24 de Abril, 1999 (Póster).

A5) Montaña Miguélez, J.; López Reyes, M.; Simal Gándara, J.; Míguez Bernárdez, M.; Soto Soto, S. y González Carnero, J.

Estudio del plan de menú en una residencia de la tercera edad.
IX Congreso de la Sociedad de Nutrición y Dietética de Galicia y IX Jornadas de Nutrición Clínica para Enfermería. Vigo, 23-24 de Abril, 1999 (Comunicación Oral).
(Segundo Premio Patrocinado por los Colegios Oficiales de Farmacéuticos de Galicia a las Mejores Comunicaciones, y Otorgado por la Organización del Congreso)

A6) Rial Otero, R.; Capelo, J.L.; Simal-Gándara, J.

Los ultrasonidos como acelerantes de la digestión enzimática de proteínas.
1^{er} Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (EGC²), Amoeiro (Ourense), 12-14 Diciembre 2008 (Comunicación Oral).

A7) Astray, G.; Mejuto, J.C.; Simal-Gándara, J.

Evaluación de las constantes de asociación de aromas de interés alimentario a ciclodextrinas.
1^{er} Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (EGC²), Amoeiro (Ourense), 12-14 Diciembre 2008 (Comunicación Oral).

A8) González-Rodríguez, R.M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Eficacia de nuevos fungicidas en viñedo y su evolución durante el proceso de vinificación.
Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología, X Congreso Nacional de Investigación Enológica, Facultad de Ciencias (Ourense), 2-5 Junio 2009 (Póster y capítulo de libro con ISBN: 978-84-8158-438-7).

A8) González-Rodríguez, R.M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Efecto de nuevos fungicidas en la composición aromática de vinos blancos Godello.

Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología, X Congreso Nacional de Investigación Enológica, Facultad de Ciencias (Ourense), 2-5 Junio 2009 (Póster y capítulo de libro con ISBN: 978-84-8158-438-7).

A9) González-Rodríguez, R.M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Determinación de 11 fungicidas en uvas y vinos mediante PTV-GC-ITMS con el empleo de agentes protectores de analitos.

V Jornadas sobre Control de Residuos en Alimentos, Analítica e Inspección, Auditorium Facultad de Veterinaria (Lugo), 30/09 y 01/10 de 2009 (Póster y capítulo de libro con ISBN).

A10) Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Determination of polychlorinated biphenyls in cow's milk.

V Jornadas sobre Control de Residuos en Alimentos, Analítica e Inspección, Auditorium Facultad de Veterinaria (Lugo), 30/09 y 01/10 de 2009 (Póster y capítulo de libro con ISBN).

A11) Araujo, P.; Delgado-Outeiriño, I.; Cid-Fernández, J.A.; Mejuto, J.C.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.; Soto, B.

Behaviour of thermal waters through granite rocks based on residence time and inorganic pattern.

2º Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (II EGC²), Portomarín (Lugo), 29-31 Enero 2010 (Póster).

A12) Castillo, X.; Simal-Gándara, J.; García-Falcón, M.S.; Rial-Otero, R.; Martínez-Carballo, E.; Mejuto, J.C.

Influence of wine-making protocol on the evolution of antioxidant activity of viño red wines.

2º Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (II EGC²), Portomarín (Lugo), 29-31 Enero 2010 (Póster).

A13) Araujo, P.; Arribas, M.; Delgado-Outeiriño, I.; Cid-Fernández, J.A.; Soto, B.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.; Rial-Otero, R.; Mejuto, J.C.

Composición química de las aguas minero-medicinales de la comarca de Carballiño (Ourense).

2º Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (II EGC²), Portomarín (Lugo), 29-31 Enero 2010 (Póster).

A14) González-Rodríguez, R.; Cancho, B.; Mazaira, J.; Torrado, A.; Simal-Gándara, J.

Influence of fungicides on fermentation kinetics in winemaking.

2º Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (II EGC²), Portomarín (Lugo), 29-31 Enero 2010 (Póster).

A15) Reboredo-Rodríguez, P.; Salvador, M.D.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Simal-Gándara, J.

Estudio del perfil aromático de aceites de oliva virgen extra.

VIII Congreso CYTA/CESIA, Badajoz (Badajoz), 7-10 Abril 2015 (Póster).

A16) Salvador, M.D.; Reboredo-Rodríguez, P.; Mora, M.E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Simal-Gándara, J.

Determinación de los compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen por espectroscopía de infrarrojo cercano (NIR).

VIII Congreso CYTA/CESIA, Badajoz (Badajoz), 7-10 Abril 2015 (Póster).

A17) Penhoat, C.; Pérez-Lamela, C.; Torrado-Agrasar, A.; Simal-Gándara, J.

Uso del análisis sensorial, físico-químico y microbiológico para obtener una bebida a base de plátano y fresa, procesada por altas presiones hidrostáticas (APH).

II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), Valencia (Valencia), 18-20 Octubre 2017 (Póster).

A18) Cancho Grande, B.; Figueiredo González, M.; Reboredo Rodríguez, P.; Simal Gándara, J.; González Barreiro, C.

Aceites de oliva gallegos elaborados con aceites autóctonas.

Expouniversitas – Forum de Innovación e Investigación Universitaria. 1 de Febrero de 2019 Edificio Facultades, Universidad de Vigo-Campus Ourense (Oral).

A19) Reboredo-Rodríguez, P.; Figueiredo González, M.; Simal Gándara, J.; Cancho Grande, B.; González Barreiro, C.

Efecto antitumoral de extractos ricos en compuestos fenólicos de aceites de oliva en la línea celular humana MCF-7.

Expouniversitas – Forum de Innovación e Investigación Universitaria. 1 de Febrero de 2019 Edificio Facultades, Universidad de Vigo-Campus Ourense (Oral).

A20) Figueiredo González, M.; Reboredo Rodríguez, P.; Simal Gándara, J.; Cancho-Grande, B.; González Barreiro, C.

Neuroprotective and antidiabetic potential and phenolic-rich extracts from Brava and Mansa extra-virgin olive oils.

Expouniversitas – Forum de Innovación e Investigación Universitaria. 1 de Febrero de 2019 Edificio Facultades, Universidad de Vigo-Campus Ourense (Oral).

A21) Garzon-Vidueira, R.; Rial-Otero, R.; Fompedriña-Roca, D.; Vadillo-Santos, I.; Simal-Gándara, J.

Understanding the origin of the presence of nitrates in the Limia River basin.

I Congreso de la juventud investigadora en producción primaria sostenible, y calidad y seguridad Alimentaria, Lugo (Spain), 28-29 November 2019 (Poster).

A22) Pereira, A.G.; García-Oliveira, P.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Bioactive compounds from algae: a step towards safe and healthy food.

I Congreso de la juventud investigadora en producción primaria sostenible, y calidad y seguridad Alimentaria, Lugo (Spain), 28-29 November 2019 (Poster).

A23) García-Oliveira, P.; Pereira, E.; Caleja, C.; Barros, L.; Prieto, M.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.

Las algas como prometedora fuente de nutrientes para la dieta.

I Congreso de la juventud investigadora en producción primaria sostenible, y calidad y seguridad Alimentaria, Lugo (Spain), 28-29 November 2019 (Poster).19.

A24) Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Antiobesity activity of Fucoxanthin extracted from Marine Macroalgae.

I Congreso de la juventud investigadora en producción primaria sostenible, y calidad y seguridad Alimentaria, Lugo (Spain), 28-29 November 2019 (Poster).

A25) Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; García-Oliveira, P.; Prieto, M.A.; L., B.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gándara, J.

Optimización de la extracción de compuestos fenólicos a partir de algas de Galicia.

I Congreso de la juventud investigadora en producción primaria sostenible, y calidad y seguridad Alimentaria, Lugo (Spain), 28-29 November 2019 (Poster).

B. CONGRESOS INTERNACIONALES (Comunicaciones Orales y Pósters):

B1) Simal Lozano, J.; Fernández Muíño, M.A.; Lage Yusty, M^aA.; Creus Vidal, J.; López Hernández, J.; Paseiro Losada, P.; Huidobro Canales, J.F.; Simal Gándara, J.; Montaña Miguélez, J.

Niveles de Pentaclorofenol en aguas de consumo de la Coruña.

I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Toledo, Spain, 25-27 de Abril de 1991 (Comunicación Oral).

B2) Simal Lozano, J.; Montaña Miguélez, J.; Lage Yusty, M^aA.; Creus Vidal, J.; López Hernández, J.; Paseiro Losada, P.; Huidobro Canales, J.F.; Simal Gándara, J.; Fernández Muíño, M.A.

Niveles de Pesticidas Organoclorados en aguas de consumo de la Provincia de La Coruña.

I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Toledo, Spain, 25-27 de Abril de 1991 (Comunicación Oral).

B3) Simal Lozano, J.; Montaña Miguélez, J.; Lage Yusty, M^aA.; Creus Vidal, J.; López Hernández, J.; Paseiro Losada, P.; Huidobro Canales, J.F.; Fernández Muíño, M.A. Han colaborado desinteresadamente: Vázquez Odériz, L.; Muniategui Lorenzo, S.; Sancho Ortiz, M^aT.; López Mahía, P.; González Rodríguez, V.; Romero Rodríguez, A.; Simal Gándara, J.; Hermida Ameijeiras, A.; Riita Kettunen, S.

Pesticidas Organoclorados y Policlorobifenilos en bioindicadores fijos (*Mytilus galloprovincialis*) producidos en la Ría de Arosa.

I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Toledo, Spain, 25-27 de Abril de 1991 (Comunicación Oral).

B4) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Gándara, J.; Simal Lozano, J.

Análisis de Componentes Principales en muestras de leche.

I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. Toledo, Spain, 25-27 de Abril de 1991 (Póster).

B5) López Mahía, P.; Paseiro Losada, P.; Simal Lozano, J.; Simal Gándara, J.

Determinación de cationes mayoritarios y elementos traza en leche natural de vaca.

II-Congresso Ibérico de Absorção Atómica. Lisboa, Portugal, 13-15 de Abril de 1992 (Póster).

B6) Fernández-Muíño, M.A.; Sancho, M.T.; Muniategui, S.; Creus, J.M.; Huidobro, J.F.; Simal-Lozano, J.; Simal-Gándara, J.

GC/ECD determination of HCH, lindane, heptachlor, aldrin, dieldrin, endrin, o,p'-DDT, p,p'-DDT and methoxychlor in honey.

APIMONDIA, 34th International Apicultural Congress, Lausanne, Switzerland, 15th-19th August 1995 (Póster).

B7) Simal-Lozano, J.; Simal-Gándara, M.; Huidobro, J.F.; Sancho, M.T.; Fernández-Muíño, M.A.; Muniategui, S.; Simal-Gándara, J.

Application of Masslab Windows computer program to relate different commercially purchased bee collected pollen samples on the basis of their pollinic spectra.

APIMONDIA, 34th International Apicultural Congress, Lausanne, Switzerland, 15th-19th August 1995 (Póster).

B8) O'Brien, A.P.; Cooper, I.; Goodson, A.; Simal-Gándara, J.

Prediction of migration: experimental studies.

Conference on Plastics for Packaging Food, Prague, Czech Republic, 17th-18th June 1997 (Lecture).

B9) Folgueral-Arias, O.; Montaña-Miguélez, J.; Simal-Gándara, J.; López-Reyes, M.; Míguez-Bernárdez, M.

Comparación de dos métodos de determinación de nutrientes: tablas de composición de alimentos y análisis químico.

IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE, Lugo, Spain, 21-25 de Septiembre de 1998 (Comunicación Oral).

B10) García-Queijeiro, J.M.; Montaña-Miguélez, J.; Simal-Gándara, J.; Míguez-Bernárdez, M.
Estudio de la conservación óptima de almendrados de Allariz envasados en atmósferas controladas.

IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE, Lugo, Spain, 21-25 de Septiembre de 1998 (Comunicación Oral).

B11) García-Queijeiro, J.M.; Montaña-Miguélez, J.; Simal-Gándara, J.; Míguez-Bernárdez, M.
Influencia de distintos tipos de tratamientos, tras la recolección, sobre la conservación de las castañas.

IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE, Lugo, Spain, 21-25 de Septiembre de 1998 (Póster).

B12) Montaña-Miguélez, J.; García-Queijeiro, J.M.; Simal-Gándara, J.; Míguez-Bernárdez, M.
Estudio de la composición nutricional y la vida útil de diversos productos de repostería.

IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE, Lugo, Spain, 21-25 de Septiembre de 1998 (Póster).

B13) Torres-Sequeiros, R.; Simal-Gándara, J.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Cancho-Grande, B.

Comparison of two analytical methods (HPLC-FL and synchronous spectrofluorimetry) to determine riboflavin in enriched juices.

23rd International Symposium on Chromatography, Olympia, London, UK, 1st-5th October 2000 (Póster).

B14) Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.

Determination of colistin and tiamulin in liquid and solid medicated premixes by HPLC-Diode Array Detector.

23rd International Symposium on Chromatography, Olympia, London, UK, 1st-5th October 2000 (Póster).

B15) Rodríguez-Comesaña, M.; Simal-Gándara, J.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Cancho-Grande, B.

Analysis of antioxidant vitamins: A (β -carotene), C (DL-ascorbic acid), and E (α -tocopherol) in enriched juices by HPLC-UV/FL.

23rd International Symposium on Chromatography, Olympia, London, UK, 1st-5th October 2000 (Póster).

B16) Gamazo-Vázquez, J.; Simal-Gándara, J.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Cancho-Grande, B.

GC/MS determination of sunflower oil residues in olive oil.

23rd International Symposium on Chromatography, Olympia, London, UK, 1st-5th October 2000 (Póster).

B17) Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.

Simultaneous determination of sulfamethazine and trimethoprim in liquid and solid medicated premixes by HPLC-Diode Array Detector.

23rd International Symposium on Chromatography, Olympia, London, UK, 1st-5th October 2000 (Póster).

B18) López-Blanco, M.C.; Yagüe-Ruiz, C.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.

Comparison of solid phase microextraction (SPME) and solid phase extraction (SPE) for the determination of carbofuran in waters by HPLC/DAD.

ExTech'2001, Barcelona, Spain, 17th-19th September 2001 (Póster).

B19) Rial Otero, R.; Yagüe-Ruiz, C.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.

Solid phase microextraction for the determination of fungicides – cyprodinil and fludioxonil – in Galician white wines by GC/MSD.

ExTech'2001, Barcelona, Spain, 17th-19th September 2001 (Póster).

B20) Reboreda-Rodríguez, B.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, M.C.; Falqué-López E.; Simal-Gándara J.

Comparison of Solid-Phase Microextraction (SPME) and Solid Phase Extraction (SPE) for the determination of alpha- and beta-Endosulfan in Waters by GC/ECD.

HTC-7, Brujas, Bélgica, February 2002 (Póster).

B21) de Zayas-Blanco, F.; García-Falcón, M.S.; Cancho-Grande, B.; Pérez-Lamela, M.C.; Falqué-López, E.; Simal-Gándara, J.

Liquid Chromatographic Determination of Sulfamethazine in Milk by Solid Phase Extraction.

HTC-7, Brujas, Bélgica, February 2002 (Póster).

B22) Paz-Pino, B.; Pérez-Lamela, M.C.; Cancho-Grande, B.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Migration of Ethylenediamine in Food Liquid Simulants from Epoxy-Amine Coatings used to be in contact with Canned Foods.

FOOD Seminário de Vilar, Porto, Portugal, 24th-25th May 2002 (Póster).

B23) Fernández-González, R.; Alen-Ruiz, F.; García-Falcón, M.S.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Determination of Oxytetracycline in Medicated Feeds: Strategies for Increasing Recovery by Liquid Extraction and Sensitivity by Synchronous Spectrofluorimetry.

Third Joint CSL/JIFSAN Symposium on Food Safety and Nutrition – Rapid Diagnostic Methods in Food Safety, York, UK, 26th-28th June 2002 (Póster).

B24) Rodríguez-Pequeño, F.; Vidal-Cerviño, O.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, M.C.; Simal-Gándara, J.

Solid Phase Extraction of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons from Drinking Water and Determination by HPLC-FLD.

Third Joint CSL/JIFSAN Symposium on Food Safety and Nutrition – Rapid Diagnostic Methods in Food Safety, York, UK, 26th-28th June 2002 (Póster).

B25) Pérez-Lamela, C.; Doval-Merino, M.; García-Falcón, M.S.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.
Stirring Bar Sorptive Extraction in the Determination of PAHs in Drinking Waters. Comparison with SPME and SPE.

27th Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, Nice, France, 15th-19th June 2003 (Póster).

B26) García-Falcón, M.S.; Vidal-Cerviño, O.; Rodríguez-González, M.L.; Rey-Salgueiro, L.; Simal-Gándara, J.

Soil Fertilization with Wood Ash: Extraction of Dissolved, Particulate and Overall PAHs from Run-off Waters with Solid-Phase- and Stir-Bar-Sorptive- Extraction Techniques.

27th Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, Nice, France, 15th-19th June 2003 (Póster).

B27) García-Falcón, M.S.; González-López, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of PAHs in Coffee Samples by HPLC with Fluorescence Detection.

27th Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques, Nice, France, 15th-19th June 2003 (Póster).

B28) Arias-Estévez, M.; García-Falcón, M.S.; Mejuto-Fernández, J.C.; Rodríguez-González, L.; Simal-Gándara, J.

Adsorción de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos sobre Ácidos Húmicos.

5^a Reunión del Grupo Especializado de Coloides e Interfases (GECI), Vigo, España, 3-5 Julio 2003 (Póster).

B29) Mejuto-Fernández, J.C.; Otero, M.C.; Rodríguez-Álvarez, A.; Rodríguez-Dafonte, P.; Simal-Gándara, J.

Asociación de Aromas de Uso en la Industria Alimentaria a α -, β - y γ -Ciclodextrinas.

5^a Reunión del Grupo Especializado de Coloides e Interfases (GECI), Vigo, España, 3-5 Julio 2003 (Póster).

B30) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

The diet of the population of rural Galicia (NW Spain). I. Nutritional quality of energy sources.

Atlantic Diet – I International Congress, Viana do Castelo, Portugal, 17th-19th July 2003 (Poster).

B31) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

The diet of the population of rural Galicia (NW Spain). II. Quality of micronutrient intake.

Atlantic Diet – I International Congress, Viana do Castelo, Portugal, 17th-19th July 2003 (Poster).

B32) Jiménez-Contreras, J.F.; Lendoiro-Otero, R.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Dietary habits of the population of rural Galicia (NW Spain): towards the development of a dietary education programme.

Atlantic Diet – I International Congress, Viana do Castelo, Portugal, 17th-19th July 2003 (Lecture).

B33) Gómez-Álvarez, S.; de la Cruz-García, C.; Rey-Garrote, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Application of single-drop microextraction (SDME) and comparison with solid-phase extraction (SPE) for the determination of nitrogen- and phosphorous-containing pesticides in water by gas chromatography/nitrogen-phosphorus detector.

VIII International Symposium on Analytical Methodology in the Environmental Field, A Coruña, Spain, 21st-24th October 2003 (Poster).

B34) González-Rodríguez, R.M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Multiresidue method for ten fungicides in soils by solid-liquid extraction followed by gas chromatography-mass spectrometric detection.

VIII International Symposium on Analytical Methodology in the Environmental Field, A Coruña, Spain, 21st-24th October 2003 (Poster).

B35) Lois-Bouzas, R.; García-Falcón, M.S.; Pérez-Lamela, C.; Rey-Garrote, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Adecuación del etiquetado de alimentos ecológicos a la normativa vigente.

I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria, Pamplona, Spain, 25th-27th November 2003 (Poster).

B36) Pérez-Prieto, M.S.; Cancho-Grande, B.; Pérez-Lamela, C.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Contenido de ácido fólico en alimentos funcionales enriquecidos.

I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria, Pamplona, Spain, 25th-27th November 2003 (Poster).

B37) Fernández-González, R.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Variation of the concentrations of the fungicides tebuconazole and dichlofuanid following successive application to greenhouse-grown lettuces.

7º Encontro de Química dos Alimentos, Viseu, Portugal, 13th-16th April 2005 (Poster).

B38) Rodrigues, A.S.; Pérez-Gregorio, R.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D.

Determination of flavonoids in different onion varieties.

7º Encontro de Química dos Alimentos, Viseu, Portugal, 13th-16th April 2005 (Poster).

B39) Alén-Ruiz, F.; Edreira-Álvarez, A.; García-Falcón, S.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.

Effects of enzyme and tannin addition on the colour and phenolic compounds in red mencia wines.

7º Encontro de Química dos Alimentos, Viseu, Portugal, 13th-16th April 2005 (Poster).

B40) Monteiro-da Conceição, P.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.

Survey of polycyclic aromatic hydrocarbons in alcoholic drinks and investigation of their potential sources.

7º Encontro de Química dos Alimentos, Viseu, Portugal, 13th-16th April 2005 (Poster).

B41) Rodrigues, A.S.; García-Falcón, S.; Simal-Gándara, J.; Almeida, D.

Quality parameters of onion bulbs. Effects of long-term storage conditions.

7^o Encontro de Química dos Alimentos, Viseu, Portugal, 13th-16th April 2005 (Poster).

B42) Rey-Salgueiro, L.; García-Falcón, S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Minimization of the levels of polycyclic aromatic hydrocarbons during bread toasting.

SPQ Analítica 07, Lisboa, Portugal, 29th-30th March 2007 (Poster).

B43) Pateiro-Moure, M.; Pérez-Novó, C.; Arias-Estévez, M.; López-Periágo, E.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of Quaternary Ammonium herbicides in vineyard soils by liquid chromatography with mass spectrometry.

SPQ Analítica 07, Lisboa, Portugal, 29th-30th March 2007 (Poster).

B44) Galesio, M.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.; Capelo, J.L.

Fast methodology for anabolic steroid screening by MALDI-TOF-MS: preliminary results.

4th Annual Meeting of the Portuguese Proteomics Network (ProCura) – 1st Meeting of the Portuguese National Mass Spectrometry Network (RNEM), Aveiro University, Portugal, 10th-11th November 2007 (Poster).

B45) González-Rodríguez, R.M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Determination of fungicides and insecticides in horticultural vegetables.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B46) Pérez Gregorio, R.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Rodrigues, A.S.; Almeida, D.

Effect of domestic cooking on onion bulbs (*Allium cepa*) flavonol content.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B47) Macía-Lorenzo, A.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Pérez-Lamela, C.

Antioxidant activity and polyphenolic content in young red wines stored in bottle.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B48) Pateiro-Moure, M.; Martínez-Carballo, E.; Pérez-Novó, C.; Arias-Estévez, M.; López-Periágo, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of quaternary ammonium herbicides in vineyard soils by liquid chromatography with mass spectrometry.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B49) Martínez-Carballo, E.; Pose-Juan, E.; Paradelo-Pérez, M.; López-Periágo, E.; Arias-Estévez, M.; Nóvoa-Muñoz, J.C.; Simal-Gándara, J.

Determination of metalaxyl in a selected pesticide formulation.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B50) Rey-Salgueiro, L.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

PAHs and PAH metabolites in milk formulae.

Tenth International Symposium on Advances in Extraction Techniques, Bruges, Belgium, 28th-30th January 2008 (Poster).

B51) García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Pérez-Lamela, C.; Simal-Gándara, J.; Conde-Valladares, A.; Alén-Ruiz, F.; EdreiraÁlvarez, A.

Phenolic compounds in young red wines from Galicia (NW Spain).

Food Science & Technology Research Awareness Day, Oregon State University, Corvallis, Oregon, USA, 13th June 2008 (Poster).

B52) Cid-Samamed, A.; García-Río, L.; Mejuto, J.C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Binding constants of divalent cations to oxytetracycline.

19th IUPAC Conference on Physical Organic Chemistry (ICPOC-2008), Santiago de Compostela, Spain, 13th-18h July 2008 (Poster).

B53) Rey-Salgueiro, L.; Martínez-Carballo, E.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Polycyclic aromatic hydrocarbons in selected marine organisms from Rías Gallegas.

