

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Parte A. Fecha del CVA 10/2025

DATOS PERSONALES

Nombre	María José		
Apellidos	Berriain Apesteguía		
Sexo (*)	Mujer	Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy)	
Seguridad social, pasaporte, DNI			
e-mail	mjberriain@unavarra.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-6662-6394		

(*) Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	01/06/2010		
Organismo/Institución	Universidad Pública de Navarra		
Departamento/Centro	Agronomía, Biotecnología y Alimentación		
País	España	Teléfono	948 169150
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Farmacia	Facultad de Farmacia - Universidad de Pamplona	1988
Farmacia	Facultad de Farmacia - Universidad de Pamplona	1984

Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 4

Número de: sexenios de investigación: 5 y 1 sexenio de transferencia

Parte B. RESUMEN DEL CV

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

- Artículo: Penalver, J. G.; Aldaya, M. M.; Villano, D.; Virseda, P.; Berriain, M. J. Plant-based and hybrid patties with healthy fats and broccoli extract fortification: more balanced, environmentally friendly alternative to meat prototypes?. *Foods* 2025; 14(3). num. 472
<https://doi.org/10.3390/foods14030472>
- Artículo: Penalver, J. G.; Aldaya, M. M.; Muez, A. M.; Martín-Guindal, A.; Berriain, M. J. Carbon and water footprints of the revalorisation of glucosinolates from broccoli by-products: case study from Spain. *Food and Bioproducts Processing* 2025; 151p. 211 - 221.
<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2025.03.014>
- Artículo: Fernández-Pan, I.; Horvitz, S.; Ibañez, F. C.; Virseda, P.; Berriain, M. J. Protective effect of tomato by-product in refined sunflower oil with different lipid profiles. *Molecules* 2025; 30(14). num. 2968 <https://doi.org/10.3390/molecules30142968>
- Artículo: Penalver, J. G.; Berriain, M. J.; Virseda, P.; Aldaya, M. M. Carbon and water footprint assessment of a pea snack. *Sustainability* 2025; 17(13). num. 5913
<https://doi.org/10.3390/su17135913>
- Artículo: Fernandez-Pan, I.; Horvitz, S.; Ibañez, F. C.; Arroqui, C.; Berriain, M. J.; Virseda, P. Extra-virgin olive oil enriched with lycopene: from industrial tomato by-products to consumer. *Food Science and Nutrition* 2024; p. 1 - 9. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4224>
- Artículo: Berriain, M. J.; Gómez, I.; García, S.; Urroz, J. C.; Diéguez, P. M.; Ibañez, F. C. Hydrogen gas-grilling in meat: impact on odor profile and contents of polycyclic aromatic hydrocarbons and volatile organic compounds. *Foods* 2024; 13(15). num. 2443
<https://doi.org/10.3390/foods13152443>
- Artículo: Arroqui, C.; Noriega, M. J.; Ibañez, F. C.; Milagro, F. I.; Berriain, M. J.; Virseda, P. Impact of a dual treatment on resistant starch level and techno-functional properties of pea and faba bean flours. *Starch* 2024; num. 2400111 <https://doi.org/10.1002/star.202400111>

- Libro: Ibáñez Moya, F. C.; Beriain Apesteguía, M. J. (Eds.). Nutrición y dietética: De la teoría a la práctica: (2ª edición revisada y ampliada). 2 ed. Pamplona/Iruña. Eunate; 2024. 84-7768-481-2
- Artículo: Janardhanan, R.; Olarte, C.; Sanz, S.; Rota, C.; Beriain, M. J. Combined effect of high hydrostatic pressure, sous-vide cooking, and carvacrol on the quality of veal, plant-based, and hybrid patties during storage. *Foods* 2023; 12(2). p. 1 - 26.
<https://doi.org/10.3390/foods12020289>
- Artículo: Janardhanan, R.; Huerta-Leidenz, N.; Ibañez, F. C.; Beriain, M. J. High-pressure processing and sous-vide cooking effects on physicochemical properties of meat-based, plant-based and hybrid patties. *LWT-Food Science and Technology* 2023; 173(114273). p. 1 - 12.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114273>
- Artículo: Fernández-Pan, I.; Merino-Antón, G.; Virseda, P.; Beriain, M. J.; Ibáñez-Moya, F. C. High hydrostatic pressure processing to replace texturizing agents on a plant product intended for altered deglutition: a concept proof. *LWT* 2023; 180p. 1 - 12. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114702>
- Artículo: Villaño, D.; Fernández-Pan, I.; Arozarena, I.; Ibañez, F. C.; Virseda, P.; Beriain, M. J. Revalorisation of broccoli crop surpluses and field residues: novel ingredients for food industry uses. *European Food Research and Technology* 2023; 249p. 3227 - 3237.
<https://doi.org/10.1007/s00217-023-04362-2>
- Artículo: Fernandez-Pan, I.; Ibañez, F. C.; Virseda, P.; Arozarena, I.; Beriain, M. J. Stabilization and valorization of tomato byproduct: a case study for the bakery industry. *Journal of food science* 2023; 88(11). p. 4483 - 4494. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16777>
- Artículo: Ibañez, F. C.; Merino, G.; Marín-Arroyo, M. R.; Beriain, M. J. Instrumental and sensory techniques to characterize the texture of foods suitable for dysphagic people: a systematic review. *Comprehensive reviews in food science and food safety* 2022; 21p. 2738 - 2771.
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12957>
- Artículo: Janardhanan, R.; Virseda-Chamorro, P.; Huerta-Leidenz, N.; Beriain-Apesteguía, M. J. Effect of high-hydrostatic pressure processing and sous-vide cooking on physicochemical traits of biceps femoris veal patties. *Meat Science* 2022; 188
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108772>
- Artículo: León-Ecay, S.; López-Maestresalas, A.; Murillo-Arbizu, M. T.; Beriain, M. J.; Mendizabal, J. A.; Arazuri, S.; Jarén, C.; Bass, P. D.; Colle, M. J.; García, D.; Romano-Moreno, M.; Insausti, K. Classification of beef longissimus thoracis muscle tenderness using hyperspectral imaging and chemometrics. *Foods* 2022; 11(3105). p. 1 - 19. <https://doi.org/10.3390/foods11193105>
- Artículo: Beriain, M. J.; Lozano, M.; Echeverría, J.; Murillo-Arbizu, M. T.; Insausti, K.; Beruete, M. Tenderness of PGI "Ternera de Navarra" beef samples determined by FTIR-MIR spectroscopy. *Foods* 2022; 11(21). p. 3426 - 3440. <https://doi.org/10.3390/foods11213426>
- Artículo: Janardhanan, R.; González-Diez, M.; Ibañez, F. C.; Beriain, M. J. Comparison of high hydrostatic pressure processed plus sous-vide cooked meat-based, plant-based and hybrid patties according to fat replacement. *Foods* 2022; 11(22). num. 3678
<https://doi.org/10.3390/foods11223678>
- Artículo: Beriain, M. J.; Ibañez, F. C.; Beruete, E.; Gómez, I.; Beruete, M. Estimation of fatty acids in intramuscular fat of beef by FT-MIR spectroscopy. *Foods* 2021; 10(1). p. 1 - 13.
- Artículo: Merino, G.; Marín-Arroyo, M. R.; Beriain, M. J.; Ibañez, F. C. Dishes adapted to dysphagia: sensory characteristics and their relationship to hedonic acceptance. *FOODS* 2021; 10(2). p. 1 - 17.
- Artículo: Martínez-Aldaya, M.; Ibañez, F. C.; Domínguez-Lacueva, P.; Murillo-Arbizu, M. T.; Rubio-Varas, M. d. M.; Soret, B.; Beriain, M. J. Indicators and recommendations for assessing sustainable healthy diets. *Foods* 2021; 10(5). p. 999 - 999.
- Artículo: Beriain, M. J.; Murillo-Arbizu, M. T.; Insausti, K.; Ibañez F. C.; Leick-Cord, C.; Carr, T. C. Physicochemical and sensory assessments in Spain and United States of PGI-Certified Ternera de Navarra vs. Certified Angus Beef. *Foods* 2021; 10(7). p. 1474 - 1474.
- Artículo: Jauregui-Lopez, I.; Insausti, K.; Beriain, M.-J.; Beruete, M. Metageometries for Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Detection at THz Range in Food Systems. *IEEE Sensors Letters* 2021; 5(5). p. 1 - 4. <https://doi.org/10.1109/LSENS.2021.3066698>
- Artículo: Beriain M.J.; Insausti K.; Valera M.; Indurain G.; Purroy A.; Carr T.R.; Horcada A. Effectiveness of using ultrasound readings to predict carcass traits and sensory quality in young