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B54) Pérez-Gregorio, R.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Rodrigues, A.S.; Martínez-Carballo, E.

Effect of storage conditions on flavonol content in different onion varieties (*Allium cepa*).

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B55) Alén-Ruiz, F.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Application of HS-SPME/GC-ITMS for the determination of flavour compounds in Mencía wines.

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B56) Pose-Juan, E.; Martínez-Carballo, E.; Rial-Otero, R.; López-Periago, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of metalaxyl in selected pesticide formulations.

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B57) Rey-Salgueiro, L.; Pontevedra-Pombal, X.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Determination of selected polycyclic aromatic hydrocarbons in peat samples: comparison of ultrasound-assisted and accelerated solvent extractions.

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B58) González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Comparison of different extraction techniques for the characterization of the organic compounds in thermal waters from the city of Ourense (NW Spain).

12^{as} Jornadas de Análisis Instrumental, Barcelona, Spain, 21st-23rd October 2008 (Poster).

B59) González-Rodríguez, R.M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Torrado-Agrasar, A.; Mazaira-Pérez, J.; Simal-Gándara, J.

Evolution of tebuconazole residues through the winemaking process of Mencía grapes and its effect on the aroma composition of the final wine.

IX Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines, Donostia, Spain, 28th-30th October 2009 (Poster and book chapter with ISBN: 978-84-613-5486-3).

B60) Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; López-Periago, E.; Paradelo, M.; Simal-Gándara, J.

Retention-liberation studies of penconazole applied as Topas formulation in vineyard soils.

IX Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines, Donostia, Spain, 28th-30th October 2009 (Poster and book chapter with ISBN: 978-84-613-5486-3).

B61) Álvarez-Casas, M.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Removal of PAHs from organic waste solvents by means of wood ashes with high (active) carbon contents.

IX Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines, Donostia, Spain, 28th-30th October 2009 (Poster and book chapter with ISBN: 978-84-613-5486-3).

B62) Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Ultrasonic assisted extraction vs. focused ultrasonic extraction for determination of PCBs feed.

IX Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines, Donostia, Spain, 28th-30th October 2009 (Poster and book chapter with ISBN: 978-84-613-5486-3).

B63) Pérez-Gregorio, M.R.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.

Effect of minimally processed preservation technology in onion flavonoids content under aerobic and anaerobic conditions.

IX Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines, Donostia, Spain, 28th-30th October 2009 (Poster and book chapter with ISBN: 978-84-613-5486-3).

B64) Rodrigues, A.S.; Almeida, D.P.F.; García-Falcón, M.S.; Simal-Gándara, J.; Pérez-Gregorio, M.R.
Postharvest storage systems affect phytochemical content and quality of traditional Portuguese onion cultivars.

28th International Horticultural Congress, Lisboa (Portugal), 22-28th August 2010 (Poster).

B65) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Determination of ethylene(bis)ditiocarbamate pesticides in fruits and vegetables.

XVI Encontro Luso-Galego de Química, Aveiro (Portugal), 10-12th November 2010 (Poster and book chapter with ISBN: 978-989-8124-04-3).

B66) Figueiredo-González, M.; García-Falcón, M.S.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Changes in polyphenolic compounds of the vitis vinifera Gran Negro grape at different stages of ripening.

XVI Encontro Luso-Galego de Química, Aveiro (Portugal), 10-12th November 2010 (Poster and book chapter with ISBN: 978-989-8124-04-3).

B67) Yebra-Pimentel Álvarez, I.; García-Falcón, M.S.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Distribution of polycyclic aromatic hydrocarbons in animal feed and feed ingredients.

XVI Encontro Luso-Galego de Química, Aveiro (Portugal), 10-12th November 2010 (Poster and book chapter with ISBN: 978-989-8124-04-3).

B68) González-Álvarez, M.; Noguerol-Pato, R.; Reboredo-Rodríguez, P.; Fernández-González, R.; Rial-Otero, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Comparison between volatile composition and sensory properties in Godello white wines.

In Vino Analytica Scientia 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).

B69) Noguerol-Pato, R.; González-Álvarez, M.; Figueiredo-González, M.; Fernández-González, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Boso-Alonso, S.; Santiago-Blanco, J.L.; Martínez-Rodríguez, M.C.; Simal-Gándara, J.

Changes in the aroma profile of three Vitis vinifera cultivars – Gran Negro, Mouratón and Brancellao – depending on ripening and the position of the berries into the bunch.

In Vino Analytica Scientia 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).

B70) González-Álvarez, M.; Noguerol-Pato, R.; López-Fernández, O.; Yebra-Pimentel, I.; Rial-Otero, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Influence of four fungicides of new generation to control downy mildew under critical agricultural practices on the sensorial quality of Godello white wines.

In Vino Analytica Scientia 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).

B71) Noguerol-Pato, R.; González-Álvarez, M.; Figueiredo-González, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Boso-Alonso, S.; Santiago-Blanco, J.L.; Martínez-Rodríguez, M.C.; Simal-Gándara, J.

Skin and flesh odorants – free and bound form – in three red grapes depending on harvesting time and berry position into the bunch.

In Vino Analytica Scientia 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).

- B72) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Martínez-Carballo, E.; Yebra-Pimentel, I.; Boso-Alonso, S.; Santiago-Blanco, J.L.; Martínez-Rodríguez, M.C.; Simal-Gándara, J.
Anthocyanin and flavonol fingerprints of three red grapes grown in Galicia (NW Spain).
 In *Vino Analytica Scientia* 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).
- B73) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Martínez-Carballo, E.; López-Fernández, O.; Boso-Alonso, S.; Santiago-Blanco, J.L.; Martínez-Rodríguez, M.C.; Simal-Gándara, J.
Changes in polyphenols with harvesting time and berry position in three native red grapes grown in Galicia (NW Spain).
 In *Vino Analytica Scientia* 2011, Graz (Austria), 21st-23rd July 2011 (Poster and book chapter with ISBN: 978-3-85125-166-1).
- B74) Fernández-González, R.; Yebra-Pimentel, I.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Feed ingredients mainly contributing to polycyclic aromatic hydrocarbons and polychlorinated biphenyl residues.
 23rd International Symposium on Polycyclic Aromatic Compounds (ISPAC 23), Münster (Germany), 4th-8th September 2011 (Poster).
- B75) Yebra-Pimentel, I.; Fernández-González, R.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Feeds-based constituents and their corresponding footprints of residual polycyclic aromatic hydrocarbons and polychlorinated biphenyls.
 23rd International Symposium on Polycyclic Aromatic Compounds (ISPAC 23), Münster (Germany), 4th-8th September 2011 (Poster).
- B76) Lopez-Fernandez, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Evaluation of different methodologies for the determination of dithiocarbamate metabolites in fruits and vegetables.
 7th MGPR (Mediterranean Group of Pesticide Research) International Symposium "Paolo Cabras", Thessaloniki (Greece), 9th-11th November 2011 (Poster).
- B77) Lopez-Fernandez, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Residues of dithiocarbamates in plant foods.
 7th MGPR (Mediterranean Group of Pesticide Research) International Symposium "Paolo Cabras", Thessaloniki (Greece), 9th-11th November 2011 (Poster).
- B78) Fernandez-Gonzalez, R.; Martinez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.
Comparative study of removal methodologies to reduce PCBs levels in fish oils.
 1er Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, Madrid (Spain), 28th-29th June 2012 (Poster).
- B79) López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Influence of washing conditions on the dissipation of mancozeb residues from lettuces.
 1er Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, Madrid (Spain), 28th-29th June 2012 (Poster).
- B80) Briz-Cid, N.; López-Fernández, O.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.
Proteoma changes in the grapes of the red cultivar Garnacha tintorera during post-harvest drying.
 1er Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, Madrid (Spain), 28th-29th June 2012 (Poster).
- B81) Regueiro, J.; Olguín, N.; Simal-Gándara, J.; Suñol, C.
Toxicity evaluation of new agricultural fungicides in primary cultured cortical neurons.
 Mechanisms of neurotoxicity and implications for neurological disorders-A satellite event of the FENS Forum 2012, Barcelona (Spain), 13th July 2012 (Poster).
- B82) Álvarez-Casas, M.; Lores, M.; Llompарт, M.; Simal-Gándara, J.; Martínez-Carballo, E.; García-Jares, C.
Bioactive polyphenols and other oenological parameters in Galician monovarietal white wines.
 XII Scientific meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques, Tarragona (Spain), 14th-16th November 2012 (Poster).

B83) González-Álvarez, M.; Noguerol-Pato, R.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Multivariate statistical techniques for the analysis of instrumental and sensorial datasets: the case of aromas and their perception in wines.

2nd Edition of the International Conference “Agriculture for Life, Life for Agriculture” and International Workshop “Environment and Food Quality and the Well-being of Humans and Animals” of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Bucharest (Romania), 5th-8th June 2013 (Lecture).

B84) Briz-Cid, N.; Figueiredo-González, M.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Influence of several new fungicides on the anthocyanin composition of red wines.

IWA 2013 - 7th International Workshop on Anthocyanins, Porto (Portugal), 9th-11th September 2013 (Poster and book chapter with ISBN: 978-989-20-4065-3).

B85) Figueiredo-González, M.; Rey-Salgueiro, L.; Rial-Otero, R.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Garnacha Tintorera-based sweet wines: anthocyanin composition by HPLC/DAD-ESI/MS analysis.

IWA 2013 - 7th International Workshop on Anthocyanins, Porto (Portugal), 9th-11th September 2013 (Poster and book chapter with ISBN: 978-989-20-4065-3).

B86) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Changes in the aroma profile of extra virgin olive oil with the racking process.

11th Euro Fed Lipid 2013, Antalya (Turkey); 27th-30th October 2013 (Poster).

B87) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Aroma distribution between pulp and seed in olives for oil extraction.

11th Euro Fed Lipid 2013, Antalya (Turkey); 27th-30th October 2013 (Poster).

B88) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Determination of phenolic compounds in extra virgin olive oils by ultrasound-assisted emulsification-microextraction.

11th Euro Fed Lipid 2013, Antalya (Turkey); 27th-30th October 2013 (Poster).

B89) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Characterization of extra virgin olive oils from an emerging production area in North-Western Spain.

11th Euro Fed Lipid 2013, Antalya (Turkey); 27th-30th October 2013 (Poster). Third Best Poster!!!

B90) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Characterization of Galician local varieties virgin olive oils.

11th Euro Fed Lipid 2013, Antalya (Turkey); 27th-30th October 2013 (Poster).

B91) Reboredo-Rodríguez, P.; Cenk, E.D.; Rey-Salgueiro, L.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Comparación de compuestos fenólicos en aceites de olivas gallegas procedentes de agricultura ecológica y convencional.

V Congreso Internacional de Agroecología y Agricultura Ecológica, Vigo (Spain); 26th-28th June 2014 (Poster).

B92) Reboredo-Rodríguez, P.; Mora-Ruiz, M.E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Salvador, M.D.; Fregapane, G.

Assessment of virgin olive oil phenolics by NIR spectroscopy and of its impact on commercial categories.

12th Euro Fed Lipid 2014, Montpellier (France); 14th-17th September 2014 (Poster).

B93) Reboredo-Rodríguez, P.; Rey-Salgueiro, L.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Characterization of extra virgin olive oils from Galician autochthonous varieties and their co-crushings with Arbequina and Picual.

12th Euro Fed Lipid 2014, Montpellier (France); 14th-17th September 2014 (Poster).

B94) Reboredo-Rodríguez, P.; Rey-Salgueiro, L.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Modulation of aroma and phenolic profiles of extra virgin olive oils obtained by oil blending of Galician autochthonous varieties with Arbequina and Picual.

12th Euro Fed Lipid 2014, Montpellier (France); 14th-17th September 2014 (Poster).

B95) Reboredo-Rodríguez, P.; Valli, E.; Bendini, A.; Gallina Toschi, T.; Simal-Gándara, J.

Searching a suitable method to determine the phenolic content of virgin olive oils in order to bear the health claim introduced by Commission Regulation (EU) 432/2012.

12th Euro Fed Lipid 2014, Montpellier (France); 14th-17th September 2014 (Poster).

B96) Figueiredo-González, M.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Evolution of colour and phenolic profile during Garnacha Tintorera grape raisining.

XX Encontro Luso-Galego de Química, Porto (Portugal); 26th-28th November 2014 (Poster).

B97) Rey-Salgueiro, L.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Antibiotic residues and metabolites in pigs urine during treatment and suppression at farm.

XX Reunión de la Sociedad Española de Química Analítica, Santiago de Compostela (Spain); 1th-3^h July 2015 (Poster).

B98) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Simal-Gándara, J.

Profile of phenolic compounds of autochthonous Galician extra virgin olive oils.

13th Euro Fed Lipid 2015, Florence (Italy); 27th-30th September 2015 (Poster).

B99) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Valli, E.; Bendini, A.; Gallina Toschi, T.; Simal-Gándara, J.

Characterization of virgin olive oils elaborated with ancient varieties from Galicia (NW Spain).

13th Euro Fed Lipid 2015, Florence (Italy); 27th-30th September 2015 (Poster).

B100) Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.

Caracterización de aceites de oliva producidos en Galicia.

I Workshop Annual IRNSA-UB: El Universo del Aceite de Oliva, Santa Coloma de Gramenet (Spain); 11th November 2015 (Oral).

B101) Reboredo-Rodríguez, P.; Afrin, S.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Ariza, M.T.; Gasparrini, M.; Giampieri, F.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Battino, M.

Comparison of the antioxidant activity of two honeys, before and after *in-vitro* digestion.

The XXVIIIth International Conference on Polyphenols, Vienna (Austria); 11-15th July 2016 (Poster).

B102) Reboredo-Rodríguez, P.; Afrin, S.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Ariza, M.T.; Gasparrini, M.; Giampieri, F.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Battino, M.

Assessing the bioavailability of phenolic compounds and antioxidant properties of olive oils.

The XXVIIIth International Conference on Polyphenols, Vienna (Austria); 11-15th July 2016 (Poster).

B103) Cancho-Grande, B.; González-Barreiro, C.; Castro-Sobrino, L.; Briz-Cid, N.; Sieiro-Sampedro, T.; Simal-Gándara, J.; Rial-Otero, R.

Influence of fungicide residues on colour of red wines.

The XXVIIIth International Conference on Polyphenols, Vienna (Austria); 11-15th July 2016 (Poster).

B104) Fernández-Cruz, T.; Rey-Salgueiro, L.; Simal-Gándara, J.; Martínez-Carballo, E.

Occurrence and prenatal exposure to persistent organic pollutants using a non-invasive human matrix as placenta in Galicia (Northwest of Spain).

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Oral).

B105) López-Fernández, O.; Yáñez, R.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Kinetic modelling of mancozeb hydrolysis and photolysis to ethylenthiourea and other by-products in water.

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Poster).

B106) Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Castro-Sobrino, L.; Briz-cid, N.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Changes on the aroma profile of Mencía red wines caused by the presence of mepanipyrim residues.

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Poster).

B107) Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Influence of mepanipyrim on aromatic profile of Garnacha wines.

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Poster).

B108) González-Gómez, X.; Cambeiro-Pérez, N.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Organic pollutants in the hair of pet animals: biosentinels of environmental pollution.

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Poster).

B109) Pose-Juan, E.; Fasoli, E.; Nicoletti, M.; Cancho-Grande, B.; González-Barreiro, C.; Torrado-Agrasar, A.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Response of *Saccharomyces cerevisiae* yeasts to the presence of mepanipyrim residues.

9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment, 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides, Santiago de Compostela (Spain); 4-7th October 2016 (Poster).

B110) Carreira-Casais, A.; Regueiro, J.; Simal-Gándara, J.

Development of a method based on hydrophilic-interaction liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry for the analysis of β -N-methylamino-L-alanine in shellfish.

19th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (ExTech 2017), Santiago de Compostela (Spain), June 27th – 30th 2017 (Poster).

B111) González-Gómez, X.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Organic pollutants in wild boar: biosentinel of environmental pollution.

19th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (ExTech 2017), Santiago de Compostela (Spain), June 27th – 30th 2017 (Poster).

B112) González-Gómez, X.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Optimization of selective pressurized liquid extraction of organic pollutants in breast milk to evaluate postnatal exposure.

19th International Symposium on Advances in Extraction Technologies (ExTech 2017), Santiago de Compostela (Spain), June 27th – 30th 2017 (Oral).

B113) Rey-Salgueiro, L.; Cambeiro-Pérez, N.; Martínez-Carballo, E.; Simal-Gándara, J.

Rapid liquid chromatographic method for the control of tiamulin and doxycycline residues and their metabolites in *in vivo* assays with pigs.

28th International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Analysis – PBA2017. San Pablo CEU University, 2-5 July 2017 (Poster).

B114) Reboredo-Rodríguez, P.; Guisantes, E.; Giampieri, F.; Forbes-Hernández, T.Y.; Gasparrini, M.; Afrin, S.; Cinciosi, D.; Varela-López, A.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Fregapane, G.; Salvador, M.D.; Battino, M.

Characterization of pistachio phenolic extracts and their preliminary effects in breast cancer cells proliferation inhibition.

15th Euro Fed Lipid 2017, Uppsala (Sweden); 27th-30th August 2017 (Poster).

B115) Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Valentao, P.; Carrasco-Pancorbo, A.; Andrade, P.B.; Cancho-Grande, B.

Neuroprotective potential of phenol-rich virgin olive oils.

15th Euro Fed Lipid 2017, Uppsala (Sweden); 27th-30th August 2017 (Poster).

B116) Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; González-Barreiro, C.; Simal-Gándara, J.; Carrasco-Pancorbo, A.; Cancho-Grande, B.

Phenolic profile of extra-virgin olive oils obtained from Galician autochthonous varieties: a natural alternative for *diabetes mellitus* treatment.

15th Euro Fed Lipid 2017, Uppsala (Sweden); 27th-30th August 2017 (Poster).

B117) Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Influence of tetraconazole on aromatic profile of red wines.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B118) Briz-Cid, N.; Pose-Juan, E.; Fasoli, E.; Nicoletti, M.; Cancho-Grande, B.; González-Barreiro, C.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Response of *Saccharomyces cerevisiae* yeasts to the presence of tetraconazole residues.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B119) Briz-Cid, N.; Castro-Sobrino, L.; Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Influence of tetraconazole residues on colour and phenolic profile of Mencía wine.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B120) Sieiro-Sampedro, T.; Briz-Cid, N.; Castro-Sobrino, L.; Pose-Juan, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Changes on the aroma profile of Mencía red wines caused by the presence of tetraconazole residues.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B121) Castro-Sobrinho, L.; Briz-Cid, N.; Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Influence of tetraconazole residues on colour of red wines.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B122) Castro-Sobrinho, L.; Briz-Cid, N.; Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Aroma profile and colour of Brancellao wines from organic and conventional production.

10th Symposium In Vino Analytica Scientia, Salamanca (Spain); 17th-20th July 2017 (Poster).

B123) Afrin, S.; Reboredo-Rodríguez, P.; Giamperi, F.; Forbes-Hernandez, Tamara Y.; Gasparrini, M.; Cianciosi, D.; Varela-Lopez, A.; Ariza, M.T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Simal-Gándara, J.; Batino, M.

Manuka honey triggers human colon cancer HCT-116 cells growth inhibition through inducing oxidative and endoplasmic reticulum stress, and modulating mitochondrial respiration and glycolysis.

3rd International Conference on Natural products Utilization: From Plants to Pharmacy Shelf, Banska (Bulgaria); 18th-21st October 2017 (Poster).

B124) Reboredo-Rodríguez, P.; Afrin, S.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Giamperi, F.; Forbes-Hernandez, Tamara Y.; Gasparrini, M.; Cianciosi, D.; Ariza, M.T.; Varela-Lopez, A.; Simal-Gándara, J.; Batino, M.

Phenolic extracts of Galician Extra Virgin Olive Oils inhibit cell proliferation, promote apoptosis and ROS production in MCF-7 Breast Cancer Cells.

3rd International Conference on Natural products Utilization: From Plants to Pharmacy Shelf, Banska (Bulgaria); 18th-21st October 2017 (Poster).

B125) Briz-Cid N.; Cancho-Grande B.; Figueiredo-González, M.; Oliva J.; Cámara M.A.; Rial-Otero R.; Simal-Gándara J.

Effect of fungicide residues on colour and phenolic profile of Monastrell red wines.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B126) Sieiro-Sampedro, T.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Oliva, J.; Cámara, M.A.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Changes on the aroma profile of Monastrell red wines caused by the action of different fungicides.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B127) Figueiredo-González M.; Castro-Sobrinho L.; González-Barreiro C.; Simal-Gándara J.; Cancho-Grande B.

Neuroprotective potential of phenolic-rich extracts from brava and mansa extra-virgin olive oils.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B128) Gonzalez-Gomez, X.; Simal-Gándara J.; Martinez-Carballo, E.

Optimization of selective pressurized liquid extraction of organic pollutants in wild boar (*Sus scrofa*) liver tissues to evaluate environmental exposure.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B129) Fernandez-Cruz, T.; Simal-Gándara J.; Martinez-Carballo, E.

Screening of organic pollutants in non invasive samples (breast milk and baby hair) and the significance of environmental factors.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B130) Cambeiro-Pérez, N.; Pérez-Gregorio, M.R.; Mateus, N.; De Freitas, V.; Simal-Gándara J.; Martínez-Carballo, E.

Phenolic profiling of local apple samples and dihydrochalcone rich fractions isolation, characterization and quantification.

40th International Conference on Environmental & Food Monitoring (ISEAC-40), Santiago de Compostela (Spain); 19th-22nd June 2018 (Poster).

B131) Le Gourrierc, S.; Torrado-Agrasar, A.; Pérez-Lamela, C.; Simal Gándara, J.; Alonso González, E.

Effects of high pressure processing (HPP) on global quality of a pressurized puree obtained from kiwi and banana fruits.

56th European High Pressure Research Group Meeting, Aveiro (Portugal); 2nd-7th September 2018 (Poster).

B132) Simal-Gandara, J.; Cancho-Grande, B.; Gonzalez-Barreiro, C.; Reboredo-Rodriguez, P.

Diseñando aceites de oliva “gourmet” en Galicia.

VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Córdoba (Argentina); 1st-3rd October 2018 (Oral).

B133) Simal-Gandara, J.

Red CYTED “AQUA-CIBUS”: Fortaleciendo la Acuicultura en Iberoamérica: calidad, competitividad y sostenibilidad.

XXI Foro dos Recursos Mariños e da Acuicultura das Rías Galegas, O Grove (España); 10-11 Octubre 2018 (Oral).

B134) Briz-Cid, N.; Sieiro-Sampedro, T.; Pose-Juan, E.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Impact of mepanipyrim and tetraconazole commercial formulations on the proteomic expression of Lalvin T73TM in synthetic must.

International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño (España); 7th-9th November 2018 (Poster).

B135) Briz-Cid, N.; Oliva, J.; Cámara, M.A.; Rial-Otero, R.; Simal-Gándara, J.

Can iprovalicarb, mepanipyrim and tetraconazole modify the proteomic profile of Lalvin T73TM yeasts?

International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño (España); 7th-9th November 2018 (Poster).

B136) Sieiro-Sampedro, T., González-Barreiro, C., Rial-Otero, R., Simal-Gándara, J.

Analysis of the growth behaviour of three varieties of *Saccharomyces cerevisiae* in a synthetic must with different nitrogen conditions.

International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño (España); 7th-9th November 2018 (Poster).

B137) Sieiro-Sampedro, T., Briz-Cid, N., González-Barreiro, C., Rial-Otero, R., Simal-Gándara, J.

Influence of Mepanipyrim and Tetraconazole on the biosynthesis of volatile compounds through the phenylalanine Ehrlich pathway.

International Congress on Grapevine and Wine Sciences, Logroño (España); 7th-9th November 2018 (Poster).

B138) Simal-Gandara, J.

What to do to fit our food system for the future?

XX EuroFoodChem (<http://xxeurofoodchem.eventos.chemistry.pt/>), Porto (Portugal); 17-19 June 2019 (Oral).