- bull. Computers and Electronics in Agriculture 2021; 183
<https://doi.org/10.1016/j.compag.2021.106060>
- Artículo: Insausti, K.; Murillo-Arbizu, M.T.; Urrutia, O.; Mendizabal, J.A.; Beriain, M.J.; Colle, M.J.; Bass, P.D.; Arana, A. Volatile compounds, odour and flavour attributes of lamb meat from the navarra breed as affected by ageing. *Foods* 2021; 10(3). p. 493 - 493.
<https://doi.org/10.3390/foods10030493>
- Artículo: Gómez, I.; Beriain, M. J.; Sánchez, M.; Insausti, K.; Sarriés, M. V.; Ibañez, F. C. Hamburguesas más saludables: ¿Cuál es la respuesta del consumidor bajo diferentes escenarios de información?. *Eurocarne: La Revista Internacional del Sector Cárnico* 2021; 301p. 59 - 66.
- Artículo: Martínez-Aldaya, M.; Rodríguez, C. I.; Fernandez-Poulussen, A.; Merchan, D.; Beriain, M. J.; Llamas, R. Grey water footprint as an indicator for diffuse nitrogen pollution: The case of Navarra, Spain. *Science of the Total Environment* 2020; 698p. 1 - 1.
<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.134338>
- Artículo: Beriain, M.J.; Murillo-Arbizu, M.T.; Insausti, K.; Sarriés, M.V.; Gómez, I. Raw-Cured Spanish Traditional Meat Product ¿Chistorra de Navarra¿: Sensory and Composition Quality Standards. *Foods* 2020; 9(8). p. 1 - 17. <https://doi.org/10.3390/foods9081006>
- Artículo: Guzmán, J.L.; Delgado-Pertíñez, M.; Beriain, M.J.; Pino, R.; Zarazaga, L.; Horcada, A. The use of concentrates rich in orange by-products in goat feed and its effects on physico-chemical, textural, fatty acids, volatile compounds and sensory characteristics of the meat of suckling kids. *Animals* 2020; 10(5). <https://doi.org/10.3390/ani10050766>
- Artículo: Beriain, M. J.; Gómez, I.; Sánchez, M.; Insausti, K.; Sarriés, M. V.; Ibañez, F. C. The reformulation of a beef patty enriched with n-3 fatty acids and Vitamin D3 influences consumers' response under different information scenarios. *Foods* 2020; 9(4). p. 506 - 506.
<https://doi.org/10.3390/foods9040506>
- Artículo: Merino, G.; Gómez, I.; Marín-Arroyo, M. R.; Beriain, M. J.; Ibañez, F. C. Methodology for design of suitable dishes for dysphagic people. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 2020; 64p. 1 - 12. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102383>
- Artículo: Ruiz, M.; Beriain, M. J.; Beruete, M.; Insausti, K.; Lorenzo, J. M.; Sarriés, M. V. Application of MIR Spectroscopy to the Evaluation of Chemical Composition and Quality Parameters of Foal Meat: A Preliminary Study. *Foods* 2020; 9(5). p. 1006 - 1022.
<https://doi.org/10.3390/foods9050583>
- Artículo: Montaña-Sánchez, E.; Torres-Martínez, B.D.M.; Vargas-Sánchez, R.D.; Huerta-Leidenz, N.; Sánchez-Escalante, A.; Beriain, M.J.; Torrecano-Urrutia, G.R. Effects of chitosan coating with green tea aqueous extract on lipid oxidation and microbial growth in pork chops during chilled storage. *Foods* 2020; 9(6). <https://doi.org/10.3390/foods9060766>
- Artículo: Gómez, I.; Janardhanan, R.; Ibañez, F.C.; Beriain, M.J. The effects of processing and preservation technologies on meat quality: Sensory and nutritional aspects. *Foods* 2020; 9(10). p. 1 - 30.
- Artículo: Jáuregui-López, I.; Zulategi, F.; Beriain, M.J.; Sarriés, M.V.; Beruete, M.; Insausti, K. Lipid and Protein Oxidation Marker Compounds in Horse Meat Determined by MIR Spectroscopy. *Foods* 2020; 9(12). p. 1828 - 1828. <https://doi.org/10.3390/foods9121828>
- Artículo: Ibañez, F. C.; Gómez, I.; Merino, G.; Beriain, M. J. Textural characteristics of safe dishes for dysphagic patients: a multivariate analysis approach. *International Journal of Food Properties* 2019; 22(1). p. 593 - 606. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1597881>
- Artículo: López-Maestresalas, A.; Insausti-Barrenechea, K.; Jarén-Ceballos, C.; Pérez-Roncal, C.; Urrutia-Vera, O.; Beriain-Apesteguía, M.J.; Arazuri-Garin, S. Detection of minced lamb and beef fraud using NIR spectroscopy. *Food control* 2019; 98p. 465 - 473.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.12.003>
- Artículo: Panea, B.; Ripoll, G.; Insausti, K.; Beriain, M.J.; Sanudo, C.; Alberti, P. Influence of ageing and cooking method on sensory evaluation and aromatic compounds profile of meat from Retinta breed crossbreeding. *ITEA-INFORMACION TECNICA ECONOMICA AGRARIA* 2019; 115(2). p. 149 - 162. <https://doi.org/10.12706/itea.2018.030>
- Artículo: Gómez, I.; Ibañez, F. C.; Beriain, M. J. Physicochemical and sensory properties of sous vide meat and meat analog products marinated and cooked at different temperature-time combinations. *International Journal of Food Properties* 2019; 22(1). p. 1693 - 1708.
<https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1666869>

- Artículo: Ruiz, M.; Insausti, K.; Beriain, M.J.; Crecente, S.; Lorenzo, J.M.; Sarriés, M.V. Effect of slaughter age and finishing diet on sensory evaluation and consumers' preference of foal meat. *Spanish Journal of Agricultural Research* 2019; 17(4). <https://doi.org/10.5424/sjar/2019174-14774>
- Artículo: Ruiz, M.; Sarriés-Martínez, M.V.; Beriain-Apesteguía, M.J.; Crecente, S.; Domínguez, R.; Lorenzo, J.M. Relationship between carcass traits, prime cuts and carcass grading from foals slaughtered at the age of 13 and 26 months and supplemented with standard and linseed-rich feed. *Animal. The International Journal of Animal Biosciences* 2018; In press. 1 - 9. <https://doi.org/10.1017/S1751731117002555>
- Artículo: Ruiz, M.; Beriain, M. J.; Insausti, K.; Lorenzo, J. M.; Cantalejo, M. J.; Sarriés-Martínez, M. V. Efecto de la maduración en la conservación de la carne de potro. *ITEA, información técnica económica agraria: revista de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)* 2018; 114(1). p. 45 - 60. <https://doi.org/10.12706/itea.2018.004>
- Artículo: García-Figueroa, B. E.; Ibáñez-Moya, F. C.; Beriain-Apesteguía, M. J. Aditivos y coadyuvantes tecnológicos: ¿cuándo evitarlos?. *Formación médica continuada en atención primaria* 2018; 25(5). p. 295 - 301. <https://doi.org/10.1016/j.fmc.2017.03.011>
- Artículo: Gómez-Bastida, I.; Sarriés-Martínez, M. V.; Ibáñez-Moya, F. C.; Beriain-Apesteguía, M. J. Quality Characteristics of a Low-Fat Beef Patty Enriched by Polyunsaturated Fatty Acids and Vitamin D-3. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE* 2018; 83(2). p. 454 - 463. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14043>
- Artículo: Merino-Antón, G.; Ibáñez-Moya, F. C.; Beriain-Apesteguía, M. J. Rheological behavior of commercial thickeners for dysphagia in semisolid food. *Clinical Nutrition* 2018; 37(Supp 1). p. 302 - 302.
- Capítulo: Beriain, M.J.; Gómez, I.; Ibáñez, F.C.; Sarriés, M.V.; Ordóñez, A.I. Improvement of the functional and healthy properties of meat products. Grumezescu, A.; Holban, A. M. *Food Quality: Balancing Health and Disease*. 1 ed. Desconocida. Academic Press; 2018. p. 1 - 20. 128114428. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811442-1.00001-8>
- Artículo: Albertí P., Campo M.M., Beriain M.J., Ripoll G., Sañudo C. Effect of including whole linseed and vitamin E in the diet of young bulls slaughtered at two fat covers on the sensory quality of beef packaged in two different packaging systems. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2017; 97(3). p. 753 - 760. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7792>
- Artículo: Lozano, M.; Rodríguez-Ulibarri, P.; Echeverría-Morrás, J.C.; Beruete-Díaz, M.; Sorolla-Ayza, M.; Beriain-Apesteguía, M.J. Mid-Infrared Spectroscopy (MIR) for Simultaneous Determination of Fat and Protein Content in Meat of Several Animal Species. *FOOD ANALYTICAL METHODS* 2017; 10(10). p. 3462 - 3470. <https://doi.org/10.1007/s12161-017-0879-1>
- Artículo: Gomez, I.; Beriain, M.J.; Mendizabal, J.A.; Realini, C.; Purroy, A. Shelf life of ground beef enriched with omega-3 and/or conjugated linoleic acid and use of grape seed extract to inhibit lipid oxidation. *Food Science & Nutrition* 2016; 4(1). p. 67 - 79. <https://doi.org/10.1002/fsn3.251>
- Artículo: Beriain, M.J.; Sánchez, M.; Insausti, K.; Sarriés, M.V.; Soret, B. A comparison of sensory acceptance, purchase intention and willingness to pay for Pirenaica beef from two different slaughter weight groups, under different consumer information scenarios. *Journal of Sensory Studies* 2016; 31(6). p. 453 - 464. <https://doi.org/10.1111/joss.12236>
- Artículo: Gómez, I.; Mendizabal, J.A.; Sarriés, M.V.; Insausti, K.; Albertí, P.; Realini, C.; Pérez-Juan, M.; Oliver, M.A.; Purroy, A.; Beriain, M.J. Fatty acid composition of young Holstein bulls fed whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets. *Livestock Science* 2015; 180p. 106 - 112. <https://doi.org/10.1016/j.livsci.2015.07.023>
- Artículo: Alberti, P.; Beriain, M.J.; Ripoll, G.; Sarriés, M.V.; Panea, B.; Mendizabal, J.A.; Purroy, A.; Olleta, J.L.; Sañudo, C. Effect of including linseed in a concentrate fed to young bulls on intramuscular fatty acids and beef color. *Meat science* 2014; 96(3). p. 1258 - 1265.
- Artículo: Sarriés-Martínez, M.V.; Ruiz-Darbonsens, M.; Beriain-Apesteguía, M.J.; Pérez-de-Muniain, A. Evolución de la calidad de potro con el tiempo de conservación. *Navarra agraria: revista técnica de agricultura, ganadería y montes* 2014; 206p. 37 - 42.
- Artículo: Gomez, I.; Beriain, M.J.; Sarriés, M.V.; Insausti, K.; Mendizabal, J.A. Low-fat beef patties with augmented omega-3 fatty acid and CLA levels and influence of grape seed extract. *Journal of Food Science* 2014; 79(11). p. S2368 - S2376. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12682>