B139) Pereira, A.G.; Jiménez-López, C.; Lopes, C.S.P.L.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Extraction of phenolic compounds by high hydrostatic pressure from eight edible algae species from the North-West coast of Spain: Process modelling and optimization.

XX EuroFoodChem (<http://xxeurofoodchem.eventos.chemistry.pt/>), Porto (Portugal); 17-19 June 2019 (Poster).

B140) García-Oliveira, P., Carreira-Casais, A., Jiménez-López, C., Pereira, A.G., Lourenço-Lopes, C., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Sargassum muticum: in search of a solution.

Congreso Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y La Acuicultura (FIRMA), Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo (Ecuador); 31 July-2 August 2019 (Poster).

B141) Lourenço-Lopes, C., Pereira, A.G., Oliveira, P.G., Jiménez-López, C., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Neuroprotective effect of Fucoxanthin extracted from Marine Macroalgae.

Congreso Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y La Acuicultura (FIRMA), Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo (Ecuador); 31 July-2 August 2019 (Poster).

B142) Pereira, A.G., García-Oliveira, P., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Extraction of phenolic compounds by high hydrostatic pressure from eight edible algae species from the North-West coast of Spain: Process modelling and optimization.

Congreso Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y La Acuicultura (FIRMA), Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo (Ecuador); 31 July-2 August 2019 (Poster).

B143) Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; García-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Vázquez, J.A.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Optimization by surface response methodology of the combined effect of temperature and initial sugar concentration on the kinetic growth behavior of *Saccharomyces fibuligera* and biomass, cell-wall and cell-wall fractions production in mussel process waste.

Congreso Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y La Acuicultura (FIRMA), Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo (Ecuador); 31 July-2 August 2019 (Poster).

B144) Carreira-Casais, A.; Montes-Garcia, V.; Perez-Juste, J.; Pastoriza-Santos, I.; Simal-Gandara, J.

SERS directo para la detección de fenol en aguas empleadas en acuicultura.

Congreso Foro Iberoamericano de Los Recursos Marinos y La Acuicultura (FIRMA), Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo (Ecuador); 31 July-2 August 2019 (Poster).

B145) Lamela, C.P.; Jiménez-López, C.; Pereira, A.G.; Lopes, C.S.P.L.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Extraction of phenolic compounds by high hydrostatic pressure from eight edible algae species from the North-West coast of Spain: Process modelling and optimization.

57th European High Pressure Research Group Meeting on High Pressure Science and Technology (EHPRG2019), Prague (Czech Republic); 1st-6th September 2019 (Oral).

B146) Cambeiro-Pérez, N.; Pérez-Gregorio, M.R.; Fernandes, I.; Mateus, N.; De Freitas, V.; Simal-Gandara, J.; Martínez-Carballo, E.

Metabolomics as a tool to evaluate the immunomodulatory role of apple phenolic rich extracts.

2nd Food Chemistry Conference Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, Sevilla (Spain), 17-19 September 2019 (Oral).

B147) Cambeiro-Pérez, N.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Pérez-Gregorio, M.R.; Mateus, N.; De Freitas, V.; Simal-Gandara, J.; Martínez-Carballo, E.

Antidiabetic potential of apple phenolic rich fractions against α -glucosidase enzyme inhibition.

2nd Food Chemistry Conference Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, Sevilla (Spain), 17-19 September 2019 (Poster).

B148) Gonzalez-Gomez, X.; Lopez-Mosquera, M.E.; Lopez-Fabal, A.; Garcia-Calvo, L.; Simal-Gandara, J.; Martínez-Carballo, E.

Antibiotic residues in crops fertilized with poultry manure.

2nd Food Chemistry Conference Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, Sevilla (Spain), 17-19 September 2019 (Poster).

B149) Jiménez-López, C., Pereira, A.G., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Barros, L., Lage, M.P., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gándara, J.

Optimization of the extraction of phenolic compounds from eight edible algae species from the Galician coast using response surface methodology.

2nd Food Chemistry Conference Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, Sevilla (Spain), 17-19 September 2019 (Poster).

B150) García-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Jiménez-López, C.; Lopes, C.L.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Optimization by surface response methodology of the combined effect of temperature and initial sugar concentration on the kinetic growth behavior of *Saccharomyces fibuligera* and biomass, cellwall and cell-wall fractions production in mussel process wastewaters culture media.

11th International Conference on Predictive Modelling in Food, Bragança (Portugal); 17-20 September 2019 (Poster).

B151) Pereira, E.; Fernandes, F.; Prieto, M.A.; Calhella, R.; Sokovic, M.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Optimization of the extraction of colouring agents from leaves of *Ocimum basilicum* var. *purpurascens*.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Oral).

B152) Prieto, M.A.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Pereira, A.G.; Garcia-Oliveira, P.; Portela, C.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Extraction of phenolic compounds by high hydrostatic pressure from eight edible algae species from the North-West coast of Spain: Process modelling and optimization.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Oral).

B153) Figueiredo-Gonzalez, M.; Reboredo-Rodriguez, P.; Olmo-Garcia, L.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gandara, J.; Rial-Otero, R.; Gonzalez-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.

Evaluation of the neuroprotective and antidiabetic potential of phenol-rich extracts from virgin olive oils by *in vitro* assays.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Oral).

B154) Reboredo-Rodriguez, P.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Gonzalez-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.; Forbes-Hernandez, T.Y.; Giampieri, F.; Afrin, S.; Simal-Gandara, J.; Battino, M.

Extra virgin olive oils obtained from Galician ancient varieties: the role of the phenolic compounds on MCF-7 human breast cancer cells.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Oral).

B155) Forbes-Hernandez, T.Y.; Ansary, J.; Cianciosi, D.; Simal-Gandara, J.; Battino, M.; Giampieri, F.

Strawberry polyphenols as possible modulators of pre-adipocytes differentiation: a possible tool to control obesity onset and progression.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Oral).

B156) Pereira, A.G.; Oliveira, P.G.; Jimenez-Lopez, C.; Lopes, C.S.P.L.; Portela, C.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Microalgae as raw material for the production of pigments.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B157) Ansary, J.; Cianciosi, D.; Giampieri, F.; Simal-Gandara, J.; Battino, M.; Forbes-Hernandez, T.Y.
Phytochemical profile, mineral content and antioxidant capacity of garlic (*Allium sativum*) and black cumin (*Nigella sativa*) extract.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B158) Cambeiro-Perez, N.; Figueiredo-Gonzalez, M.; Perez-Gregorio, M.R.; Materus, N.M De Freitas, V.; Simal-Gandara, J.; Martinez-Carballo, E.

The involvement of phenolic-rich fractions from apple against α -glucosidase enzyme inhibition.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B159) Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Pereira, A.G.; Garcia-Oliveira, P.; Portela, C.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Phenolic compounds extraction from algae: properties and bioactivities.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B160) Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Rita, I.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Fucoxanthin extraction from algae: properties and bioactivities.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B161) Garcia-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Phenolic compounds of the principal medicinal plants of Galicia (NW Spain).

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B162) Garcia-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Rita, I.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Preserving the ancient knowledge: a review.

Iberphenol - Iberian Congress on Phenolic Compounds. Ourense (Spain), 2nd October 2019 (Poster).

B163) Figueiredo-González, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; Olmo-García, L.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gándara, J.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.

Olive ripeness as a tool to modulate phenolic composition of oils and in vitro inhibition of α -glucosidase.

1st Iberian Meeting in Separation Sciences & Mass Spectrometry. XIX Conference of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques. IX Conference of the Spanish Society of Mass Spectrometry. VI Conference of the Mass Spectrometry Group of the Portuguese Society of Chemistry. Santiago de Compostela (Spain), 8-11 October 2019 (Poster).

B164) González-Barreiro, C.; Figueiredo-González, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; Olmo-García, L.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gándara, J.; Cancho-Grande, B.

Extra-virgin olive oils obtained from Galician autochthonous varieties: Their role against α -glucosidase inhibition.

17th Euro Fed Lipid Congress and Expo. Sevilla (Spain), 20-23 October 2019 (Oral).

B165) Reboredo-Rodríguez, P.; Figueiredo-González, M.; Olmo-García, L.; Carrasco-Pancorbo, A.; Battino, M.; Simal-Gándara, J.; González-Barreiro, C.; Cancho-Grande, B.

Olive ancient varieties from Galicia: identification of phenolic compounds and their role on MCF-7 human breast cancer cell line.

17th Euro Fed Lipid Congress and Expo. Sevilla (Spain), 20-23 October 2019 (Oral).

B166) Cancho-Grande, B.; Figueiredo-González, M.; Reboredo-Rodríguez, P.; Castro-Sobrino, L.; Olmo-García, L.; Carrasco-Pancorbo, A.; Simal-Gándara, J.; González-Barreiro, C.

The effect of ripening index of Brava olive fruits on bioactive compounds-rich extracts from extra-virgin olive oils against the α -glucosidase and α -amylase inhibition.

17th Euro Fed Lipid Congress and Expo. Sevilla (Spain), 20-23 October 2019 (Poster).

B167) Pereira, A.G.; Carreira, A.; Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; Barros, L.; Prieto, M.A.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gandara, J.

Las algas como nueva materia prima para la obtención de pigmentos.

XXV Encontro Galego-Portugues de Química. Santiago de Compostela (Spain), 20-22 November 2019 (Poster).

B168) García-Oliveira, P.; Carreria-Casais, A.; Pereira, E.; Caleja, C.; Lourenço-Lopes, C.; Barros, L.; Pérez-Juste, J.; Prieto, M.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.

The use of seaweed in daily diets as a source of nutrients.

XXV Encontro Galego-Portugues de Química. Santiago de Compostela (Spain), 20-22 November 2019 (Poster).

B169) Lourenço-Lopes, C.; García-Oliveira, P.; Jimenez-Lopez, C.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Caracterização de Pigmentos de Algas da Galiza.

XXV Encontro Galego-Portugues de Química. Santiago de Compostela (Spain), 20-22 November 2019 (Poster).

B170) Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; García-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gándara, J.

Optimización de la extracción de compuestos fenólicos a partir de 8 especies de algas comestibles de las costas de Galicia utilizando la metodología de superficie respuesta.

XXV Encontro Galego-Portugues de Química. Santiago de Compostela (Spain), 20-22 November 2019 (Poster).

B171) Jimenez-Lopez, C.; Lourenço-Lopes, C.; García-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Prieto, M.A.; L., B.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gándara, J.

Modelling and optimization of the extraction process of pigments from seaweed from the Galician coast.

XXV Encontro Galego-Portugues de Química. Santiago de Compostela (Spain), 20-22 November 2019 (Poster).

B172) Fernandes, F.A., Pereira, E., Prieto, M.A., Calhelha, R.C., Ciric, A., Sokovic, M., Simal-Gandara, J., Barros, L. & Ferreira, I.C.F.R.

Otimização do processo de extração utilizando folhas de *Ocinum basilicum* var *purpurascens* para a obtenção de um ingrediente corante.

XXVI Encontro nacional da sociedade portuguesa de química. CPF15, pág. 197. 24-26 de julho de 2019. FCUP, Porto, Portugal.

B173) Carreira-Casais, A.; Garcia-Oliveira, P.; Caleja, C.; Pereira, E.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.; Perez-Juste, J.; Barros, L.; Ferreira, I.C.F.R.

Evaluación del perfil fenólico individual de *Calluna vulgaris* (L.) y de su potencial bioactivo.

XXV Encontro Galego-Português de Química. 20-22 Novembre 2019. Santiago de Compostela, Spain.

B174) García-Oliveira, P.; Carpena-Rodríguez. M., Lourenço-Lopes, C.; Jiménez-López, C.; Pereira, A. G.; Prieto, M. A.; Simal-Gándara, Jesús.

The hidden link between medicinal plants and their therapeutic uses.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B175) Pereira, A.G., Fraga, M., Oliveira, P.G., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Design of new functional foods based on new additives obtained from algae by treatments with high hydrostatic pressures.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B176) Carreira- Casais, A., García-Oliveira, P., Carpena. M., Echave, J., Lourenço-Lopes, C.; Jiménez-López, C.; Pereira, A. G.; Fraga, M., Prieto, M. A.; Simal-Gándara, J.

Ultrasound Assisted Extraction of Fucoxanthin in invasive algae in Galicia.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B177) Lucía Cassani, Catarina Lourenço-Lopes, Cecilia Jiménez-López, Miguel A. Prieto, Andrea Gómez-seaweeds, Jesús Simal-Gándara.

Optimum microwave processing approach for the extraction of polyphenols with antioxidant activity from *Fucus spiralis*.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B178) Lourenço-Lopes, C., Jimenez-Lopez, C., Cassani, L., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Fraga, M., Gomez-Zavaglia, A., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.

Optimization of microwave-assisted extraction conditions for antioxidant compounds from *Undaria pinnatifida* using response surface methodology.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B179) Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Pereira, A.G., García-Oliveira, P., Fraga, M., Barros, Lillian, Prieto, M.A., Ferreira, Isabel C. F. R, Simal-Gándara, J.

Heat assisted extraction: a new approach for an old-fashioned technique.

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B180) Carpena, M., García-Oliveira, P., Pereira, A. G., Jiménez-López, C.; Lourenço-Lopes, C., Carreira- Casais, A., Echave, J, Fraga, M., Prieto, M. A.; Simal-Gándara, J.

Heat assisted extraction vs. High pressure assisted extraction: Optimization of the extraction of three red algae (*Chondrus crispus*, *Mastocarpus stellatus* and *Gigartina pistillata*).

IberPhenol International Conference, 26-27/03/2020 in Coimbra (Portugal).

B181) García-Oliveira P., Pereira A.G., Carpena M., Jiménez-López C., Lourenço-Lopes C., Carreira-Casais A., Echave J., Fraga M., Perez-Lamela C., Prieto M.A., Simal-Gandara J.

Green algae as a source of pigments: Optimization of the extraction trough high pressure assisted extraction.

58th European High Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España).

B182) García-Oliveira P., Carpena M., Pereira A.G., Jiménez-López C., Lourenço-Lopes C., Carreira-Casais A., Echave J., Fraga M., Perez-Lamela C., Prieto M.A. and Simal-Gandara J.

Current approaches for microalgae extraction using High Hydrostatic Pressure.

58th European High Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España).

B183) A.G. Pereira, M. Carpena, P. García-Oliveira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, A. Carreira- Casais, J. Echave, M. Fraga, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, C. Perez-Lamela, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Enriched extracts in fucoxanthin obtained from brown algae with high pressure technology to formulate healthier food products. High Hydrostatic Pressure.

58th European High-Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España). Oral.

B184) A.G. Pereira, M. Carpena, P. García-Oliveira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, A. Carreira- Casais, J. Echave, M. Fraga, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, C. Perez-Lamela, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Working conditions to obtain bioactive compounds from microalgae with high pressure technologies. High Hydrostatic Pressure.

58th European High-Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España). Póster.

B185) M. Carpena, P. García-Oliveira, M. Fraga, A. Carreira-Casais, Cristina Caleja, Carla Pereira, Ricardo C. Calhelha, Marina Sokovic, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Valorization of edible red seaweeds by the recovery of bioactive compounds optimized in traditional and novel extraction techniques. High Hydrostatic Pressure.

58th European High-Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España).

B186) M. Carpena, P. García-Oliveira, M. Fraga, A. Carreira-Casais, Cristina Caleja, Carla Pereira, Ricardo C. Calhelha, Marina Sokovic, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Obtaining healthier and safer food additives from red algae: comparison of high pressure and heat assisted extraction. High Hydrostatic Pressure.

58th European High-Pressure Research Group International Conference, 6-11/09/2020, Puerto de la Cruz (Tenerife, España).

B187) P. García-Oliveira, M. Carpena, A.G. Pereira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, M. Fraga, M. A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Optimization of the high pressure assisted extraction of phenolic compounds from green marine macroalgae.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B188) A.G. Pereira, M. Carpena, P. García-Oliveira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, A. Carreira- Casais, J. Echave, M. Fraga, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, P. Gullón, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Wild plants: recovery of popular knowledge to produce healthier food products with beneficial properties.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B189) B. Núñez-Estévez, Tiane C. Finimundy, M. Carpena, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto, J. Simal-Gandara.

Phenolics compounds from Amaranthaceae family: extraction and biological properties.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B190) A. Carreira-Casais; P. García-Oliveira; M. Carpena; J. Echave; C. Lourenço-Lopes; C. Jiménez-López; A.G. Pereira; M. Fraga; Paz Otero; P. Gullón; M.A Prieto; J. Simal-Gándara.

***Codium tomentosum* as a promising source of fucoxanthin: exploring the suitability of ultrasound assisted extraction.**

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B191) M. Carpena, P. García-Oliveira, A.G. Pereira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, A. Carreira-Casais, M. Fraga, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Phenolics and pigments from red algae: extraction techniques and antioxidant potential.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B192) C. Lourenço-Lopes, C. Jimenez-Lopez, P. García-Oliveira, A.G. Pereira, A. Carreira-Casais, M. Carpena, J. Echave, F. Chamorro, Paz Otero, P. Gullón; M. Fraga, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Optimization of Fucoxanthin recovery from *Undaria pinnatifida* through kinetic extractions.

4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2020) Nov.30-Dec.04, 2020 (Xi'an, China).

B193) C. Jimenez-Lopez, C. Lourenço-Lopes, P. García-Oliveira, A.G. Pereira, A. Carreira-Casais, M. Carpena, J. Echave, F. Chamorro, A. Silva, M. Fraga, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Kinetic study of the extraction of pigment fucoxanthin from brown algae *Undaria pinnatifida* using acetone as solvent.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B194) A.G. Pereira, M. Carpena, P. García-Oliveira, C. Jiménez-López, C. Lourenço-Lopes, A. Carreira-Casais, J. Echave, Paz Otero, M. Fraga, P. Gullón, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Recovery of phenolic compounds from edible algae using high hydrostatic pressure: an optimization approach.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B195) M.Carpena, Cristina Caleja, P. García-Oliveira, Carla Pereira, Marina Sokovic, Isabel C.F.R. Ferreira, J. Simal-Gándara, Lillian Barros, M. A. Prieto.

Red algae as source of nutrients with antioxidant and antimicrobial potential.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B196) C. Lourenço-Lopes, C. Jimenez-Lopez, P. García-Oliveira, A.G. Pereira, A. Carreira-Casais, M. Carpena, J. Echave, F. Chamorro, Paz Otero, P. Gullón; M. Fraga, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Fucoxanthin extraction from *Undaria pinnatifida*: kinetic behavior under different temperatures and ethanol concentrations.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B197) A. Carreira-Casais, V. Montes-García, I. Pastoriza Santos, J. Pérez-Juste, M.A. Prieto; J. Simal-Gándara.

Multiple SERS detection of phenol derivatives in current water.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B198) F. Chamorro, M. Carpena, B. Nuñez-Estevez, M.A. Prieto, J. Simal-Gándara.

Valorization of kiwi sub-products for recovering bioactive compounds: circular economy model.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B199) P. Garcia-Oliveira, A. Carreira-Casais, Cristina Caleja, Eliana Pereira, Ricardo C. Calhelha, Marina Sokovic, Jesús Simal-Gandara, Isabel C.F.R. Ferreira, M. A. Prieto, Lillian Barros.

Macroalgae as an alternative source of nutrients and compounds with bioactive potential.

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B200) A. Carreira-Casais; P. García-Oliveira; M. Carpena; J. Echave; C.Lourenço-Lopes; C. Jiménez-López; A.G. Pereira, M. Fraga; Paz Otero, P. Gullón, M.A Prieto, J. Simal-Gándara.

***Ascophyllum nodosum* as renewable source of fucoxanthin using ultrasound assisted extraction.**

1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. 10 - 25/11/2020. Online.

B201) Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Chamorro, F., Silva, A., Cassani, L., Fraga, M., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R, Simal-Gándara, J.

Kinetic study of the extraction of pigment fucoxanthin from brown algae *Undaria pinnatifida* using acetone as solvent.

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B202) Pereira, A.G., Fraga, M., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Silva, A., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R, Simal-Gándara, J.

Development of new food products through the application of green technologies such as high pressures.

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B203) García-Oliveira, P., Fraga, M., Pereira, A.G., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Silva, A., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R, Simal-Gándara, J.

Kinetic determination of β carotene in *Undaria pinnatifida* using two solvents (ethanol and acetone) extracted by ultrasound-assisted extraction.

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B204) Lourenço-Lopes, C., Jiménez-López, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Chamorro, F., Fraga, M., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.

***Undaria Pinnatifida*: Kinetic behavior of the extraction of fucoxanthin under different temperatures and ethanol concentrations.**

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B205) Carreira-Casais, A., Lourenço-Lopes, C., Jiménez-López, C., Pereira, A.G., García-Oliveira, P., Carpena, M., Echave, J., Cassani, L., Fraga, M., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.

Fucoxanthin, a new bullet in the sea against obesity and metabolic disorders.

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B206) Carpena, M., García-Oliveira, P., Fraga, M., Carreira-Casais, A., Caleja, C., Pereira, C., Calhelha, R.C., Sokovic, M., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gándara, J.

Valorization of edible red seaweeds of *Chondrus crispus*, *Mastocarpus stellatus* and *Gigartina pistillata* by the recovery of bioactive compounds optimized in traditional and novel extraction techniques.

International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B207) Chamorro, F., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Pereira, A. G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Cassani, L., Fraga, M., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gándara, J.

Characterization of pigments from six brown macroalgae species using HPLC-MS/MS analysis.
International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B208) Echave, J., Fraga, M., Pereira, A. G., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Carreira-Casais, A., Carpena, M., García-Oliveira, P., Silva, A., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.

Chlorophyll extraction from the brown seaweed *Undaria pinnatifida*.
International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B209) Silva, A., Cassani, L., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Prieto, M.A., Domingues, V. F., Barroso, M. F., Simal-Gándara, J.

Enhancing the antimicrobial activity of *Sargassum muticum* extracts on *Escherichia coli* strain using microwave assisted extraction.
International Meeting on Marine Research (IMMR20), 16-17/07/2020, Peniche (Portugal).

B210) Garcia-Oliveira, P., Carreira-Casais, A., Caleja, C., Pereira, E., Calhelha, R.C., Sokovic, M., Simal-Gandara, J., Ferreira, I.C.F.R., Prieto, M.A., Barros, L.

Macroalgae as an Alternative Source of Nutrients and Compounds with Bioactive Potential.
In 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods session Food Safety and Sustainable Development (10–25 Nov 2020). Proceedings, 2020. 10.3390/foods_2020-07648

B211) Chamorro, F., Carpena, M., Nuñez-Estevez, B., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Valorization of Kiwi By-Products for the Recovery of Bioactive Compounds: Circular Economy Model.

In 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods session Food Safety and Sustainable Development (10–25 Nov 2020). Proceedings, 2020. 10.3390/foods_2020-07647

B 212) Carpena, M., Caleja, C., Garcia-Oliveira, P., Pereira, C., Sokovic, M., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gandara, J. Barros, L., Prieto, M.A.

Red Algae as Source of Nutrients with Antioxidant and Antimicrobial Potential.
In 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods session Food Safety and Sustainable Development (10–25 Nov 2020). Proceedings, 2020.

B213) Pereira, A.G., Carpena, M., Garcia-Oliveira, P., Jimenez-Lopez, C., Lourenço-Lopes, C., Carreira-Casais, A., Echave, J., Otero, P., Fraga-Corral, M., Gullon, P., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R., Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Recovery of Phenolic Compounds from Edible Algae Using High Hydrostatic Pressure: An Optimization Approach.

In 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. Proceedings, 2020. 10.3390/foods_2020-07824

B214) García-Oliveira, P., Carreria-Casais, A., Pereira, E., Caleja, C., Lourenço-Lopes, C., Barros, L., Pérez-Juste, J., Prieto, M.A, Simal-Gándara, J., Ferreira, I. C. F. R.

Evaluation of macroalgae as a source of nutrients for nutraceutical foods.
7th Portuguese Young Chemists (PYChem), 2021 in Bragança (Portugal).

B215) Pereira, A.G., Fraga, M., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Oliveira, P.G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I. C. F. R., Simal-Gandara, J.

Application of emerging green technologies in the development of new food products.
7th Portuguese Young Chemists (PyChem), 2021 in Bragança (Portugal).

B216) Carreira-Casais, A., García-Oliveira, P., Carpena, M., Echave, J., Lourenço-Lopes, C., Jiménez-López, C., Pereira, A. G., Cassani, L., Fraga, M., Gómez-Zavaglia, A., Prieto, M. A., Simal-Gándara, J.
Ultrasound Assisted Extraction of fucoxanthin in *Ascophyllum nodosum* algae.
 7th Portuguese Young Chemists (PyCheM), 2021 in Bragança (Portugal).

B217) Lourenço-Lopes, C., Jimenez-Lopez, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Cassani, L., Fraga, M., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.
Kinetic behavior of the extraction of fucoxanthin under different temperatures and ethanol concentrations from *Undaria pinnatifida*.
 7th Portuguese Young Chemists (PyCheM), 2021 in Bragança (Portugal).

B218) Jimenez-Lopez, C., Cassani, L., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Fraga, M., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gándara, J.
Optimization of the extraction of phenolic compounds from brown alga using microwave assisted extraction.
 7th Portuguese Young Chemists (PyCheM), 2021 in Bragança (Portugal).

B219) Carpena, M., Caleja, C., García-Oliveira, P., Pereira, C., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R.
Red algae as source of nutrients with antioxidant potential.
 7th Portuguese Young Chemists (PyCheM), 2021 in Bragança (Portugal).

B220) Pereira, A.G., Fraga, M., Oliveira, P.G., Jiménez-López, C., Lourenço-Lopes, C., Carpena, M., Barros, L., Prieto, M.A., Ferreira, I. C. F. R, Simal-Gandara, J.
A new market: functional foods produced from algae under extraction with high hydrostatic pressure (HHP).
 10th International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021), Online – Live and On-demand, 14-16/6/2021.

B221) Jimenez-Lopez, C., Cassani, L., Lourenço-Lopes, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Fraga-Corral, M., Prieto, M.A., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gándara, J.
Microwave assisted extraction of antioxidant compounds from *Ascophyllum nodosum*: an optimization study.
 10th International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021), Online – Live and On-demand, 14-16/6/2021.

B222) Lourenço-Lopes, C., Jimenez-Lopez, C., García-Oliveira, P., Pereira, A.G., Fraga-Corral, M., Prieto, M.A., Simal-Gándara, J.
Optimization of heat assisted extraction of fucoxanthin, from an edible marine algae of the Galician coastline, using a response surface methodology.
 10th International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021), Online – Live and On-demand, 14-16/6/2021.

B223) N. Collazo, M. Carpena, B. Nuñez-Estevez, P. Otero, A. Soria-Lopez, P. Garcia-Oliveira, F. Chamorro, A. Jarboui, M. Fraga-Corral, J. Simal-Gandara and M.A. Prieto.
Health promoting properties of bee royal jelly: food of the queens.
 Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B224) A. Carreira-Casais, M. Carpena, C. Lourenço-Lopes, A.G. Pereira, P. García-Oliveira, Aurora Silva, L. Cassani, M. Fraga-Corral, P. Otero, M. A. Prieto and J. Simal- Gándara.
Health from the sea: *Bifurcaria bifurcata* as a source of bioactive compounds.
 Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B225) A. Jarboui, M. Fraga-Corral, J. Echave, P. Otero, P. Garcia-Oliveira, M. Carpena, F. Chamorro, A. Soria-Lopez, A. Carreira-Casais, L. Cassani, M. A. Prieto and J. Simal-Gandara.

By-products of agri-food industry as tannin-rich sources: a review of tannins' biological activities and their potential for valorization.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B226) F. Chamorro, M. Carpena, B. Nuñez-Estevez, A. Soria-Lopez, A.G. Pereira, N. Collazo, A. Jarboui, L. Cassani, M. Fraga-Corral, J. Simal-Gandara and M.A. Prieto.

Kiwi by-products as potential new food additives.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B227) C. Lourenço-Lopes, L. Cassani, F. Chamorro, A. Carreira-Casais, P. Garcia-Oliveira, Aurora Silva, M. Fraga-Corral, P. Otero, M. Fátima Barroso, M.A. Prieto and J. Simal-Gándara.

Antioxidant compounds from Undaria pinnatifida: microwave-assisted extraction and optimization using response surface methodology.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B228) M. Barral-Martínez, P. García Oliveira, B. Nuñez-Estevez, M. Carpena, A. Silva, M. F. Barroso, M. Fraga-Corral, J. Simal-Gandara and M.A. Prieto.

Evaluation of the chemical composition of bioactive compounds from plants of the Asteraceae family.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B229) P. Garcia-Oliveira, M. Carpena, M. A. Prieto and J. Simal-Gandara.

Metabolomics: the basics and applications in food and function.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B230) J. Echave, A. Soria-Lopez, B. Nuñez-Estevez, N. Collazo, A.G. Pereira, P. Otero, J. Simal-Gándara and M. A. Prieto.

Fatty acid composition and antioxidant and antibacterial activities of ethanolic pressurized liquid extraction (PLE) extracts of 4 macroalgae species from Galicia (NW Spain).

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B231) Aurora Silva, Clara Grosso, C. Lourenço-Lopes, M. Barral, J. Simal-Gandara, M.A. Prieto and M. Fátima Barroso.

Bioactive properties of six macroalga from the Iberic peninsula sea.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B232) A. Soria-Lopez, J. Echave, A.G. Pereira, B. Nuñez-Estevez, M. Barral, P. Otero, M. A. Prieto and J. Simal-Gandara.

Effect of pressurized liquid extraction (PLE) on the lipid composition of Fucus vesiculosus.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B233) B. Núñez-Estévez, T. C. Finimundy, J. Pinela, T.C.S.P. Pires, R.C. Calhella, M. Barral-Martínez, J. Simal-Gandara, I.C.F.R. Ferreira, M.A. Prieto and L. Barros.

Phenolics compounds from Amaranthaceae family: extraction and biological properties.

Natural products application: Health, Cosmetic and Food, Online Edition, 04/02/2021-05/02/2021.

B234) Chamorro, F., Cassani, L., Lourenço-Lopes, C., Carreira-Casais, A., Carpena, M., Echave, J., Baamonde, S., Fernández-Saa, F., Otero, P., Garcia-Perez, P., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Optimization of Bioactive Compounds with Antioxidant Activity of Himanthalia elongata by Microwave-Assisted Extraction Using Response Surface Methodology.

CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 70. 10.3390/CSAC2021-10478

B235) Echave, J., Lourenço-Lopes, C., Carreira-Casais, A., Chamorro, F., Fraga-Corral, M., Otero, P., Garcia-Perez, P., Baamonde, S., Fernández-Saa, F., Cao, H., Xiao, J., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.
Nutritional Composition of the Atlantic Seaweeds *Ulva rigida*, *Codium tomentosum*, *Palmaria palmata* and *Porphyra purpurea*.

In CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 67. 10.3390/CSAC2021-10681.

B236) Barral-Martinez, M., Garcia-Oliveira, P., Nuñez-Estevez, B., Silva, A., Finimundy, T. C., Calhelha, R., Nenadic, M., Sokovic, M., Barroso, F., Simal-Gandara, J., Ferreira, I.C.F.R., Barros, L., Prieto, M.A.

Plants of the Family Asteraceae: Evaluation of Biological Properties and Identification of Phenolic Compounds.

CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 51. 10.3390/CSAC2021-10486.

B237) Garcia-Oliveira, P., Pereira, A. G., Fraga-Corral, M., Lourenço-Lopes, C., Chamorro, F., Silva, A., Garcia-Perez, P., Barroso, F., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Identification, Quantification, and Method Validation of Anthocyanins.

CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 43. 10.3390/CSAC2021-10680.

B238) Carreira-Casais, A., Carpena, M., Pereira, A. G., Chamorro, F., Soria-Lopez, A., Garcia-Perez, P., Otero, P., Cao, H., Xiao, J., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Critical Variables Influencing the Ultrasound-Assisted Extraction of Bioactive Compounds—A Review.

In CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 50. 10.3390/CSAC2021-10562.

B239) Soria-Lopez, A., Carpena, M., Nuñez-Estevez, B., Garcia-Oliveira, P., Collazo, N., Otero, P., Garcia-Perez, P., Cao, H., Xiao, J., Carocho, M., Barros, L., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Essential Oils as Possible Candidates to Be Included in Active Packaging Systems and the Use of Biosensors to Monitor the Quality of Foodstuff.

CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 28. 10.3390/CSAC2021-10485.

B240) Nuñez-Estevez, B., Finimundy, T. C., Carpena, M., Barral-Martinez, M., Calhelha, R., Pires, T. C., Otero, P., Garcia-Perez, P., Simal-Gandara, J., Ferreira, I.C.F.R., Prieto, M.A., Barros, L.

Bioactive Compound Profiling and Nutritional Composition of Three Species from the Amaranthaceae Family.

CSAC2021: 1st International Electronic Conference on Chemical Sensors and Analytical Chemistry. Chemistry Proceedings, 2021, 5(1), 20. 10.3390/CSAC2021-10563.

B241) Carpena, M., Chamorro, F., Garcia-Oliveira, P., Barral-Martinez, M., Garcia-Perez, P., Cassani, L., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Bioactive Compounds Extracted From Edible Legumes not Suitable for Marketing, A Source of Functional Ingredients.

In 2nd International Electronic Conference on Nutrients. Proceedings, 2022.

B242) Chamorro, F., Carpana, M., Pereira, A.G., Echave, J., Fraga-Corral, M., Garcia-Perez, P., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Oily Fish as a Source of Bioactive Compounds in the Diet.

In 2nd International Electronic Conference on Nutrients. Proceedings, 2022.

B243) Carreira-Casais, A., Cassani, L., Soria-Lopez, A., Fraga-Corral, M., Perez-Gregorio, R., Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

Green Extraction of Fucoxanthin with Promising Nutraceutical Applications.

In 2nd International Electronic Conference on Nutrients. Proceedings, 2022.

B244) Chamorro, F., Carpena, M., Lorenço-Lopes, C., Oludemi, T., Otero, P., Cao, Hui, Xiao, Jianbo, Simal-Gandara, J., Prieto, M.A.

By-Products of Walnut (*Juglans regia*) as Source of Bioactive Compounds for the Formulation of Nutraceuticals and Functional Foods.

In 2nd International Electronic Conference on Nutrients. Proceedings, 2022.

B245) Soria-Lopez, A.; Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Garcia-Oliveira, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Caroch, M.; Barros, L.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Combination of active packaging, nanoencapsulation of essential oils, and biosensors as a possible technology to increase food shelf-life and safety.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods. Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B246) Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Pereira, A.G.; Echave, J.; Soria-Lopez, A.; Chamorro, F.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

New toxic microalgae metabolites and their presence in marine food products.

Oral presentation in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods. Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B247) Garcia-Perez, P.; Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Finimundy, T.C.; Calhelha, R.C.; Pinela, J.; Nenadic, M.; Sokovic, M.; Ferreira, I.C.F.R.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Phenolic profiling and in vitro biological activities of different Asteraceae medicinal plants.

Oral presentation in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods. Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B248) Barral-Martinez, M.; Garcia-Oliveira, P.; Nuñez-Estevez, B.; Jarboui, A.; Oludemi, T.; Otero, P.; Pinela, J.; Calhelha, R.C.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Biological activities of selected plants of Rosaceae family employed in traditional remedies.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B249) Echave, J.; Lourenço-Lopes, C.; Carreira-Casais, A.; Soria-Lopez, A.; Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Fernandez-Saa, F.; Bahamonde, S.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Vitamin composition, phenolic content, and antioxidant properties of edible Atlantic green & red seaweeds.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B250) Chamorro, F.; Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Echave, J.; Nuñez-Estevez, B.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Kiwi by-products as a source of phytochemicals for the formulation of functional foods.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B251) Nuñez-Estevez, B.; Finimundy, T.C.; Carpena, M.; Barral-Martinez, M.; Otero, P.; Pires, T.C.S.P.; Abreu, R.M.V.; Pinela, J.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Amaranthaceae family: a novel source of nutrients and bioactive compounds.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B252) Lourenço-Lopes, C.; González Pereira, A.; Garcia-Pérez, P.; Cassani, L.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

The effect of different temperatures and Ethanol concentrations in the extraction of fucoxanthin from Wakame Alga: a Kinetic analysis.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B253) Silva, A.; Cassani, L.; Grosso, C.; Carpena, M.; Pintado, M.E.; Deleure-Matos, C.; Barroso, M.F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Optimization of microwave-assisted extraction of *Bifurcaria bifurcata* and evaluation of bioactivities.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B254) Silva, A.; Rodrigues, C.; Lourenço-Lopes, C.; Garcia-Oliveira, P.; Carvalho, A.P.; Delerue - Matos, C.; Domingues, V.F.; Barroso, M.F.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Screening for antimicrobial properties on brown algae from the Iberian Peninsula Sea.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B255) Pereira, A.G.; Jarboui, A.; Garcia-Perez, P.; Oludemi, T.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.; Barros, L.

The use of camellias as potential antioxidant agents.

Poster communication in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B256) Carpena, M.; Alcaide, J.; Lourenço-Lopes, C.; Chamorro, F.; Cassani, L.; Otero, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Microwave-assisted extraction from Brown algae: the first for their in-depth análisis.

Oral presentation in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods. Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B257) Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Jarboui, A.; Oludemi, T.; Garcia-Perez, P.; Pinela, J.; Mandim, F.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Characterization of in vitro antioxidant, antitumor and anti-inflammatory properties of plant species from Rosaceae family.

Oral presentation in 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Foods (ISPMF 2021). Online. 25/08/2021-01/09/2021.

B258) Chamorro, F.; Lourenço-Lopes, C.; Carpena, M.; Carreira-Casais, A.; Echave, J.; Soria-Lopez, A.; Cassani, L.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Garcia-Perez, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Algae as a source of nutraceuticals and functional foods.

Oral presentation in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021

B259) Barral-Martinez, M.; Garcia-Oliveira, P.; Otero, P.; Nuñez-Estevez, B.; Silva, A.; Finimundy, T.C.; Calhelha, R.C.; Pires, T.C.S.P.; Barroso, M.F.; Simal-Gándara, J.; Barros, L.; Prieto, M.A.

Chemical approach to biomolecules from *Calendula officinalis*.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B260) Nuñez-Estevez, B.; Finimundy, T.C.; Carpena, M.; Otero, P.; Barral-Martinez, M.; Abreu, R.M.V.; Shiraishi, C.S.H.; Pires, T.C.S.P.; Calhelha, R.C.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Antimicrobial and cytotoxic activity of Amaranthaceae family extract: source of new antibiotics and anticancer treatments.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B261) Lourenço-Lopes, C.; Cassani, L.; Carreira-Casais, A.; Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martínez, M.; Echave, J.; Otero, P.; Garcia-Pérez, P.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Optimization of microwave-assisted extraction, from an edible marine alga of the Galician coastline, using a response surface methodology.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B262) Pereira, A.G.; Carreira-Casais, A.; Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Garcia-Oliveira, P.; Echave, J.; Jarboui, A.; Garcia-Perez, P.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Ascophyllum nodosum as a source of antioxidant compounds: optimization of microwave-assisted extraction.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B263) Soria-Lopez, A.; Carreira-Casais, A.; Carpena, M.; Cassani, L.; Chamorro, F.; Lourenço-Lopes, C.; Collazo, N.; Garcia-Oliveira, P.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Optimization of phenolic compounds production from Fucus spiralis by microwave-assisted and ultrasound-assisted extraction using Response Surface Methodology (RSM).

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B264) Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Chamorro, F.; Soria-Lopez, A.; Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

A possible mathematical model to solve the quantification procedures used in single electron transfer antioxidant assays.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B265) Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Nuñez-Estevez, B.; Otero, P.; Silva, A.; Finimundy, T.C.; Calhelha, R.C.; Pires, T.C.S.P.; Barroso, F.; Barros, L.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Evaluation of bioactive compounds of the plant Chamaemelum nobile from the family Asteraceae.

Poster communication in 4th Annual Meeting of the Biomedical Research Center. Online 1-2/07/2021.

B266) Echave, J.; Lourenço-Lopes, C.; Pereira, A.G.; Soria-Lopez, A.; Chamorro, F.; Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Eat your weeds: Nutritional composition of edible Atlantic brown seaweeds.

Oral presentation in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B267) Chamorro, F.; Cassani, L.; Carpena, M.; Carreira-Casais, A.; Echave, J.; Silva, A.; Barroso, M.F.; Otero, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Optimization of bioactive compounds with antioxidant activity of Sargassum muticum by microwave assisted extraction using the response surface methodology.

Poster communication in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B268) Marta Barral-Martinez, Paula Garcia-Oliveira, Tiane C. Finimundy, Ricardo Calhelha, Tânia C. S. P. Pires, Marija Nenadic, Marina Sokovic, Bernabe Nuñez-Estevez, Pascual Garcia-Perez, Jesus Simal-Gándara, Lillian Bouçada de Barros and Miguel A. Prieto.

Evaluation of the phenolic composition and bioactivities of plants from asteraceae family.

Poster communication in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B269) Rodrigues, C.; Silva, A.; Lourenço-Lopes, C.; Carpena, M.; Domingues, V.F.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.; Barroso, M.F.

Antioxidant profile of brown algae from the Iberian Peninsula sea.

Poster communication in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B270) Cassani, L.; Carpena, M.; Carreira-Casais, A.; Echave, J.; Silva, A.; Barroso, M.F.; Otero, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Optimization of bioactive compounds with antioxidant activity of *Sargassum muticum* by microwave assisted extraction using the response surface methodology.

Poster communication in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B271) Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Finimundy, T.C.; Calhelha, R.C.; Pires, T.C.S.P.; Sokovic, M.; Carpena, M.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Study of phenolic composition and biological properties of traditionally used plants *Achillea Millefolium*, *Calendula officinalis* and *Chaemelum nobile*.

Poster communication in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B272) Carpena, M.; Soria-Lopez, A.; Chamorro, F.; Silva, A.; Fraga-Corral, M.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Barroso, M.F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

A phenomenological approach to describe and characterize pro- and antioxidant activities with useful mechanistic contents.

Oral presentation in XXVII Encontro Nacional da Sociedade Portuguesa de Química. Braga, Portugal. 14/07/2021-16/07/2021.

B273) Barral-Martinez, M.; Garcia-Oliveira, P.; Nuñez-Estevez, B.; Silva, A.; Garcia-Perez, P.; Chamorro, F.; Jarboui, A.; Cassani, L.; Barroso, M.F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Extraction and characterization of bioactive compounds from *Calendula officinalis*.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B274) Pereira, A.G.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

The use of camellias as possible candidates for developing innovative additives in the functional food industry.

Oral presentation in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B275) Nuñez-Estevez, B.; Finimundy, T.C.; Carpena, M.; Otero, P.; Barral-Martinez, M.; Pires, T.C.S.P.; Mandim, F.; Pinela, J.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Antimicrobial, cytotoxic and antioxidant activity of *Amaranthaceae* plants: a renewable source of nutrients and phenolic compounds.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B276) Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Chamorro, F.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Soria-Lopez, A.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

An attempt to formally characterize the effect of pro- and anti-oxidant agents by modelling responses: β -carotene and Crocin assays as case study.

Oral presentation in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B277) Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Pereira, A.G.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Towards the integration of analytical chemistry tools: metabolomics and food science.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B278) Chamorro, F.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Nuñez-Estevez, B.; Pereira, A.G.; Soria-Lopez, A.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Prieto, M.A.; Simal-Gándara, J.

Benefits and risks of the consumption of fish in public health.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B279) Chamorro, F.; Carpena, M.; Cassani, L.; Barral-Martinez, M.; Echave, J.; Cao, H.; Xiao, J.; Fraga-Corral, M.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Kiwi by-products as a source of bioactive compounds in the formulation of nutraceuticals.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B280) Echave, J.; Lourenço-Lopes, C.; Carreira-Casai, A.; Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Fernandez-Saa, F.; Baamonde, F.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Seaweeds as valuable protein and mineral ingredients for vegetarians: Nutritional composition of green and red edible seaweeds.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B281) Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Silva, A.; Finimundy, T.C.; Calhlehla, R.C.; Pires, T.C.S.P.; Barroso, M.F.; Otero, P.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

In vitro evaluation of biological properties of the traditional plant *Chamaemelum nobile*.

Poster communication in XV Encontro de Química dos Alimentos. Funchal, Madeira, Portugal. 05/09/2021-08/09/2021.

B282) Nuñez-Estevez, B.; Finimundy, T.C.; Carpena, M.; Otero, P.; Barral-Martinez, M.; Pires, T.C.S.P.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gándara, J.; Ferreira, I.C.F.R.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Phenolic compounds from amaranthaceae family as potential antitumor and antibacterial drugs.

In 1st International Electronical Conference on Clinical Medicine. Online. 15/09/2021-30/09/2021.

B283) Chamorro, F.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Nuñez-Estevez, B.; Garcia-Perez, P.; Otero, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Protective effect of omega-3 fatty acids in oily fish on cardiovascular health.

Poster communication in 1st International Electronical Conference on Clinical Medicine. Online. 15/09/2021-30/09/2021.

B284) Carpena, M.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Chamorro, F.; Echave, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

A mathematical approach to the interpretation of synergy and antagonism events between antioxidant agents commonly used as food additives.

Oral presentation in 35th EFFoST International Conference. Laussane, Switzerland. 01/11/2021-04/11/2021.

B285) Chamorro, F.; Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Oliveira, P.; Carpena, M.; Nuñez-Estevez, B.; Alcaide-Sancho, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Nutritional and toxicological perspective of the consumption of oily fish.

Poster communication in 35th EFFoST International Conference. Laussane, Switzerland. 01/11/2021-04/11/2021.

B286) Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Chamorro, F.; Otero, P.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Summer is coming: how heat and sugar affect *Saccharomycopsis fibuligera* biomass and cell-wall fractions production in mussel process wastewaters as culture media?.

Oral presentation in Retaste 2021 Conference. Athens, Greece. 06/05/2021-08/05/2021.

B287) Chamorro, F.; Otero, P.; Carpena, M.; Lourenço-Lopes, C.; Echave, J.; Barral-Martinez, M.; Carreira-Casais, A.; Collazo, N.; Caasani, N.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Revalorization of bioactive compounds from edible legumes not suitable for commercialization, as a circular economy model.

Poster communication in 6th Green and Sustainable Chemistry Conference. Online. 16/11/2021-18/11/2021.

B288) Barral-Martinez, M.; Fraga-Corral, M.; Carpena, M.; Chamorro, F.; Pereira, A.G.; Garcia-Perez, P.; Sprea, R.F.; Amaral, J.; Barros, L.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Sustainable management and valorization of almond by-products.

Poster communication in 6th Green and Sustainable Chemistry Conference. Online. 16/11/2021-18/11/2021.

B289) Carpena, M.; Soria-Lopez, A.; Garcia-Oliveira, P.; Nuñez-Estevez, B.; Silva, A.; Otero, P.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gándara, J.; Prieto, M.A.

Enhanced production of microbial biomass growth by using mixed culture in mussel-processing waste as culture media.

In 6th Green and Sustainable Chemistry Conference. Online. 16/11/2021-18/11/2021.

B290) Soria-Lopez, A.; Lourenço-Lopes, C.; Silva, A.; Barroso, F.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

Kinetic behavior of fucoxanthin extraction from *Undaria pinnatifida* under different temperature and solvent concentrations.

Oral communication in 7th Young Researchers Workshop of the European Allelopathy Society. 16/12/2021-17/12/2021.

B291) Carpena, M.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A. **A Possible Mathematical Model To Solve The Quantification Procedures Used In Single Electron Transfer Antioxidant Assays.**

Oral communication in 7th Young Researchers Workshop of the European Allelopathy Society. 16/12/2021-17/12/2021.

B292) Barral-Martínez, M.; Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

***Himanthalia elongata* as a source of bioactive compounds to be potentially used as natural antioxidants in foods.**

Oral communication in 7th Young Researchers Workshop of the European Allelopathy Society. 16/12/2021-17/12/2021.

B293) Echave, J.; Lourenço-Lopes, C.; Cassani, L.; Fraga-Corral, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.
Nutritional composition evaluation of Galician macroalgae as a first step towards potential protein extraction.

Oral communication in 7th Young Researchers Workshop of the European Allelopathy Society.
 16/12/2021-17/12/2021.

B294) Carreira-Casais, A.; Cassani, L.; Soria-Lopez, A.; Mansoor, S.; Fraga-Corral, M.; Perez-Gregorio, R.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

Green extraction of fucoxanthin with promising nutraceutical applications.

Poster communication in 2st International Electronic Conference on Nutrients. 15/03/2022-31/03/2022.

B295) Carpena M.; Chamorro, F.; Garcia-Oliveira, P.; Barral-Martinez, M.; Garcia-Perez, P.; Cassani, L.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

Bioactive compounds extracted from edible legumes not suitable for marketing, a source of functional nutrients.

Poster communication in 2st International Electronic Conference on Nutrients. 15/03/2022-31/03/2022.

B296) Chamorro, F.; Carpena, M.; Lourenço-Lopes, C.; Oludemi, T.; Otero, Paz; Cao, Hui; Xiao, Jianbo; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

By-products of walnut (*Juglans regia*) as source of bioactive compounds for the formulation of nutraceuticals and functional foods.

Poster communication in 2st International Electronic Conference on Nutrients. 15/03/2022-31/03/2022.

B297) Chamorro, F.; Carpena, M.; Pereira, A.G.; Echave, J.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Simal-Gandara, S.; Prieto, M.A.

Oily fish as a source of bioactive compounds in the diet.

Poster communication in 2st International Electronic Conference on Nutrients. 15/03/2022-31/03/2022.

B298) Carpena, M.; Doval M.I.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

EcoChestnut Learning Model: A Complex and Adaptive System and Process of Change.

Poster communication in 1st International Online Conference on Agriculture - Advances in Agricultural Science and Technology (Online). 10/02/2022-25/02/2022.

B299) Chamorro, F.; Garcia-Oliveira, P.; Echave, J.; Baral-Martinez, M.; Cassani, L.; Perez-Gregorio, R.; Otero, P.; Fraga-Corral, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Agricultural cereal by-products as a source of prebiotics for the development of functional foods.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal.
 23/03/2022-25/03/2022.

B300) Garcia-Oliveira, P.; Carpena, M.; Silva, A.; Pereira, A.G.; Garcia-Perez, P.; Cao, H.; Barroso, F.; Cassani, L.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Current perspectives of pasta supplemented with phenolic compounds.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal.
 23/03/2022-25/03/2022.

B301) Barral-Martinez, M.; Cassani, L.; Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Silva, A.; Barroso, F.; Finimundy, T.C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.; Barros, L.

Evaluation of the potential of medicinal plant extracts for the development of new bakery products.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal.
 23/03/2022-25/03/2022.

B302) Seyyedi-Mansour, S.; Chamorro, F.; Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Barral-Martinez, M.; Perez-Gregorio, R.; Cassani, L.; Cao, H.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Health effects of whole grain cereals and the process of improving their production.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal. 23/03/2022-25/03/2022.

B303) Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Cassani, L.; Garcia-Perez, P.; Soria-Lopez, A.; Seyyedi-Mansour, S.; Otero, P.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Production of enriched extracts from grape sedes with antidiabetic potential for wheat flour fortification.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal. 23/03/2022-25/03/2022.

B304) Echave, J.; Pereira, A.G.; Cassani, L.; Seyyedi-Mansour, S.; Carreira-Casais, A.; Xiao, J.; Prieto, M.A., Simal-Gandara, J.

Seaweed polysaccharides as functional ingredients in gluten-free foods.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal. 23/03/2022-25/03/2022.

B305) Pereira, A.G.; Echave, J.; Chamorro, F.; Carpena, M.; Fraga-Corral, M.; Cassani, L.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antidiabetic potential of cereal byproducts.

Poster communication in Transcolab Summit – Trends in Grain-based Foods. Bragança, Portugal. 23/03/2022-25/03/2022.

B306) Silva, A.; Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Carpena, M.; Barroso, M.F.; Grosso, C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Bioactive properties of macroalgae: *Undaria pinnatifida* and *Himanthalia elongata* aqueous extracts.

Poster communication at 10th International Conference on Polyphenols and Health. London, UK. 20/04/2022-23/04/2022.

B307) Pereira, A.G.; Otero, P.; Cassani, L.; Garcia-Perez, P.; Chamorro, F.; Cao, H.; Barba, F.J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antioxidant activity of eight varieties of *Camelia japonica* flowers.

Poster communication at 10th International Conference on Polyphenols and Health. London, UK. 20/04/2022-23/04/2022.

B308) Silva, A.; Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Grosso, C.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.; Barroso, M.F.

***Fucus spiralis* Linnaeus as a source of nutraceuticals.**

Oral presentation at 5th AMIFOST, International Conference on “Food Sustainability: Challenges And Opportunities For The Future”. Noida, India. 29/03/2022-31/03/2022.

B309) Otero, P.; Chamorro, F.; Echave, J.; Carpena, M.; Garcia-Perez, P.; Cassani, L.; Barral-Martinez, M.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Sustainable and healthy ingredients for the development of functional foods obtained from grape seeds.

Oral presentation at 5th AMIFOST, International Conference on “Food Sustainability: Challenges And Opportunities For The Future”. Noida, India. 29/03/2022-31/03/2022.

B310) Otero, P.; Chamorro, F.; Garcia-Oliveira, P.; Lourenço-Lopes, C.; Fraga-Corral, M.; Cao, H.; Xiao, J.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Phenolic compounds, fatty acids and minerals composition of different by-products from *Olea europea* L.

Poster communication at 5th AMIFOST, International Conference on “Food Sustainability: Challenges And Opportunities For The Future”. Noida, India. 29/03/2022-31/03/2022.

B311 Carpena, M.; Garcia-Oliveira, P.; Garcia-PerezCassani, L.; Otero, P.; Fraga-Corral. M.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Synergy and Antagonism: the events behind the Antioxidant agents used in Food Industry.

Oral presentation at 5th AMIFOST, International Conference on “Food Sustainability: Challenges And Opportunities For The Future”. Noida, India. 29/03/2022-31/03/2022.

3rd Molecules Medicinal Chemistry Symposium (MMCS, Rome).

B312) Pereira, A.G.; Lourenço-Lopes, C.; Petrovic, J.; Sokovic, M.; Chamorro, F.; Silva, A.; Perez-Gregorio, R.; Otero, P.; Cassani, L.; Barros, L.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antimicrobial activity screening for drug development of *Camellia japonica* flowers (var. Conde de la Torre).

Poster presentation at 3rd Molecules Medicinal Chemistry Symposium (MMCS 2022). Rome, Italy. 27/07/2022-29/07/2022.

B313) Carpena, M.; Cao, H.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

How to solve the quantification issues inherited from the antioxidant assays based on single-electron transfer? A mathematical approach.

Oral presentation at 3rd Molecules Medicinal Chemistry Symposium (MMCS 2022). Rome, Italy. 27/07/2022-29/07/2022.

B314) Barral-Martinez, M.; Garcia-Oliveira, P.; Cassani, L.; Pereira, A.G.; Echave, J.; Petrovic, J.; Sokovic, M.; Finimundy, T.C.; Calhelha, R.; Simal-Gandara, J.; Barros, L.; Prieto, M.A.

Evaluation of antimicrobial and antitumor activities from *Chamaemelum nobile* (L) All.

Poster presentation at 3rd Molecules Medicinal Chemistry Symposium (MMCS 2022). Rome, Italy. 27/07/2022-29/07/2022.

B315) Silva, A.; Cassani, L.; Lourenço-Lopes, C.; Morais, S.L.; Cao, H.; Garcia-Oliveira, P.; Garcia-Perez, P.; Carpena, M.; Domingues, V.F.; Barroso, M.F.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antimicrobial activity of crude extracts from *Ascophyllum nodosum* obtained by microwave assisted extraction.

Poster presentation at 2nd International Electronic Conference on Antibiotics (ECA 2022). Online. 15/06/2022-30/06/2022.

B316) Pereira, A.G.; Silva, A.; Barral-Martinez, M.; Echave, J.; Chamorro, F.; Seyyedi-Mansour, S.; Cassani, L.; Otero, P.; Xiao, J.; Barroso, M.F.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Antimicrobial activity screening of *Camellia japonica* flowers (var. Conde de la Torre).

Poster presentation at 2nd International Electronic Conference on Antibiotics (ECA 2022). Online. 15/06/2022-30/06/2022.

B317) Echave, J.; Lourenço-Lopes, C.; Cassani, L.; Fraga-Corral, M.; Garcia-Perez, P.; Otero, P.; Carreira-Casais, A.; Perez-Gregorio, R.; Baamonde, S.; Fernandez-Saa, F.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Evidence and perspectives on the use of phlorotannins as novel antibiotics and therapeutic natural molecules.

Poster presentation at 2nd International Electronic Conference on Antibiotics (ECA 2022). Online. 15/06/2022-30/06/2022.

B318) Barral-Martinez, M.; Cassani, L.; Carpena, M.; Pereira, A.G.; Garcia-Oliveira, P.; Chamorro, F.; Seyyedi-Mansour, S.; Barroso, M.F.; Cao, H.; Prieto, M.A.; Simal-Gandara, J.

Evaluation of the antimicrobial potential of extracts from plants of the family Asteraceae.

Poster presentation at 2nd International Electronic Conference on Antibiotics (ECA 2022). Online. 15/06/2022-30/06/2022.

B319) Seyyedi-Mansour, S.; Carpena, M.; Echave, J.; Chamorro, F.; Pereira, A.G.; Barral-Martinez, M.; Soria-Lopez, A.; Cassani, L.; Silva, A.; Xiao, J.; Simal-Gandara, J.; Prieto, M.A.

Plant-based nanoantibiotics: An effective strategy to overcoming on antibiotic resistance.

Poster presentation at 2nd International Electronic Conference on Antibiotics (ECA 2022). Online. 15/06/2022-30/06/2022.

B320) Cid-Samamed, A.; Mejuto, J.C.; Simal-Gandara, J.

A laboratory practice to detect nanoplastics in water media using fluorescence spectroscopy.

EXPOUNIVERSITAS-FORUM, forum de innovación e investigación educativa 2022. Online. 04/02/2022.

CONFERENCIAS

Incluir las cinco más relevantes.

TÍTULO:

ACTO:

LUGAR DE PRESENTACION:

AÑO:

1) Simal Gándara, J.

Métodos de Reconocimiento de Pautas (Análisis de Componentes Principales, Factorial, Cluster y Discriminante). Aplicaciones en Bromatología.

Duración de la conferencia: 2 horas.

Jornadas sobre Análisis de Alimentos, organizadas por el Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Burgos, y celebradas el 5 de Diciembre de 1997.

2) Simal Gándara, J.

Aspectos legislativos sobre nuevos alimentos.

Duración de la conferencia: 1 hora.

XVI Jornadas Técnicas de ACTA-NAR (Asociación de Científicos y Técnicos de los Alimentos de Navarra, Aragón y La Rioja), organizadas por el Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza, y celebradas el 15 de Mayo de 1998.

3) Simal Gándara, J.

Alimentos funcionales.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Ciclo de conferencias sobre el tema “De la Alimentación Convencional a la Transgénica”, organizadas por la Real Academia Galega de Ciencias en el Aula de Cultura de Caixanova en Ourense, y celebradas del 1 al 11 de Octubre de 2001.

4) Simal Gándara, J.

Dietas funcionales.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Ponencia de clausura en el VII Curso de Postgrado a Distancia “Nutrición, Dietética y Dietoterapia”, organizado por la Universidad de Navarra y celebrado en Pamplona en Junio de 2002.

5) Simal Gándara, J.

Alimentación funcional.

Duración de la conferencia: 30 min.

Ciclo de conferencias sobre el tema “Nutrición, Alimentación y Obesidad Infanto-Juvenil”, organizadas por la Fundación para la Investigación, Desarrollo e Innovación del Complejo Hospitalario Universitario Xeral-Cies de Vigo en el Centro Social Caixanova de Vigo, y celebradas el 10 de Junio de 2004.

6) Simal Gándara, J.

Desarrollo de métodos para estudiar las implicaciones alimentarias y agroambientales de fungicidas en viñedo.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, organizado por la Universidad Autónoma de Tamaulipas en Reynosa (Tamaulipas, México), celebrado del 13 al 15 de Octubre de 2004.

7) Simal Gándara, J.

Estrategias para evaluar la seguridad del uso de fungicidas en viñedo.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Seminario de Desarrollo e Innovación en Alimentación: Marco Legal, Económico y Social, organizado por el aula de innovación de FEUGA en Santiago de Compostela el 21 de Octubre de 2004.

8) Simal Gándara, J.

Interacciones envase-alimento y sistemas de envasado activos.

Duración de la conferencia: 2 horas.

XX Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, organizado por la Universidad de Verano de Teruel, celebrado del 25 al 29 de Julio de 2005.

9) Simal Gándara, J.

Evaluación de las implicaciones alimentarias y agroambientales del uso de plaguicidas.

Duración de la conferencia: 2 horas.

XX Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, organizado por la Universidad de Verano de Teruel, celebrado del 25 al 29 de Julio de 2005.

10) Simal Gándara, J.

Seguridad de los materiales plásticos para contacto alimentario.

Duración de la conferencia: 2 horas.

XXI Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, organizado por la Universidad de Verano de Teruel, celebrado del 17 al 21 de Julio de 2006.

11) Simal Gándara, J.

Influencia de los tratamientos post-cosecha en los niveles de polifenoles en hortalizas.

Duración de la conferencia: 2 horas.

XXI Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, organizado por la Universidad de Verano de Teruel, celebrado del 17 al 21 de Julio de 2006.

12) Simal Gándara, J.

Interacciones envase-alimento.

Duración de la conferencia: 1 hora.

II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria, organizado por la Universidad Autónoma de Tamaulipas en Reynosa (Tamaulipas, México), celebrado del 11 al 13 de Octubre de 2006.

13) Simal Gándara, J.

Evaluación de la aptitud de envases para alimentos en función del estudio de interacciones envase-alimento.

Duración de la conferencia: 2 horas.

Jornada sobre Toxicología Abiótica Alimentaria: Problemas Emergentes, organizada por la Universidad de Burgos, celebrada del 21 al 22 de Febrero de 2008.

14) Simal Gándara, J.

Impacto de la investigación y la formación en la calidad de la transferencia tecnológica en las empresas agroalimentarias.

Duración de la conferencia: 1 hora.

II Jornada de Formación Continua en la Empresa Agroalimentaria, organizada por el Centro Tecnológico de la Carne y de la Calidad Alimentaria, celebrada el 27 de Noviembre de 2008.

15) Simal-Gándara, J.

Multivariate statistical techniques for the analysis of instrumental and sensorial datasets: the case of aromas and their perception in wines.

Lecture time: 1 hour.

International Workshop "Environment and Food Quality and the Well-being of Humans and Animals" of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Bucharest (Romania), 8th June 2013.

16) Simal-Gándara, J.

Alimentación y cultura: la comida a través de la pintura.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Ciclo de Conferencias en la Casa de Cultura del Ayuntamiento de Amoeiro, organizada por el Ayuntamiento de Amoeiro (Ourense), celebrada el 28 de Abril de 2018.

17) Simal-Gándara, J.

The Agro-Environmental and Food Research Group: research lines and a case for residual reference values in food.

Lecture time: 0.5 hour.

II RISEGAL (Rede Galega de Riscos Emerxentes en Seguridade Alimentaria) International Workshop on "Emerging Risk Assessment", Vigo (Spain), 18st June 2018.

18) Simal-Gándara, J.

Alimentos y pintura.

Duración de la conferencia: 2 horas.

Conferencia en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) de La Plata (Argentina), celebrada el 28 de Septiembre de 2018.

19) Simal-Gándara, J.

La simbología de los alimentos en la pintura.

Duración de la conferencia: 2 horas.

Conferencia en la Escuela de Ingeniería Forestal del Campus de Pontevedra dentro de las actividades de la Cátedra Almirante Álvarez-Ossorio, celebrada el 21 de mayo de 2019.

20) Simal-Gándara, J.

Metabolómica y sus aplicaciones.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en el Seminario Avanzado sobre Tecnologías Ómicas, organizado en Vigo por la Sociedad Española de Biotecnología, celebrado el 10 de junio de 2019.

21) Simal-Gándara, J.

Cambios necesarios para la sostenibilidad del sistema de producción y consumo de alimentos.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en la I Jornada con el Sector de los Moluscos Bivalvos de Galicia, en FEUGA (Santiago de Compostela) el 18 de Septiembre de 2019.

22) Simal-Gándara, J.

What to do to fit our food system for the future?

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en la Huazhong Agricultural University, en Wuhan, Hubei province (China), el 3 de Noviembre de 2019.

23) Simal-Gándara, J.; García-García, I.

Effect of fungicides on the microbiota for obtaining wine and vinegar made from white grapes.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en The International Academic Forum on Traditionally Fermented Foods in the World, en Wuhan, Hubei province (China), el 4 de Noviembre de 2019.

24) Simal-Gándara, J.

Metabolomics: The basics and applications.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en The International Academic Forum on Traditionally Fermented Foods in the World, en Wuhan, Hubei province (China), el 5 de Noviembre de 2019.

25) Simal-Gándara, J.; García-García, I.

Effect of fungicides on the microbiota for obtaining wine and vinegar made from white grapes.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en The First International Vinegar Innovation Forum, en Xinzijin, Quingxu county, Shanxi province (China), el 7 de Noviembre de 2019.

26) Simal-Gándara, J.

What to do to fit our food system for the future?

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en The First International Vinegar Innovation Forum, en Xinzijin, Quingxu county, Shanxi province (China), el 7 de Noviembre de 2019.

27) Simal-Gándara, J.

Alimentación sostenible en un entorno cambiante

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en V Foro Galicia Alimentación, organizado por el Clúster Alimentario de Galicia (Clusaga) en Santiago de Compostela, el 24 de Septiembre de 2020.

28) Simal-Gándara, J.

Circular economy and phenolic compounds.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en The International IBERPHENOL Conference en Coimbra (Portugal), el 6 de Noviembre de 2020.

29) Simal-Gándara, J.

Antioxidant phenolic compounds within a circular and sustainable bio-economy.

Duración de la conferencia: 30 min.

Conferencia plenaria inaugural en 4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, November 30-December 5, 2020, Xi'an, China.

30) Simal-Gándara, J.

Metabolomics: the basis and applications in food and function.

Duración de la conferencia: 30 min.

Conferencia como ponente principal invitado en 1st International Online Conference Natural products application: Health, Cosmetic and Food. Provided by nature, adapted scientifically for industry, February 4-5, 2021, Bragança, Portugal.

31) Simal-Gándara, J.

Hacia la Sostenibilidad del Sistema de Alimentación.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en IX curso de divulgación: química, a ciencia que envolve a nosa vida, Julio 19-22, 2021, Universidad de Santiago de Compostela, España.

32) Simal-Gándara, J.

Metabolomics in understanding food function.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia plenaria inaugural en 4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, August 25-September 1, 2021, Nanchang, China.

33) Simal-Gándara, J.

Research and development cooperation on pomegranate industrial products between China and Spain.

Duración de la conferencia: 10 min.

Inauguration Speech at Pomegranate Industry Integration and Innovation Development Conference, September 28, 2021, China Pomegranate Culture Expo Park, Zaozhuang, China (https://m.thepaper.cn/baijiahao_14716943).

34) Simal-Gándara, J.

Possibilities for Metabolic Profiling.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Conferencia en ISEKI Food Association e-conference, November 10-12, 2021, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Romania.

35) Simal-Gándara, J.

Towards the sustainability of the food system.

Duración de la conferencia: 30 min.

Conferencia en Innovation-Driven Agrifood Business (Dare2Change), November 18-19, 2021, Centro de Congressos do Super Bock Arena - Porto, Portugal.

36) Simal-Gándara, J.

Qualitative and quantitative metabolomics for ingredient valorization.

Duración de la conferencia: 1 hora.

Valortech ERA Chair webinar "Biomass Valorization and Bioprocessing Technologies" held at the Estonian University of Life Sciences on 02/11/21.

37) Simal-Gándara, J.

Moving toward a sustainable food future.

Duración de la conferencia: 30 min.

5th AMIFOST-2022 International Conference on "Food Sustainability: Challenges and Opportunities for Future" from 29th-31st March, 2022 (online).

38) Simal-Gándara, J.

Moving toward a sustainable food future.

Duración de la conferencia: 30 min.

2nd Symposium: Feeding, Health, and Sustainability, Instituto Danone, May 25-26, 2022, Barcelona.

39) Simal-Gándara, J.

Untargeted and Targeted Metabolomics.

Duración de la conferencia: 40 min.

6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (6-ISPMF), August 05-13, 2022 (online).

40) Simal-Gándara, J.

Untargeted and Targeted Metabolomics.

Duración de la conferencia: 40 min.

1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, 7-9 September 2022, Belgrade, Serbia.

41) Simal-Gándara, J.

La importancia de la acuicultura en la dietas saludables.

Duración de la conferencia: 30 min.

ForoAcui 2022, 5-7 Octubre 2022, O Grove, España.

42) Simal-Gándara, J.

Avanzando hacia un futuro alimentario sostenible.

Duración de la conferencia: 30 min.

Día Mundial del Suelo 2022, 2 Diciembre 2022, Santiago de Compostela, España.

43) Simal-Gándara, J.

Hacia un futuro alimentario más sostenible.

Duración de la conferencia: 30 min.

Webinar: Alimentos funcionales del laboratorio a la empresa, de ANFACO-CECOPESCA, 20 de diciembre 2022 (online).

Tesis Doctorales dirigidas o codirigidas

1) Título: Desarrollo de métodos analíticos para la determinación de aminas primarias con límites de restricción en la Directiva 90/128/CEE en simulantes de alimentos

Director: Perfecto Paseiro Losada y Jesús Simal Gándara

Doctorando: **PATRICIA SANMARTÍN FENOLLERA**

Universidad de Santiago de Compostela; Facultad de Farmacia

Fecha de lectura: 1996; Calificación: apto "cum laude" por unanimidad

2) Título: Hábitos de alimentación en población rural gallega

Director: José Mataix, Juan Llopis y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **JUAN FRANCISCO JIMÉNEZ CONTRERAS**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 1997; Calificación: apto "cum laude" por unanimidad

3) Título: Evaluación de la aptitud de envases para alimentos, en función del estudio de interacciones envase-alimento

Director: Julia de la Montaña Miguélez y Jesús Simal Gándara

Doctorando: **MIGUEL ÁNGEL SARRIA VIDAL**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 1999; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad.

4) Título: Desarrollo de métodos para estudiar las implicaciones alimentarias y agroambientales de fungicidas en viñedos

Director: Beatriz Cancho Grande y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **RAQUEL RIAL OTERO**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2004; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad

5) Título: Efecto de procesos postrecolección (industriales y culinarios) sobre los niveles de flavonoides en cebollas.

Director: Mercedes Sonia García Falcón y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **MARÍA ROSA PÉREZ GREGORIO**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2010; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad

6) Título: Evolución de los niveles de nuevos fungicidas durante la vinificación y su influencia sobre la composición aromática de vinos monovarietales.

Director: Beatriz Cancho Grande y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **ROSA MARÍA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2010; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

7) Título: Dinámica de herbicidas de amonio cuaternario en suelos dedicados al cultivo de la vid

Director: Manuel Arias Estévez y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **MIRIAN PATEIRO MOURE**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2010; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

8) Título: New analytical methodologies for doping control. Detection of anabolic androgenic steroids in human urine

Director: Raquel Rial Otero, José Luis Capelo Martínez y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **MARCO ANDRÉ MIRANDA GALÉSIO**

Universidade Nova de Lisboa; Faculdade de Ciências e Tecnologia

Fecha de lectura: 2011; Calificación: máxima calificación posible

9) Título: Caracterización del perfil polifenólico y de otras características de calidad en variedades regionales de cebolla (*Allium cepa* L.) portuguesas

Director: Domingos Paulo Ferreira de Almeida y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **ANA SOFIA DE SÁ GIL RODRIGUES**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2012; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad

10) Título: Caracterización del perfil fenólico de variedades minoritarias de uva tinta y de vino tinto dulce

Director: Beatriz Cancho Grande y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **MARÍA FIGUEIREDO GONZÁLEZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2013; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

11) Título: Efecto en el perfil aromático del vino por la presencia de fungicidas en uva y por el proceso de elaboración de vinos dulces

Director: Carmen González Barreiro y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **MARIANA GONZÁLEZ ÁLVAREZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2013; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

12) Título: Distribución de hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs) en la cadena alimentaria: entradas y estrategias de descontaminación.

Director: Elena Martínez Carballo y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **IRIA YEBRA-PIMENTEL ÁLVAREZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2015; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

13) Título: Caracterización del perfil aromático de variedades minoritarias de uva tinta y efecto en el aroma del vino por el uso de fungicidas.

Director: Beatriz Cancho Grande y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **RAQUEL NOGUEROL PATO**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2015; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

14) Título: Caracterización aromática y fenólica de aceitunas y aceite de oliva producidos en Galicia.

Director: Carmen González Barreiro y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **PATRICIA REBOREDO RODRÍGUEZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2015; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

15) Título: Efectos de los fungicidas de nueva generación sobre el proteoma de levaduras fermentativas y el metaboloma fenólico con influencia en el color de vinos tintos.

Director: Raquel Rial Otero y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **NOELIA BRIZ CID**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2019; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

16) Título: Health status of the Galician maternal-child population based on its exposure to environmental pollutants.

Director: Elena Martínez Carballo y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **TANIA FERNÁNDEZ CRUZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2019; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

17) Título: Significado de la biomonitorización animal para evaluar la exposición a contaminantes orgánicos en el medioambiente.

Director: Elena Martínez Carballo y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **XIANA GONZÁLEZ GÓMEZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2021; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad

18) Título: Effect of bioactive compounds on the immune system. A multiplatform metabolomics approach.

Director: Elena Martínez Carballo y Jesús Simal Gándara.

Doctorando: **NOELIA CAMBEIRO PÉREZ**

Universidad de Vigo (Campus de Ourense; Facultad de Ciencias de Ourense (Sección de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Fecha de lectura: 2021; Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad y Premio Extraordinario de Doctorado

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO

CLAVE: R = responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional.

EQUIPO:

FECHA:

CLAVE:

USUARIO ASIDUO:

1. Espectrofotometrías de infrarrojo, fluorescencia y ultravioleta-visible.
2. Espectrometría de masas
3. Cromatografía de líquidos. Detectores: espectrometría de masas, light scattering, ultravioleta-visible y fluorescencia.
4. Cromatografía de gases. Inyectores: espacio de cabeza, purge & trap, split-splitless y on-column. Detectores: espectrometría de masas, captura de electrones, nitrógeno-fósforo e ionización de llama.

OTROS MERITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR

EVALUADOR DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

- 1) Evaluador de la “International Foundation for Science” (Área de “Food Science”), desde 1998.
- 2) Evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (Área de Tecnología de Alimentos y Área de Agricultura), de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, desde 1998.
- 3) Evaluador de Redes de Movilidad y Formación de Investigadores del Programa Marie Curie de la Comisión Europea, desde 2005 a 2006.
- 4) Evaluador del “Biological Control and Agricultural Information Center (BCARC)” de Saudi Arabia, desde 2011.
- 5) Evaluador del “Panel Medioambiental del Programa Marie Curie - FP7-PEOPLE-2012-IEF-IIF-IOF” de la Unión Europea, desde 2012.
- 6) Evaluador del “Ministry of Business, Innovation & Employment (MBIE)” de New Zealand, desde 2013.
- 7) Evaluador del “Czech-Norwegian research Programme (CZ-NRP)” de Czech Republic y Norway, desde 2014.
- 8) Evaluador del “Concurso FONDECYT Regular 2015”, una iniciativa de la Comisión de Investigación Científica Tecnológica (CONICYT - Chile), desde 2014.
- 9) Evaluador de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de Argentina (Área de Tecnología de Alimentos), desde 2015.
- 10) Evaluador del “National Center of Science and Technology Evaluation” de la Republic of Kazakhstan, desde 2015.
- 11) Evaluador de la “Excellence Initiative for the site Bourgogne Franche-Comté (Acronym: ISITE-BFC)” de la French Region Bourgogne Franche-Comté, desde 2017.
- 12) Evaluador de la “Agencia Andaluza del Conocimiento (Acronym:AAC)” de la Comunidad Andaluza (España), desde 2021.

RESPONSABILIDADES DE GESTIÓN EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN:

- 1.-Coordinador de los laboratorios de prácticas del área de conocimiento de nutrición y bromatología de la Universidad de Vigo (UVIGO), desde 1991 a la actualidad.
- 2.-Organizador de prácticas tuteladas en empresas para los alumnos de la titulación de ciencia y tecnología de alimentos de la UVIGO (1991-2005).
- 3.-Miembro de la Comisión de Reclamaciones de la UVIGO (1998-2002).
- 4.-Coordinador del Programa de Doctorado "Ciencia del Medio Ambiente y de los Alimentos: Aplicaciones Analíticas y Biotecnológicas" del Depto. de Química Analítica y Alimentaria de UVIGO (1999-2003).
- 5.-Representante de la Universidad de Vigo en la Cátedra COREN (1999-2003).
- 6.-Coordinador de los Programas de Intercambio de Estudiantes para los alumnos de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UVIGO (1999-2002).
- 7.-Presidente de Comisión Delegada en las Pruebas de Acceso a la Universidad (cursos 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004, 2004/2005 y 2005/2006).
- 8.-Moderador en el ciclo de seminarios sobre “Actualidad en Seguridad Alimentaria”, organizado por la Facultad de Ciencias de Ourense (curso 2001/2002).
- 9.-Vocal de la Universidad de Vigo en el Consejo Gallego de Seguridad Alimentaria (2001-2005).
- 10.-Moderador de mesa redonda en el XIV Curso de Salud Ambiental del “Programa de Municipios Saludables y Sostenibles 2000-2002 en Galicia”, celebrado en Ourense (2002).
- 11.-Miembro del Patronato de FEUGA en representación de la Universidad de Vigo, desde 2002.
- 12.-Coordinador del Programa de Doctorado Multidepartamental de la UVIGO "Calidad, Seguridad y Tecnología Alimentaria", así como del Máster asociado (2002-2007).
- 13.-Miembro del Claustro por el Sector PDI en la Universidad de Vigo, desde 2002 a 2010.
- 14.-Miembro del Consejo Científico del Centro Europeo de Dieta Atlántica (CEDA), desde 2003.
- 15.-Organizador de 2 a 5 conferencias anuales en los ciclos de conferencias desarrollados por la Facultad de Ciencias de Ourense dentro del programa de “Mércores de Mayéutica, desde el curso 2003/04 en adelante.
- 16.-Miembro del Comité Científico del X Congreso del Medio Ambiente del Arco Atlántico, celebrado en Silleda, Pontevedra (2004).
- 17.-Usuario de la plataforma virtual de teledocencia de la facultad de ciencias de Ourense conocida con el nombre de FCOu virtual, desde el 2004 a la actualidad.

- 18.-Miembro del Comité Científico del III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, celebrado en Burgos (2005).
- 19.-Co-autor del Programa Digital de “Análisis Bromatológicos” en <http://www.usc.es/caa/> (2005).
- 20.-Informe-propuesta sobre la evaluación de la oportunidad y necesidad de creación de un centro de referencia gallego de Autenticidad y Seguridad Alimentaria (2005-2006), encargado por la Dirección Xeral de I+D+i a la Universidad de Vigo.
- 21.-Miembro del Comité Científico del ISLS, celebrado en Lugo (2006).
- 22.-Coordinador del Programa Oficial de Postgrado "Ciencia y Tecnología Agroalimentaria" de la Facultad de Ciencias de Ourense de UVIGO, desde 2006 a 2010, con el encargo añadido de la gestión de convenios con empresas dentro del máster.
- 23.-Miembro del Consejo del Campus de Ourense por el Sector PDI, desde 2006 a 2010.
- 24.-Miembro del Comité Científico Internacional de la “2011 International Conference on Teaching, Learning and Change”, organizada por la “International Association for Teaching and Learning (IATEL)” y el “Federal College of Education (Technical)” de Omoku-Nigeria.
- 25.-Miembro de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias de Ourense desde el curso 2007/08 al curso 2013/14.
- 26.-Director del Grupo de Investigación de Referencia Competitiva de la Xunta de Galicia “Investigaciones Agrarias y Alimentarias” (grupo de código AA1) desde 2007 a la actualidad.
- 27.-Miembro del Comité Científico del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, celebrado en Murcia (2008).
- 28.-Miembro del Comité Científico del Primer Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (EGC²), celebrado en Amoeiro (Ourense) (2008).
- 29.-Director de 1 de los 8 Centros de Investigación Estratégicos de la Xunta de Galicia, el Centro de Investigaciones Agro-Ambientales y Alimentarias (código CIA) desde 2008 hasta 2018.
- 30.-Ponente invitado en la Acción COST 927 (Thermally processed foods: possible health implications. Analytical and chemical aspects related to thermally processed foods), University of Aveiro (Portugal), 16th-17th April 2009.
- 31.-Miembro del Comité Organizador del X Congreso Nacional de Investigación Enológica, Ourense, 2-5 Junio 2009.
- 32.-Miembro del Comité Científico de las V Jornadas de Control de Residuos en Alimentos: Analítica e Inspección, Facultad de Veterinaria, Lugo, 30/09-01/10 (2009).
- 33.-Asesor de la Comisión de Selección durante la realización de la fase de oposición a la plaza de Investigador/a II, especialidad de Seguridad Ambiental y Seguridad Alimentaria en los Sistemas Productivos, para personal laboral fijo del Instituto Galego de Calidade Alimentaria (INGACAL), en el Instituto Galego de Promoción Económica (IGAPE), Santiago de Compostela, Abril 2009.
- 34.-Miembro del Comité Científico del Segundo Encuentro Gallego de Cinética y Catálisis (II EGC²), celebrado en Portomarín (Lugo) (2010).
- 35.-Miembro de la Comisión Técnica del Campus de Excelencia Internacional coordinado por la Universidad de Vigo - candidatura “Campus Mar” (2009-2010).
- 36.-Miembro de la Comisión “Consumo, Seguridad y Salud” de la Plataforma Tecnológica del Vino en España (2011-).
- 37.-Miembro de la Comisión Científica del Campus del Agua coordinado por el Campus de Ourense de la Universidad de Vigo - candidatura “Campus Agua” (2012-2014).
- 38.-Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN (2013-2014, renovable en 2015-2016).
- 39.-Con homologación para impartir docencia en inglés en la Universidad de Vigo, por el Vicerrector de Extensión Universitaria y Relaciones Internacionales y la Secretaria General de la Universidad (2013-).
- 40.-Miembro del Comité Científico de la Sección 5 de “Land Reclamation, Earth Observation/Surveying, and Environmental Engineering” de la Conferencia Internacional “Agriculture for Life, Life for Agriculture” de la “University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest”, celebrada en Bucarest (Rumanía) del 5 al 8 de Junio de 2013.
- 41.-Director del Departamento de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo desde el 14 de Junio de 2013 hasta el 7 de Junio de 2018.

- 42.- Miembro del “Groupe Polyphénols” con sede en la Université de Bordeaux, Laboratoire de Pharmacognosie, BP 80 – 146 Rue Léo Saignat, 33076 Bordeaux, France (desde 2013).
- 43.-Miembro del Comité Científico de la 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENCE, ECOLOGY AND TECHNOLOGY-2015 (ICONSETE'2015 – Vienna, Austria) (2015).
- 44.-Miembro del Comité Científico de la 3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENCE, ECOLOGY AND TECHNOLOGY-2016 (ICONSETE'2016 – Barcelona, Spain) (2016).
- 45.-Miembro del Comité Científico de la 9th European Conference on Pesticides and Related Organic Micropollutants in the Environment & 15th Symposium on Chemistry and Fate of Modern Pesticides. (www.pesticides2016.es) en Santiago de Compostela (Spain), October 4th-7th 2016.
- 46.-Miembro del Comité Científico de la 31st EFFoST International Conference: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (<http://www.fffostconference.com/>) en Sitges (Spain), November 13th-16th 2017.
- 47.-Presidente del Comité de Evaluación Externa para la acreditación en el marco del Programa de verificación, seguimiento, modificación y acreditación de las propuestas de títulos oficiales universitarios de la AQU Catalunya (Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya), desde 2017.
- 48.-Miembro del Comité Organizador de la Public Health - 2019 International Conference (<https://scientificfederation.com/public-health-2019/committee.php>) en Dubai (UAE), April 19th-20th 2019.
- 49.-Vicerrector de Internacionalización en la Universidad desde Junio a Diciembre de 2018.
- 50.-Miembro del Patronato del CETAL (Centro Tecnológico Agroalimentario de Lugo) desde Junio de 2018 hasta la actualidad.
- 51.-Participante en el Programa de Especialización sobre Financiación Comunitaria TecEuropa, organizado por la Dirección Xeral de Relacións Exteriores e coa UE y la Fundación Galicia-Europa, en Bruselas del 26 al 30 de noviembre, y en Santiago de compostela los días 13 y 14 de diciembre de 2018.
- 52.-Miembro del Comité Organizador de la 4th International Conference on Agricultural Engineering and Food Security - Theme: Revolutionizing Food Safety for Secured Future (<https://agriculture-foodsecurity.euroscicon.com/organizing-committee#>) en Dubai (UAE), June 17th-18th 2019.
- 53.-Miembro del Comité Organizador de las Jornadas sobre “Las Bondades del Consumo de aceite de Oliva Virgen” (<https://xaov.webs.uvigo.es/>) en Ourense (España), Marzo 7, 2019.
- 54.- Miembro del Comité Presidencial, Organizador y Científico del IX Foro Iberoamericano de los Recursos Marinos y Acuicultura (<http://firma.foroacui.com/informacion/>) y del I Simposio Aqua-Cibus en Portoviejo (Ecuador), 31 Julio-2 Agosto, 2019.
- 55.-Miembro del Comité Organizador del Iberian Congress on Phenolic Compounds (<https://iberphenol.webs.uvigo.es/>) en Ourense (España), October 2nd, 2019.
- 56.-Miembro del Comité Científico del Congreso sobre “Advances in the role of phenols in health effects and other uses” en Coimbra (Portugal), December 13th, 2019.
- 57.-Miembro del International Advisory Board del Congreso sobre “2nd International Conference and Expo on Food & Nutrition” (<https://bioleagues.com/food-nutrition-conference/>) en Kuala Lumpur (Malaysia), November 7th-8th, 2019.
- 58.-Experto de la Compañía Zilin Vinegar en calidad de “Shanxi Mature Vinegar Scientific Exploration and Innovation Development Guidance Expert”, reconocimiento entregado en el “China High-Level Forum on International Cooperation and Development of Creative Agriculture, on the topic that good old vinegar makes life better”, en Jinyuan, Shanxi province (China), desde November 8th, 2019.
- 59.-Elegido Académico de Número de la Real Academia de Farmacia de Galicia (Enero 2020; discurso de ingreso: 28/04/2021).
- 60.-Presidente de la International Association of Dietary Nutrition and Safety (IADNS), desde 2020.
- 61.-Medalla de Investigación 2020 de la Real Academia de Galicia “Antonio Casares Rodríguez” (Química y Geología).
- 62.-Miembro del Comité Científico de la Conferencia The International IBERPHENOL Conference en Coimbra (Portugal), el 5-6 de Noviembre de 2020.
- 63.-Miembro del Comité Científico del 1st Online International “Congress on Natural products application: Health, Cosmetic and Food”, 4-5 Febrero 2021.
- 64.-Presidente del Comité Organizador del 1st Symposium of Advances in Food Science and Technology en Vigo (España), el 24-25 de Mayo de 2021.

65.-Miembro del Comité Científico del 6th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (6-ISPMF), August 05-13, 2022 (online).

66.-Miembro del Comité Científico del 1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, 7-9 September 2022, Belgrade, Serbia.

CENSOR DE REVISTAS:

- 1) JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (desde 1993).
- 2) WATER RESEARCH (desde 1994).
- 3) JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL (desde 1995).
- 4) CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA / CyTA – Journal of Food (desde 1996).
- 5) VIBRATIONAL SPECTROSCOPY (desde 1997).
- 6) BIOMACROMOLECULES (desde 2000).
- 7) FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS (desde 2000).
- 8) ELECTRONIC JOURNAL OF ENVIRONMENTAL, AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (desde 2002).
- 9) JOURNAL OF FOOD SCIENCE (desde 2002)
- 10) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION (desde 2003).
- 11) POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES (desde 2003)
- 12) JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A (desde 2003)
- 13) JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY B (desde 2004)
- 14) EUROPEAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION (desde 2004)
- 15) TALANTA (desde 2004)
- 16) ANALYTICA CHIMICA ACTA (desde 2004)
- 17) JOURNAL OF LUMINESCENCE (desde 2004)
- 18) JOURNAL OF CHEMICAL AND ENGINEERING DATA (desde 2004)
- 19) ANALYTICAL CHEMISTRY (desde 2004)
- 20) FOOD CHEMISTRY (desde 2005)
- 21) EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY (desde 2005)
- 22) INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY (desde 2005)
- 23) TRENDS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2005)
- 24) CHIRALITY (desde 2006)
- 25) FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY (desde 2006)
- 26) FOOD CONTROL (desde 2006)
- 27) NUTRITION RESEARCH (desde 2006)
- 28) ENVIRONMENTAL SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2006)
- 29) ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE (desde 2006)
- 30) JOURNAL OF BIOCHEMICAL AND BIOPHYSICAL METHODS (desde 2006)
- 31) LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2006)
- 32) ENVIRONMENTAL POLLUTION (desde 2007)
- 33) EUROPEAN POLYMER JOURNAL (desde 2007)
- 34) JOURNAL OF HAZARDOUS MATERIALS (desde 2007)
- 35) JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE (desde 2007)
- 36) LAND DEGRADATION & DEVELOPMENT (desde 2007)
- 37) JOURNAL OF PROTEOME RESEARCH (desde 2007)
- 38) RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY (desde 2007)
- 39) INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES (desde 2007)
- 40) JOURNAL OF DAIRY SCIENCE (desde 2007)
- 41) JOURNAL OF ZHEJIANG UNIVERSITY SCIENCE B (desde 2007)
- 42) JOURNAL OF FOOD QUALITY (desde 2008)
- 43) GEOCHEMICAL TRANSACTIONS (desde 2008)
- 44) JOURNAL OF PHYSICAL ORGANIC CHEMISTRY (desde 2008)
- 45) JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (desde 2008)
- 46) JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (desde 2008)
- 47) JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY (desde 2008)

- 48) ECOTOXICOLOGY AND ENVIRONMENTAL SAFETY (desde 2009)
- 49) AGRICULTURE, ECOSYSTEMS AND ENVIRONMENT (desde 2009).
- 50) ANALYTICAL LETTERS (desde 2009).
- 51) CARBOHYDRATE POLYMERS (desde 2009).
- 52) EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE (desde 2009).
- 53) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL (desde 2009).
- 54) INTERNATIONAL JOURNAL OF ANALYTICAL CHEMISTRY (desde 2009).
- 55) JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (desde 2009).
- 56) JOURNAL OF PHARMACEUTICAL AND BIOMEDICAL ANALYSIS (desde 2009).
- 57) SPECTROCHIMICA ACTA PART A: MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY (desde 2009).
- 58) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES (desde 2010).
- 59) BIOMEDICAL CHROMATOGRAPHY (desde 2010).
- 60) COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY (desde 2010).
- 61) DESALINATION AND WATER TREATMENT (desde 2010).
- 62) GEODERMA (desde 2010).
- 63) INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING (desde 2010).
- 64) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES (desde 2010).
- 65) JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2010).
- 66) PAKISTAN JOURNAL OF SCIENTIFIC AND INDUSTRIAL RESEARCH (desde 2010).
- 67) SCIENCE OF THE TOTAL ENVIRONMENT (desde 2010).
- 68) ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY (desde 2010).
- 69) FOOD REVIEWS INTERNATIONAL (desde 2010).
- 70) AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH (desde 2011).
- 71) AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY (desde 2011).
- 72) THE ARABIAN JOURNAL FOR SCIENCE AND ENGINEERING (desde 2011).
- 73) ANALYTICAL METHODS (desde 2011).
- 74) APPLIED SCIENCES (desde 2011).
- 75) BIORESOURCES (desde 2011).
- 76) BMC CHEMICAL BIOLOGY (desde 2011).
- 77) CHEMISTRY CENTRAL JOURNAL (desde 2011).
- 78) CHEMICAL ENGINEERING JOURNAL (desde 2011).
- 79) JOURNAL OF CONTAMINANT HYDROLOGY (desde 2011).
- 80) EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2011).
- 81) FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING (desde 2011).
- 82) FOOD ANALYTICAL METHODS (desde 2011).
- 83) FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY (desde 2011).
- 84) TOXICOLOGICAL AND ENVIRONMENTAL CHEMISTRY (desde 2011).
- 85) HYDROLOGY AND EARTH SYSTEM SCIENCES (desde 2011).
- 86) INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES (desde 2011).
- 87) JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCES (desde 2011).
- 88) PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION (desde 2011).
- 89) POLISH JOURNAL OF ENVIRONMENTAL STUDIES (desde 2011).
- 90) SENSORS & ACTUATORS: B. CHEMICAL (desde 2011).
- 91) VITAE (desde 2011).
- 92) JOURNAL OF ENVIRONMENTAL AND ANALYTICAL TOXICOLOGY (desde 2011).
- 93) FITOTERAPIA (desde 2011).
- 94) JOURNAL OF BASIC MICROBIOLOGY (desde 2011).
- 95) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2011).
- 96) ENVIRONMENTAL TECHNOLOGY (desde 2011).
- 97) JOURNAL OF YEAST AND FUNGAL RESEARCH (desde 2011).
- 98) SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY (desde 2011).
- 99) NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA (desde 2011).
- 100) AMERICAN JOURNAL OF EXPERIMENTAL AGRICULTURE (desde 2012).

- 101) AFRICAN JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2012).
- 102) BRITISH BIOTECHNOLOGY JOURNAL (desde 2012).
- 103) BRITISH JOURNAL OF APPLIED SCIENCE & TECHNOLOGY (desde 2012).
- 104) BRITISH MICROBIOLOGY RESEARCH JOURNAL (desde 2012).
- 105) CHEMISTRY AND ECOLOGY (desde 2012).
- 106) ESTUARINE, COASTAL AND SHELF SCIENCE (desde 2012).
- 107) EUROPEAN JOURNAL OF SOIL SCIENCE (desde 2012).
- 108) ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH (desde 2012).
- 109) FRESenius ENVIRONMENTAL BULLETIN (desde 2012).
- 110) FRUITS (desde 2012).
- 111) INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL PROTECTION (desde 2012).
- 112) JOURNAL OF ANALYTICAL METHODS IN CHEMISTRY (desde 2012).
- 113) JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (desde 2012).
- 114) JOURNAL OF CHEMISTRY (desde 2012).
- 115) JOURNAL OF THE CHEMICAL SOCIETY OF PAKISTAN (desde 2012).
- 116) JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT (desde 2012).
- 117) JOURNAL OF MEDICINAL PLANTS RESEARCH (desde 2012).
- 118) MOLECULES (desde 2012).
- 119) MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY (desde 2012).
- 120) RSC ADVANCES (desde 2012).
- 121) SCIENTIFIC RESEARCH AND ESSAYS (desde 2012).
- 122) TOXINS (desde 2012).
- 123) WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2012).
- 124) AMERICAN CHEMICAL SCIENCE JOURNAL (desde 2013).
- 125) AUSTRALIAN JOURNAL OF CHEMISTRY (desde 2013).
- 126) AFRICAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE (desde 2013).
- 127) AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH (desde 2013).
- 128) ANNUAL REVIEW & RESEARCH IN BIOLOGY (desde 2013).
- 129) CENTRAL EUROPEAN JOURNAL OF CHEMISTRY (desde 2013).
- 130) CHEMOSPHERE (desde 2013).
- 131) CHEMICAL PAPERS (desde 2013).
- 132) CHROMATOGRAPHIA (desde 2013).
- 133) CLEAN - Soil, Air, Water (desde 2013).
- 134) DYES AND PIGMENTS (desde 2013).
- 135) INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD RESEARCH (desde 2013).
- 136) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOCHEMISTRY RESEARCH & REVIEW (desde 2013).
- 137) INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENT AND RESOURCE (desde 2013).
- 138) INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINE AND MEDICAL SCIENCES (desde 2013).
- 139) INTERNATIONAL JOURNAL OF NUTRITION AND DIETETICS (desde 2013).
- 140) INTERNATIONAL JOURNAL OF WINE RESEARCH (desde 2013).
- 141) INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS (desde 2013).
- 142) JOURNAL OF BASIC & APPLIED SCIENCES (desde 2013).
- 143) JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH, PART A (desde 2013).
- 144) INTERNATIONAL JOURNAL OF PLANT & SOIL SCIENCE (desde 2013).
- 145) JOURNAL OF SCIENTIFIC RESEARCH AND REPORTS (desde 2013).
- 146) JOURNAL OF THE TAIWAN INSTITUTE OF CHEMICAL ENGINEERS (desde 2013).
- 147) PEST MANAGEMENT SCIENCE (desde 2013).
- 148) SCIENTIA HORTICULTURAE (desde 2013).
- 149) SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2013).
- 150) THERMOCHIMICA ACTA (desde 2013).
- 151) TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY (desde 2013).
- 152) ARCHIVES OF ENVIRONMENTAL CONTAMINATION AND TOXICOLOGY (desde 2013).
- 153) AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE (desde 2013).
- 154) BIOORGANIC & MEDICINAL CHEMISTRY LETTERS (desde 2013).

- 155) CHEMICAL AND ENGINEERING JOURNAL (desde 2013).
- 156) FLUID PHASE EQUILIBRIA (desde 2013).
- 157) HORTSCIENCE (desde 2013).
- 158) INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY (desde 2013).
- 159) JOURNAL OF CLINICAL MEDICINE AND RESEARCH (desde 2013).
- 160) JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION (desde 2013).
- 161) JOURNAL OF VISUALIZED EXPERIMENTS (desde 2013).
- 162) PROCESS BIOCHEMISTRY (desde 2013).
- 163) VITIS - Journal of Grapevine Research (desde 2013).
- 164) WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY: WATER SUPPLY (desde 2013).
- 165) CHINA JOURNAL OF ZHEJIANG UNIVERSITY-SCIENCE A (desde 2013).
- 166) ANTIOXIDANTS (desde 2014).
- 167) ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY (desde 2014).
- 168) BEILSTEIN JOURNAL OF ORGANIC CHEMISTRY (desde 2014).
- 169) BIOCHEMICAL SYSTEMATICS AND ECOLOGY (desde 2014).
- 170) eXPRESS Polymer Letters (desde 2014).
- 171) FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL (desde 2014).
- 172) FOOD AND NUTRITION SCIENCES (desde 2014).
- 173) INDUSTRIAL & ENGINEERING CHEMISTRY RESEARCH (desde 2014).
- 174) INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH (desde 2014).
- 175) JOURNAL OF CHEMICAL THERMODYNAMICS (desde 2014).
- 176) JOURNAL OF HEALTH AND POLLUTION (desde 2014).
- 177) JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY (desde 2014).
- 178) JOURNAL OF POULTRY, FISHERIES & WILDLIFE SCIENCES (desde 2014).
- 179) LANGMUIR (desde 2014).
- 180) NATURAL PRODUCT RESEARCH (desde 2014).
- 181) PHYTOCHEMICAL ANALYSIS (desde 2014).
- 182) POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY (desde 2014).
- 183) THE SCIENTIFIC WORLD JOURNAL (desde 2014).
- 184) LIFE SCIENCES (desde 2014).
- 185) BIOMOLECULES (desde 2014).

MIEMBRO DE COMITÉS EDITORIALES:

- 1.-Revista "Cadernos do Laboratorio Ourensán de Antropoloxía Social". Revista del Laboratorio Ourensán de Antropoloxía Social (LOAS) (hasta ahora cuenta con 4 monografías con ISBN), desde 1992.
- 2.-Revista "Ciencia y Tecnología Alimentaria" (hoy CyTA – Journal of Food). Revista de la Asociación de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia (ISSN: 1135-8122), desde 1997.
- 3.-Revista "Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry". Revista de la Facultad de Ciencias de Ourense – Universidad de Vigo (ISSN: 1579-4377), desde 2002.
- 4.-Revista "Polish Journal of Environmental Studies". Revista del Departamento de Biosensores – Instituto de Reproducción Animal e Investigaciones Alimentarias de la Academia Polaca de Ciencias (ISSN: 1230-1485), desde 2003.
- 5.-Revista "The Open Food Science Journal". Revista de la Editorial Bentham Open Access (ISSN: 1874-2564), desde 2008.
- 6.-Revista "International Journal of Wine Research". Revista de la Editorial DOVE Open Access (ISSN: 1179-1403), desde 2008.
- 7.-Revista "The Open Geology Journal". Revista de la Editorial Bentham Open Access (ISSN: 1874-2629), desde 2009.
- 8.-Revista "Journal of International Environmental Application & Science". Revista de la Editorial Solen Press (ISSN: 1307-0428), desde 2009.
- 9.-Revista "Journal of Analytical Methods in Chemistry (formerly titled Journal of Automated Methods and Management in Chemistry)". Revista de la Editorial Hindawi Publishing Corporation (ISSN: 1463-9246; e-ISSN: 1464-5068), desde 2010 a 2020.

- 10.-Revista "World Journal of Methodology (WJM)". Revista de la Editorial BaiShiDeng Publishing Group (ISSN: 2222-0682), desde 2011.
- 11.-Revista "Journal of Biological Research (HK)". Revista de Hong Kong (ISSN: 2225-3203), desde 2011.
- 12.-Revista "Emirates Journal of Food & Agriculture (EJFA)". Revista de la Faculty of Food & Agriculture, United Arab Emirates University, United Arab Emirates (ISSN: 2079-052X; e-ISSN: 2079-0538), desde 2011.
- 13.-Revista "International Journal of Organic and Bioorganic Chemistry (IJOBC)". Revista de Universal Research Publications (ISSN: 2249-0345), desde 2011.
- 14.-Revista "International Journal of Analytical and Bioanalytical Chemistry (IJABC)". Revista de Universal Research Publications (ISSN: 2231-5012), desde 2011.
- 15.-Revista "CyTA – Journal of Food", Special Issue: In Commemoration of Dr. Mercedes Sonia García-Falcón (1969–2010), Guest Editors: Prof. J.C. Mejuto and Prof. J. Simal-Gandara. CyTA – Journal of Food, 2011, 9(4), 251-365.
- 16.-Revista "International Journal of Environment and Resource (IJER)". Revista de la Science and Engineering Publishing Company, PO Box 551, Riley, Indiana, 47879, USA (ISSN: 2324-6995; e-ISSN: 2324-7029), desde 2012.
- 17.-Revista "Global Perspectives on Geography (GPG)". Revista de la American Society of Science and Engineering, PO Box 2161, 150 W Margaret Dr, Terre Haute, Indiana, 47802, USA (ISSN: ?; e-ISSN: ?), desde 2012.
- 18.-Revista "Journal of Marine Science: Research & Development (JMSRD)". Revista de OMICS Publishing Group Inc, 2360 Corporate Circle, Suite 400, Henderson, NV 89074-7722, USA (ISSN: 2155-9910), desde 2012.
- 19.-Revista "Journal of Basic & Applied Sciences (JBAS)". Revista de Life Science Global, 1202-4205 Shipp drive, Mississauga, ON, L4Z 2Y9, Canada (ISSN: 1814-8085; e-ISSN: 1927-5129), desde 2012.
- 20.-Revista "International Journal of Agricultural and Food Research (IJAFR)". Revista de Science Target Inc., 24 – 797 Somerset Street West, Ottawa, ON K1R 6R3, Canada (ISSN: 1929-0969), desde 2012.
- 21.-Revista "International Journal of Fiber and Textile Research (IJFTR)". Revista de Universal Research Publications (ISSN: 2277– 7156), desde 2012.
- 22.-Revista "International Journal of Carbohydrate Research". Revista de la Editorial Universal Research Publications (ISSN: ?), desde 2012.
- 23.-Revista "Soil Forming Factors and Processes from the Temperate Zone (SFFPTZ)". Revista de Editura Universităţii "Alexandru Ion Cuza", Romania (ISSN: 1582-4616; e-ISSN: 2285-5696), desde 2013.
- 24.-Revista "International Journal of Agricultural Science and Technology (IJAST)". Revista de Science and Engineering Publishing Company (ISSN: ?; e-ISSN: ?), desde 2013.
- 25.-Revista "International Journal of Health (IJH)". Revista de Science Publishing Corporation, Greifswalder Platz 7, 28239 Bremen, Germany (ISSN: ?; e-ISSN: ?), desde 2013.
- 26.-Revista "International Journal of Nutrition and Dietetics (IJND)". Revista de Prakriti Publications, Civil Line, Allahabad, India (ISSN: ?; e-ISSN: ?), desde 2013.
- 27.-Revista "Peak Journal of Food Science and Technology (PJFST)". Revista de Peak Journals Limited, 12250 Abrams Rd, Apt 1136, Dallas Tx 74243, USA (ISSN: ?; e-ISSN: ?), desde 2013.
- 28.-Revista "World Journal of Methodology (WJM)". Revista de Baishideng Publishing Group Co. Limited, Flat C, 23/F., Lucky Plaza, 315-321 Lockhart Road, Wan Chai, Hong Kong, China (ISSN: 2222-0682), desde 2013.
- 29.-Revista "Focusing on Modern Food Industry (FMFI)". Revista de Science and Engineering Publishing Company, 7800 State Road 46 E, PO Box 551, Riley, Indiana, 47871, USA (ISSN: 2325-7008; e-ISSN: 2325-7016), desde 2013.
- 30.-Revista "Expert Opinion on Environmental Biology (EOEB)". Revista de SciTechnol - International Publisher of Science, Technology and Medicine, 2360 Corporate Circle, Suite 400, Henderson, NV 89074-7722, USA (ISSN: 2325-9655), desde 2013.
- 31.-Revista "Universal Organic Chemistry (UOC)". Revista de Herbert Publications Limited, 15 Windmill Road, Luton, Bedfordshire, LU1 3XL, United Kingdom (ISSN: ?), desde 2013.
- 32.-Revista "Frontiers in Food Science and Technology (FFST)". Revista de Edinwilsen Press (ISSN: ?), desde 2013.
- 33.-Revista "Advances in Plant Sciences Research (APSR)". Revista de Edinwilsen Press (ISSN: ?), desde 2013.

- 34.-Revista "Journal of Gene Therapy (JGT)". Revista de Herbert Publications Limited (ISSN: ?), desde 2013.
- 35.-Revista "Journal of Cancer Therapeutics and Research (JCTR)". Revista de Herbert Publications Limited (ISSN: 2049-7962), desde 2013.
- 36.-Revista "Journal of Metabolomics (JM)". Revista de Herbert Publications Limited (ISSN: ?), desde 2013.
- 37.-Revista "AIMS Environmental Science". Revista de AIMS Press, P.O. Box 2604, Springfield, MO 65801, USA (ISSN: ?), desde 2013.
- 38.-Revista "International Journal of Nano Studies and Technology (IJNST)". Revista de SciDoc Publishers, 20 A Villa Court, Hempstead, NY-11550, USA (ISSN: 2167-8685), desde 2013.
- 39.-Revista "Journal of Nutritional Health & Food Engineering (JNHFE)". Revista de MedCrave Publishing Group, 2327 Boardwalk Cir, Bartlesville, Oklahoma - 74006, USA (ISSN: ?), desde 2014.
- 40.-Revista "Horticulturae". Revista de MDPI AG, Basel, Switzerland (e-ISSN: 2311-7524), desde 2014.
- 41.-Revista "AIMS Environmental Science". Revista de AIMS Press, Springfield, MO 65801, USA (ISSN & e-ISSN: 2372-0352), desde 2014.
- 42.-Revista "International Journal of Nano Studies and Technology (IJNST)". Revista de SciDoc Publishers, 16192 Coastal Highway, Lewes, Delaware 19958, USA (ISSN: 2167-8685), desde 2014.
- 43.-Revista "Journal of Biochemistry International". Revista de International Knowledge Press, S107, 3 Hardman Square, Spinningfields, Manchester, M3 3EB, UK (ISSN: ?), desde 2014.
- 44.-Revista "Journal of Advances in Food Science & Technology". Revista de International Knowledge Press, S107, 3 Hardman Square, Spinningfields, Manchester, M3 3EB, UK (ISSN: ?), desde 2014.
- 45.-Revista "E-Cronicon Nutrition". Revista de E-Cronicon Open Access Publishers (ISSN: ?), desde 2014.
- 46.-Revista "Food & Nutrition Report". Revista de Verizona Publisher (ISSN: ?), desde 2015.
- 47.-Revista "Food Science & Nutrition". Revista de Wiley Online Library (e-ISSN: 2048-7177), desde 2015.
- 48.-Revista "Gavin Journal of Food and Nutritional Science". Revista de Gavin Publishers (e-ISSN: ?), desde 2016.
- 49.-Revista "Advances in Food Science and Engineering". Revista de Isaac Scientific Publishing (e-ISSN: ?), desde 2016.
- 50.-Revista "Journal of Diabetes and Obesity". Revista de IOmega Publishers (e-ISSN: ?), desde 2016.
- 51.-Revista "Journal of Nutrition and Diabetes Research". Revista de InScienz Open Access (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 52.-Revista "Journal of Environmental Chemistry and Toxicology". Revista de Pulsus Journals (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 53.-Revista "Chronicle Journal of Food and Nutrition". Revista de Chronicle Publishers (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 54.-Revista "Frontiers in Sustainable Food Systems: Sustainable Food Processing". Revista de Frontiers in (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 55.-Revista "Archives in Food and Nutrition". Revista de Allied Academies (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 56.-Revista "Sustainable Food Production". Revista de Publishing House SciPress Ltd. (e-ISSN: ?), desde 2017.
- 57.-Revista "Journal of Agriculture Food and Development". Revista de Licensee Revotech Press. (ISSN: 2415-0142), desde 2017.
- 58.-Revista "Journal of Animal Genetics Research". Revista de Pulsus Group (ISSN: ?), desde 2017.
- 59.-Revista "Journal of Nutrition and Metabolism Research". Revista de Scient International (ISSN: ?), desde 2017.
- 60.-Revista "Current Investigations in Agriculture and Current Research". Revista de Lupine Online Publishers (ISSN: ?), desde 2017.
- 61.-Revista "Bioequivalence & Bioavailability International Journal". Revista de MedWin Publishers (ISSN: ?), desde 2017.
- 62.-Revista "International Journal of Analytical and Bioanalytical Chemistry (IJABC)". Revista de Gavin Publishers (ISSN: ?), desde 2017.
- 63.-Revista "JResLit Journal of Agriculture and Plant Sciences (JResLit - JAPS)". Revista de Journal of research Literature (ISSN: ?), desde 2018.
- 64.-Revista "Molecules: Section Board for Analytical Chemistry". Revista de MDPI (ISSN: 1420-3049), desde 2018.

- 65.-Revista "Gastroenterology Research". Revista de Elmer Press Inc. (ISSN: 1918-2805, e-ISSN: 1918-2813), desde 2018.
- 66.-Revista "Journal of Basic & Applied Sciences". Revista de Science Education Technology - SETPublisher (ISSN: 1814-8085, e-ISSN: 1927-5129), desde 2019.
- 67.-**Revista "Food Science & Nutrition" (Editor Asociado)**. Revista de Wiley Periodicals, Inc. (ISSN: 2048-7177), desde 2019.
- 68.-Revista "Journal of Toxicology and Risk Assessment". Revista de ClinMed International Library (ISSN: 2572-4061), desde 2020.
- 69.-Revista "International Journal of Nutrition and Food Sciences". Revista de Science Publishing Group (ISSN: 2327-2694; e-ISSN: 2327-2716), desde 2020.
- 70.-Revista "International Journal of Agricultural Biotechnology and Food Sciences (IJABFS)". Revista de International Sci Ink Press Ltd (e-ISSN 2683-0906), desde 2020.
- 71.-Revista "Journal of Environmental Science and Engineering Technology". Revista de International Sci Savvy Science Publisher (ISSN: 2311-8741), desde 2020.
- 72.-Revista "Journal of Analytical Chromatography and Spectroscopy". Revista de Enpress-publisher (ISSN: 2578-1766) desde 2020.
- 73.-Revista "Journal of Current Trends in Agriculture, Environment and Sustainability (JCTAES)". Revista de Katalyst Publishing Group (ISSN: ?) desde 2020.
- 74.-Revista "Journal of Nutritional Sciences and Food". Revista de SSM Journal (ISSN: ?) desde 2020.
- 75.-**Revista "Food Chemistry" (Editor Asociado)**. Revista de Elsevier (ISSN: 0308-8146) desde 2020.
- 76.-**Special Issues and Collections in MDPI journals:**
 Special Issue in [Molecules: Pesticide Residues in the Environment and Food Chain: Fate, Bioaccumulation and Toxicology](#)
 Special Issue in [Molecules: Secondary Metabolites in Plant Foods](#)
 Special Issue in [International Journal of Molecular Sciences: Host-Guest Complexes](#)
 Special Issue in [Molecules: Food Traceability and Authenticity within Analytical Chemistry](#)
 Special Issue in [Molecules: Green Chemistry for Algae Bioactives in Aquaculture Feeds](#)
 Special Issue in [Molecules: Modern Analytical Techniques in Metabolomics Analysis](#)
 Special Issue in [Antibiotics: Challenges in Antibiotics Analysis](#)
 Special Issue in [Resources: Sustainable Use of Natural Resources: The Need for a Circular Economy Model in Food Industry](#)
 Special Issue in [Molecules: 25th Anniversary of Molecules—Recent Advances in Natural Products-2020](#)
 Special Issue in [International Journal of Molecular Sciences: Promising Bioactive Molecules Obtained from Plant-Food Discards](#)
 Special Issue in [Antibiotics: Reengineering the Value Chain for Research and Development of Antibiotics](#)
- 77.-**Special Issue in Food Chemistry: Innovation of Phenolics** (<https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry/special-issue/100PLK4H6VD>)
- 78.-**Special Issue in Aquaculture: Freshwater Aquaculture in Rural Inland Areas** (<https://www.journals.elsevier.com/aquaculture/call-for-papers/special-issue-on-freshwater-aquaculture-in-rural-inland-area>)
- 79.-**Special Issue in Reviews in Analytical Chemistry: Analytical Advances in Allelopathic Compounds from Plants and Microbes** (<https://www.degruyter.com/view/journals/revac/revac-overview.xml>)
- 80.-Revista "Food Reviews International". Revista de Taylor & Francis Online (ISSNs: 8755-9129 & 1525-6103) desde 2020.
- 81.-Revista "Journal of Agriculture and Crops" (Co-Chief Editor). Revista de Academic Research Publishing Group (ISSNs: 2412-6381 & 2413-886X) desde 2021.

TRIENIOS-ANTIGÜEDAD, QUINQUENIOS-DOCENCIA Y SEXENIOS-INVESTIGACIÓN:

1. Once trienios de antigüedad: Nov. 1991-1994, Nov. 1994-1997, Nov. 1997-2000, Nov. 2000-2003, Nov. 2003-2006, Nov. 2006-2009, Nov. 2009-2012, Nov. 2012-2015, Nov. 2015-2018, Nov. 2019-2021, y Nov. 2022-2024.
2. Siete quinquenios de docencia: Años naturales 1990-1994, 1995-1999, 2000-2004, 2005-2009, 2010-2014, 2015-2019, y 2020-2024.
3. Cinco sexenios de investigación: Años naturales 1990-1995, 1996-2001, 2002-2007, 2008-2013, y 2014-2019.
4. Además, 5 tramos gallegos de excelencia curricular en 2006; 7 en 2009; 8 en 2012; 10 en 2015; y 12 en 2020. Y 0.8 tramos de gestión académica en 2011; 1 en 2014; 2.2 en 2017; 3.3. en 2020.

PREMIOS:

1.-**Unico Premio Extraordinario de la Licenciatura de Farmacia** (cursos 1984-1989) en la Universidad de Santiago de Compostela. Reconocimiento sin dotación económica.

2.-**1er Premio Nacional de Terminación de Estudios de Farmacia**, entre quienes hayan concluido la licenciatura en el curso 1988/89. ORDEN MINISTERIAL de 15 de Febrero de 1990 (BOE N° 47 de 23 de Febrero de 1990). Comunicado a 18 de Octubre de 1990. Reconocimiento sin dotación económica.

3.-**Académico Correspondiente de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Distrito (GALICIA)**, a 25 de Enero de 1991, tras ganar el **Premio de la Fundación Caixa Galicia-Claudio San Martín al mejor expediente de Farmacia, Medicina y Biológicas de Galicia**. Reconocimiento sin dotación económica.

4.-**Premio Extraordinario de Doctorado de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Santiago de Compostela (curso 1990-91)**. Reconocimiento sin dotación económica.

5.-**Premio Eloy Díez del Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Pontevedra (curso 1990-91) por la tesis doctoral**. Reconocimiento sin dotación económica.

6.-PREMIO RECIBIDO: **Segundo Premio Patrocinado por los Colegios Oficiales de Farmacéuticos de Galicia a las Mejores Comunicaciones, y Otorgado por la Organización del IX Congreso de la Sociedad de Nutrición y Dietética de Galicia y IX Jornadas de Nutrición Clínica para Enfermería**.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Estudio del plan de menú en una residencia de la tercera edad

LUGAR Y FECHA: Vigo, Abril de 1999

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

7.-PREMIO RECIBIDO: **Accésit en el 10º “Concurso de Investigación Vitivinícola A. Manuel Campos**.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Desarrollo y validación del método SPME/GC/MS para el análisis de los antibottríticos ciprodinil y fludioxonil en vinos con Denominación de Origen Rías Baixas

LUGAR Y FECHA: Zaragoza, Enero de 2002

DOTACIÓN ECONÓMICA: 500 €

8.-PREMIO RECIBIDO: **Mención especial en el II Premio “Cátedra COREN” 2002**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Desarrollo y validación del método SPME/GC/MS para el análisis de los antibottríticos ciprodinil y fludioxonil en vinos con Denominación de Origen Rías Baixas.

LUGAR Y FECHA: Ourense, Julio de 2002

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

9.-PREMIO RECIBIDO: **I Premio Ignacio Ribas Marqués a la Innovación y Divulgación Científico-Técnica**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Desarrollo y validación del método multiresiduo LLE-SPE/HPLC-DAD para la determinación de fungicidas aplicados en los viñedos gallegos de denominación de origen.

LUGAR Y FECHA: Vigo, Noviembre de 2002

DOTACIÓN ECONÓMICA: 1.500 €

10.-PREMIO RECIBIDO: **Premio de Investigación “Obra Social Caixa Galicia 2003” sobre Seguridad Alimentaria**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Desarrollo de métodos para estudiar las implicaciones alimentarias y agroambientales de fungicidas aplicados en viñedos

LUGAR Y FECHA: Ourense, Abril de 2005

DOTACIÓN ECONÓMICA: 1.500 €

11.-PREMIO RECIBIDO: **Journal of Chromatography A. Top Cited Article 2002-2007 Award**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Application of single drop microextraction and comparison with SPME and SPE for the determination of α - and β -endosulfan in water samples by gas chromatography – electron capture detection. Artículo publicado en el Journal of Chromatography A (2003), 984 (2): 245-252.

LUGAR Y FECHA: Amsterdam, 31 de enero de 2008

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

12.-PREMIO RECIBIDO: **2º Premio para trabajos de investigación en el ámbito de consumo del Instituto Galego de Consumo**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis de Licenciatura Presencia de residuos de fungicidas e insecticidas en muestras comerciales de hortalizas de hoja

LUGAR Y FECHA: Santiago de Compostela, 19 de diciembre de 2008

DOTACIÓN ECONÓMICA: 1.200 €

13.-TÍTULO DEL PREMIO: **2º Premio para trabajos de investigación en el ámbito de consumo del Instituto Galego de Consumo**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: "Factores que determinan la presencia de hidrocarburos aromáticos como contaminantes agroambientales y aromáticos"

LUGAR Y FECHA: Santiago de Compostela, 19 de diciembre 2008

DOTACIÓN ECONÓMICA: 1.200 €

14.-PREMIO RECIBIDO: **Premio Julia Franco 2007**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis de Licenciatura Presencia de residuos de fungicidas e insecticidas en muestras comerciales de hortalizas de hoja

LUGAR Y FECHA: Ourense, 11 de junio de 2009

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

15.-PREMIO RECIBIDO: **1º Premio para trabajos de investigación en el ámbito de consumo del Instituto Galego de Consumo**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Influencia dos fitosanitarios da última xeración no potencial aromático de viños brancos da variedade Godello.

LUGAR Y FECHA: Santiago de Compostela, 29 de diciembre de 2009

DOTACIÓN ECONÓMICA: 3.000 €

16.-TÍTULO DEL PREMIO: **2º Premio para trabajos de investigación en el ámbito de consumo del Instituto Galego de Consumo**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: "Reparto de metalaxil en mesturas de formulacións comerciais e suspensións acuosas de solos dedicados a viñedos"

LUGAR Y FECHA: Santiago de Compostela, enero 2010

DOTACIÓN ECONÓMICA: 1.200 €

17.-PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2009-2010**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Evolución de los niveles de nuevos fungicidas durante la vinificación y su influencia sobre la composición aromática de vinos monovarietales.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2009-2010

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

18.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2009-2010**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Dinámica de herbicidas de amonio cuaternario en suelos dedicados al cultivo de la vid.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2009-2010

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

19.-PREMIO RECIBIDO: **Premio Julia Franco 2011**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis de Licenciatura Influencia de nuevas formulaciones comerciales antimildiu en la composición aromática de vinos blancos monovarietales Godello de la campaña 2008.

LUGAR Y FECHA: Ourense, julio 2011

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

20.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2013-2014**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Caracterización del perfil fenólico de variedades minoritarias de uva tinta y de vino tinto dulce.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2013-2014

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

21.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2013-2014**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Efecto en el perfil aromático del vino por la presencia de fungicidas en uva y por el proceso de elaboración de vinos dulces.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2013-2014

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

22.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2014-2015**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Distribución de hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs) en la cadena alimentaria: entradas y estrategias de descontaminación.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2014-2015

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

23.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2014-2015**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Caracterización del perfil aromático de variedades minoritarias de uva tinta y efecto en el aroma del vino por el uso de fungicidas.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2014-2015

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

24.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2015-2016**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Caracterización aromática y fenólica de aceitunas y aceite de oliva producidos en Galicia.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2015-2016

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

25.- PREMIO RECIBIDO: **Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Vigo - Curso 2015-2016**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREMIADO: Tesis Doctoral Estrategias de investigación para evaluar la seguridad de pesticidas en alimentos.

LUGAR Y FECHA: Vigo, curso 2015-2016

DOTACIÓN ECONÓMICA: Reconocimiento sin dotación económica

26.- **2018 & 2020 Highly Cited Researcher** from Clarivate Analytics.

CURSOS Y SEMINARIOS REALIZADOS:

1.-**First level English course, State Language School, La Coruña, Galicia** (1980-1981). Grade: 8.

2.-**Validation of courses in Galician language at beginners and advanced level**, by virtue of the Order in Council of April 25th 1989 (Diario Oficial de Galicia, no. 101, May 29th 1989).

3.-Doctoral Courses:

-Correction for interferences in the spectrophotometry and analysis of multicomponent mixtures. 3 credits. Grade: excellent.

-Applications of optical microscopy in the analysis of foods. 3 credits. Grade: excellent.

-Food technology and hygiene. 3 credits. Grade: excellent.

-Problems in the analysis of food additives. 3 credits. Grade: excellent.

-Computerized acquisition and processing of analytical signals. 2 credits. Grade: excellent.

-Mass spectrometry. 1 credit. Grade: excellent.

-The design of experiments. 1 credit. Grade: excellent.

-Molecular structure determination by X-ray diffraction. 2 credits. Grade: excellent.

-Heteronuclear magnetic resonance spectrometry. 3 credits. Grade: excellent.

-Methodology of research techniques applied to beehive products. 1 credit. Grade: excellent.

-Problems in the analysis of food impurities. 3 credits. Grade: excellent.

-Parameters indicative of alteration of foodstuffs. 3 credits. Grade: excellent.

-Dietetics. 3 credits. Grade: excellent.

-Dairy products. 3 credits. Grade: excellent.

-Bacterial contamination and other compositional changes during the production and commercialization of cheeses. 2 credits. Grade: excellent.

4.-**Mass spectrometry**. Held at the Escuela Técnica Superior de Ingenieros Técnicos Industriales (Madrid) and the Institute of General Organic Chemistry of the Consejo Superior de Investigación Científica (CSIC, Madrid); 14th and 15th of September 1989. Course tutor, Dr. Jesús Sanz Perucha of the Instituto de Química Orgánica General.

- 5.-**Liquid chromatography**. Held at Perkin-Elmer Hispania SA, Madrid; 12th - 14th December 1989. Course tutor, Dr. Pedro Gutiérrez.
- 6.-**Ion trapping detection in mass spectrometry**. Held at Perkin-Elmer Hispania SA, Madrid; 17th - 19th April 1990. Course tutor, Dr. Belén de la Iglesia.
- 7.-**Acquisition and processing of analytical signals**. Organized by the Spanish Society for Analytical Chemistry (SEQA) and the Analytical Chemistry Unit, Chemistry Department, Barcelona Autonomous University; 13th - 15th June 1990.
- 8.-**Seminar: Polymers and their characterization by instrumental techniques**. Organized by Perkin-Elmer Hispania SA, Madrid; 12th and 13th March 1991.
- 9.-**Course on the nutrition and health of school-age children**. Organized by the Galician Health Service of the Public Health Chancellery, and held in Santiago de Compostela between the 21st and 23rd of November 1991.
- 10.-**Propellant Flame Structure**. Seminar held in the Chemistry Faculty of the University of Delaware, Newark, USA; 30th August 1991.
- 11.-**Second meeting of the Galician Society for Nutrition and Dietetics and Second Conference on Clinical Nutrition and Nursing**. Organized by the Galician Society for Nutrition and Dietetics, and held in Vigo; 13th and 14th March 1992.
- 12.-**Conference: Quality control in environmental, food and agricultural analysis**. Organized by the University Technology Transfer Office (OTRI) of Saragossa University; 24th and 25th of March 1992.
- 13.-**Applications of supercritical fluid extraction in analysis**. Organized by Prof. Valcárcel of the Department of Analytical Chemistry, Chemistry Faculty, University of Cordoba; 8th - 10th June 1993.
- 14.-**Regulations on cartons and packaging materials: requirements for export**. Organized by The Spanish Overseas Trade Institute, of the Secretary of State for Trade's Office, and held at the Vigo Association for Free Trade; 24th January 1996.
- 15.-**First course of introduction to internet**. Organized by the Telecommunications and Information Service at the University of Vigo; 10th - 14th June 1996.
- 16.-**Enology**. Organized by the Faculty of Sciences-Ourense at the University of Vigo; 13th - 16th December 1999.
- 17.-**First course of introduction to the scientific ringing of birds**. Organized by the University of Vigo; 19th - 22nd October 2000.

CURSOS Y SEMINARIOS ORGANIZADOS:

- 1.-**Curso de Verano de la Universidad de Vigo (1-4 de Julio de 1992)**. Tema: "Alimentación y Cultura: situación y perspectivas". Créditos: 4. Coordinadores: Jesús Simal Gándara y José Antonio Fidalgo Santamariña. Salón de Actos: Claustro Barroco del Monasterio de Celanova.
- 2.-**Curso de Verano de la Universidad de Vigo (7-10 de Julio de 1993)**. Tema: "La Cultura de la Violencia en la Sociedad Actual". Créditos: 4. Coordinadores: José Antonio Fidalgo Santamariña y Jesús Simal Gándara. Salones de Actos: Claustro Barroco del Monasterio de Celanova y Colegio Público de Entrimo.
- 3.-**Curso de Verano de la Universidad de Vigo (6-9 de Julio de 1994)**. Tema: "Contaminación Ambiental y Alimentaria". Créditos: 4. Coordinadores: Jesús Simal Gándara y José Antonio Fidalgo Santamariña. Salones de Actos: Claustro Barroco del Monasterio de Celanova y Colegio Público de Lobios.
- 4.-**Ciclo de Conferencias de la Universidad de Vigo (Diciembre de 1994)**. Tema: "Antropología de la Alimentación". Conferencias: 4. Coordinadores: Jesús Simal Gándara y José Antonio Fidalgo Santamariña. Salón de Actos: Aula Magna del Edificio de Facultades del Campus de Ourense.
- 5.-**Conferencia de la Universidad de Vigo (Junio de 1995)**. Tema: "Interacciones Envase-Alimento". Conferencia: 1 (por el Dr. Panos G. Demertzis, profesor de Bromatología, Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Ioannina, Grecia). Coordinador: Jesús Simal Gándara. Salón de Actos: Aula Magna del Edificio de Facultades del Campus de Ourense.
- 6.-**Curso de Verano de la Universidad de Vigo (5-8 de Julio de 1995)**. Tema: "Patrimonio Cultural de Galicia y Norte de Portugal". Créditos: 4. Coordinadores: José Antonio Fidalgo Santamariña y Jesús Simal Gándara. Salones de Actos: Claustro Barroco del Monasterio de Celanova y Cámara Municipal de Santo Tirso (Portugal).
- 7.-**Seminario de la Universidad de Vigo (Marzo de 1996)**. Tema: "La Industria y la Investigación Alimentaria: Visiones y Perspectivas". Conferencias: 7 (por los profesores e investigadores Yang Zhu -2-, Florentino Díaz, Juan Méndez, Iñigo Alzueta, José Cidrás y Miguel Ángel Murado -todos estos 1-).

Coordinadores: Delegación de Alumnos de la Facultad de Ciencias, Decanato, ALTAGA, Jesús Simal Gándara, Lorenzo Miguel Pastrana Castro y Fernando Izquierdo Álvarez. Salón de Actos: Aula Magna del Edificio Politécnico del Campus de Ourense.

8.-Curso de Formación de la Universidad de Vigo (Marzo-Junio de 2004). Tema: "Calidad de Aguas". Coordinador: Jesús Simal Gándara. Salón de Actos: Aula Magna del Edificio Politécnico del Campus de Ourense.

9.-Jornadas de Entrenamiento de la Red de Estudio de Compuestos Naturales con Poder Antioxidante ANTIOXGAL (25-26 de Septiembre/8-9 de Octubre de 2007). Temas: "1.-Separación, identificación y cuantificación de antocianinas y flavonoles por HPLC-DAD. 2.- Métodos *in vitro* para medir la capacidad antioxidante. 3.- Evaluación del grado de oxidación en aceites alimentarios. 4.- Determinación del grado de polimerización en procianidinas y actividad en sistemas micelares". Coordinadores: Jesús Simal Gándara, Herminia Domínguez González, José Manuel Cruz Freire y M^a José Núñez García. Laboratorios: Facultad de Ciencias de Ourense, y Facultad de Farmacia y Escuela Superior de Ingeniería de Santiago de Compostela.

10.-Curso de Extensión Universitaria de la Universidad de Vigo (14-16 de Julio de 2008). Tema: "Nuevos Horizontes en Antioxidantes Naturales (XOGAN 2008, Jornadas Galegas sobre Antioxidantes Naturales)". Coordinadores: Andrés Moure Varela, Jesús Simal Gándara y Herminia Domínguez González. Salón de Actos: Aula Magna del Edificio Politécnico del Campus de Ourense.

11.-Jornada Científica de la Red de Estudio de Compuestos Naturales con Poder Antioxidante (21 de Octubre de 2008). Tema: Antioxidantes de productos y subproductos de la uva. Coordinadores: Jesús Simal Gándara y Herminia Domínguez González. Salón de Actos: Pazo de Trasalba (Ourense).

12.-Participante en las II Jornadas de Comunicación para Investigadores, tituladas "Técnicas de Transferencia Efectiva de Conocimiento entre Investigadores y Empresarios" en Ourense, los días 21, 26, 30 de noviembre y 2 de diciembre de 2009 (16 h de duración), organizado por el Consejo Social de la Universidad de Vigo, el Vicerrectorado del Campus de Ourense, y el Centro de Investigación, Transferencia e Innovación (CITI) de Ourense.

AFILIACIÓN A ASOCIACIONES:

1.-Participant in PEGASE (Programme d'échanges avec les anciens chercheurs, stagiaires et étudiants étrangers en France), through the Science and Technology Service of the French Embassy in Spain.

2.-Member of the Spanish Section of European Association for Food Legislation (AEDA, Asociación Europea para el Derecho Alimentario).

3.-Member of Association of Food Scientists and Technologists of the Autonomous Community of Madrid (ACTA/M, Asociación de Científicos y Tecnólogos de la Alimentación de la Comunidad Autónoma de Madrid).

4.-Member of Spanish Nutrition Association (SEN, Sociedad Española de Nutrición).

5.-Member of Spanish Food Science Association (SEB, Sociedad Española de Bromatología).

6.-Member of Spanish Soil Science Association (SECS, Sociedad Española de Ciencias del Suelo).

AGRADECIMIENTOS EN ARTÍCULOS DE REVISTAS INTERNACIONALES:

1) Huidobro Canales, J.F.; Santana Puente, F.J.; Sánchez Castro, M.P.; Sancho Ortiz, M.T.; Muniategui Lorenzo, S.; Simal Lozano, J. **Diastase, invertase and β -glucosidase activities in fresh honey from north-west Spain.** Journal of Apicultural Research, 1995, 34(1), 39-44.

PONENTE EN TESIS DOCTORALES:

1) JOSÉ ÁNGEL VARELA ALONSO (1994). **Estudio del empleo de cepas autóctonas de micrococos en la elaboración de quesos gallegos tipo Arzúa.** Department of Analytical and Food Chemistry, Science Faculty, Ourense Campus, University of Vigo.

2) SIMÓN JOSÍAS TÉLLEZ LUIS (2003). **Obtención de transglutaminasa microbiana a partir de hidrolizados de paja de sorgo y su aplicación en la producción de filetes reestructurados de pescados.** Department of Analytical and Food Chemistry, Science Faculty, Ourense Campus, University of Vigo.

3) ROCÍO MARGARITA URESTI MARÍN (2004). **Desarrollo de un producto reestructurado de pescado utilizando transglutaminasa microbiana como ligante.** Department of Analytical and Food Chemistry, Science Faculty, Ourense Campus, University of Vigo.

4) BEATRIZ PAZ PINO (2007). **Producción de YTX por cultivos de *Protocerratium reticulatum*: variabilidad en el perfil de toxinas de diferentes cepas.** Department of Analytical and Food Chemistry, Science Faculty, Orense Campus, University of Vigo.

TESINAS DE LICENCIATURA Y MÁSTER, Y PROYECTOS FIN DE CARRERA DIRIGIDOS:

- 1) MIGUEL ÁNGEL SARRIA VIDAL (1996). **Migración global de envases de cartón reciclado, tratado para contacto directo con patatas fritas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 2) MANUEL VEIGA RIAL (1997). **Identificación de componentes de envases plásticos para productos lácteos y determinación de contacto graso entre productos lácteos y envases plásticos.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
- 3) OBDULIA FOLGUERAL ARIAS (1999). **Adecuación de los menús servidos en un centro penitenciario en Ourense.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
- 4) JORGE GAMAZO VÁZQUEZ (2000). **Detección de aceites de semillas en aceite de oliva en base al perfil de ácidos grasos.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
- 5) ROSA ANA TORRES SEQUEIROS (2001). **Análisis de las vitaminas fluorescentes del complejo B (riboflavina y piridoxina) en bebidas vitaminadas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
(**Primer Premio de Investigación Alimentaria <<Cátedra Coren>>**)
- 6) MIRIAN RODRÍGUEZ COMESAÑA (2001). **Determinación de vitaminas antioxidantes A (beta-caroteno), E (alfa-tocoferol) y C (ácido ascórbico) en bebidas enriquecidas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
- 7) FRANCISCO DE ZAYAS BLANCO (2001). **Desarrollo y validación de un método analítico basado en HPLC/UV para el análisis cuantitativo de sulfametacina en leches.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente
- 8) RICARDO FERNÁNDEZ GONZÁLEZ (2001). **Desarrollo y validación de un método espectrofluorimétrico para el análisis cuantitativo de oxitetraciclina en premezclas y piensos medicamentosos.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 9) M^a del CARMEN LÓPEZ BLANCO (2001). **Comparación de las técnicas SPE y SPME para el análisis de carbofurano en aguas subterráneas mediante HPLC-DAD.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 10) ROBERTO IGLESIAS AMORÍN (2002). **Desarrollo de una metodología analítica para la determinación de colorantes sintéticos alimentarios en bebidas refrescantes.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 11) ANA BELÉN REBORDA RODRÍGUEZ (2002). **Desarrollo y validación del método SPME/GC/ECD para la determinación de los isómeros α - and β -endosulfán en aguas superficiales.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 12) FERNANDO RODRÍGUEZ PEQUEÑO (2002). **Optimización y caracterización de un método basado en SPE y HPLC-FI para la determinación de residuos de hidrocarburos aromáticos policíclicos en aguas destinadas al consumo humano.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 13) SILVIA CIFUENTES FERNÁNDEZ (2002). **Diseño de un laboratorio para análisis sensorial y físicoquímico de productos vitivinícolas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Notable.
- 14) CAROLINA RODRÍGUEZ CHINESTA (2002). **Reactividad de la lipasa de *Candida rugosa* en medios acuosos y orgánicos.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.

- 15) CARLOS FERNÁNDEZ GONZÁLEZ (2003). **Determinación de restos de fungicidas en uvas blancas mediante cromatografía de gases con detección por espectrometría de masas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 16) M^a LETICIA RODRÍGUEZ GONZÁLEZ (2003). **Adsorción de hidrocarburos aromáticos policíclicos a la materia orgánica disuelta en aguas de escorrentía.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 17) M^a SONIA PÉREZ PRIETO (2003). **Contenido de ácido fólico en alimentos funcionales enriquecidos.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 18) AURORA ALONSO GARCÍA (2003). **Determinación de polifenoles con actividad antioxidante en cerveza sin alcohol.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 19) NOELIA GONZÁLEZ LÓPEZ (2003). **Evaluación de la contaminación por pesticidas organoclorados en sedimentos fluviales.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 20) MARÍA MERINO DOVAL (2003). **Optimización y caracterización de un método basado en SBSE y HPLC-FI para la determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos en aguas destinadas al consumo humano.** Escuela Politécnica Superior de Lugo, Campus de Lugo, Universidad de Santiago de Compostela. Calificación: Sobresaliente.
 - 21) RICARDO FERNÁNDEZ GONZÁLEZ (2004). **Evolución de la presencia de los fungicidas tebuconazol y diclofuanida en lechugas cultivadas en invernadero tras aplicaciones consecutivas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 22) EVA POSE JUAN (2004). **Estudio de la cinética de degradación de fungicidas en mosto.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 23) SUSANA GONZÁLEZ PÉREZ (2004). **Seguimiento de los niveles de residuos de pesticidas en cultivos experimentales de patata.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 24) PATRICIA MONTEIRO DA CONCEIÇÃO (2005). **Contenido de hidrocarburos aromáticos policíclicos en bebidas alcohólicas sometidas a envejecimiento.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 25) M^a ROSA PÉREZ GREGORIO (2005). **Evolución del contenido de polifenoles con el almacenamiento de distintas variedades de cebolla.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Matrícula de Honor.
 - 26) M^a ROSA GONZÁLEZ RODRÍGUEZ (2007). **Presencia de residuos de fungicidas e insecticidas en muestras comerciales de hortalizas de hoja.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- (Accesit de Investigación <<Instituto Galego de Consumo>>; DOGA no. 181, 18/09/2008)**
- (Premio <<Julia Franco>> de la Facultad de Ciencias de Ourense a la mejor tesina del curso 2007/08)**
- 27) M^a ROSA PÉREZ GREGORIO (2008). **Efecto de diversos tratamientos tecnológicos y culinarios sobre el contenido en flavonoides de cebollas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 28) PATRICIA REBOREDO RODRÍGUEZ (2008). **Persistencia y efecto del tebuconazol durante la vinificación de uva mencia.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 29) FERNANDO ALÉN RUIZ (2009). **Determinación de compuestos volátiles en vinos monovarietales “Mencia” de la DO Valdeorras.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
 - 30) MARTA ÁLVAREZ CASAS (2009). **Eliminación de hidrocarburos aromáticos policíclicos de disolventes orgánicos utilizando cenizas de industrias madereras.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.

- 31) TANIA SALGADO FERNÁNDEZ (2010). **Seguimiento de los niveles de bifenilos policlorados en subproductos generados durante el proceso de incineración de conchas de mejillón.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 32) LAURA M^a VICTORIA FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ (2010). **Espectrometría de masas en uva y vino. Puesta a punto de la metodología de identificación de proteínas.** Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Facultad de Química, Campus de Santiago, Universidad de Santiago de Compostela. Calificación: Sobresaliente.
- 33) RAQUEL NOGUEROL PATO (2010). **Influencia de nuevas formulaciones comerciales antimildiu en la composición aromática de vinos blancos monovarietales Godello de la campaña 2008.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 34) MARIANA GONZÁLEZ ÁLVAREZ (2010). **Impacto de nuevas formulaciones para el control e mildiu en el perfil aromático y en la calidad sensorial de vinos blancos monovarietales Godello (campaña 2009).** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 35) PATRICIA REBOREDO RODRÍGUEZ (2011). **Perfil aromático del aceite de oliva virgen extra producido en Galicia.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 36) NOELIA BRIZ CID (2012). **Evolución del perfil proteico durante el proceso de pasificación en uvas para vinificación.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Matrícula de Honor.
- 37) VERÓNICA GIL ARAUJO (2013). **Influencia de nuevos fungicidas en el crecimiento de levaduras. fermentación del mosto y desarrollo de aromas.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 38) MARTA DIÉGUEZ PÉREZ (2013). **Disipación de fumigantes en cultivos de pimiento producidos en invernadero.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 39) OLALLA LÓPEZ FERNÁNDEZ (2013). **Disipación de metil isotiocianato en cultivos de pimiento.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 40) MARTA DIÉGUEZ PÉREZ (2014). **Control de residuos de insecticidas neonicotinoides en muestras de polen comercial.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 41) ANXO CARREIRA CASAIS (2017). **Exposición dietética y neurotoxicidad de los isómeros de las fracciones libre y ligada de la toxina β -N-metilamino-L-alanina (BMMA).** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 42) RAÚL GARZÓN VIDUEIRA (2018). **Evaluación de la contaminación por nitratos en la cuenca del Río Limia mediante análisis isotópico.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 43) FRANCISCO VÁZQUEZ PROL (2018). **Exposición de neonatos a contaminantes orgánicos a través de la leche materna.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.
- 44) FRANKLIN CHAMORRO RIVO (2020). **Valorización de desechos de kiwi mediante la recuperación de aditivos alimentarios beneficiosos: modelo de economía circular.** Departamento de Química Analítica y Alimentaria, Facultad de Ciencias, Campus de Ourense, Universidad de Vigo. Calificación: Sobresaliente.