- Artículo: Perez-Juan, M.; Realini, C.E.; Barahona, M.; Sarries, M.V.; del Mar-Campo, M.; Beriain, M.J.; Vitale, M.; Gil, M.; Alberti, P. Effects of enrichment with polyunsaturated fatty acids (Omega-3 and conjugated linoleic acid) on consumer liking of beef aged for 7 or 21 d evaluated at different locations. Journal of Food Science 2014; 79(11). p. S2377 - S2382.
<https://doi.org/10.1111/1750-3841.12667>

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado (últimos 10 años),

- 0011-1411-2025-000056. Aprovechamiento integral de leguminosas producidas en Navarra para la obtención de Alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles (LEGUNOVA). Gobierno de Navarra- Departamento de Desarrollo Económico. Vírveda Chamorro, María Paloma (IP). 01/04/2025 - 31/12/2027. 196.457,48 €. Equipo investigador.

- 0011-1411-2024-000034. Aplicación de (bio)tecnologías al desarrollo de ingredientes saludables mediante procesos tecnológicos sostenibles (BIOGREENFOOD). Gobierno de Navarra- Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Beriain Apesteguía, María José (IP2); Vírveda Chamorro, María Paloma (IP). 01/06/2024 - 31/12/2026. 252.848,41 €. Investigador Principal.

- PJUPNA2024-11698. Salsas amino y pastas fermentadas en base a subproductos de la industria agroalimentaria navarra: optimización del contenido en precursores de umami y seguridad.. Universidad Pública de Navarra. Fernández Pan, Idoia (IP). 01/01/2024 - 31/12/2025. 10.000,00 €. Equipo investigador.

- PRO-UPNA11508. Desarrollo de un producto alimenticio, enriquecido en proteínas de lactosuero y γ -glucanos, para modular la respuesta glucémica en diabetes 2 (ENERGISED). Universidad Pública de Navarra. Villaño Valencia, Debora (IP). 01/01/2023 - 31/12/2023. 7.340,00 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2022-000106. Desarrollo de alimentos saludables y sostenibles a base de trigo aptos para celíacos ([CELI-WHEAT]). Dirección General de Industria, Energía y Proyectos Estratégicos S3 - Dpto. Desarrollo Econó. y Empresarial - Gobierno de Navarra, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Murillo Arbizu, María Teresa (IP). 01/07/2022 - 31/05/2024. 81.178,33 €. Equipo investigador.

- PC056-057 EHCALIDO. Exploración de herramientas para clasificar alimentos idóneos para la disfagia orofaríngea. Aplicación en platos saludables y sostenibles. Departamento de Universidad, Innovación y Transformación Digital - Gobierno de Navarra. Murillo Arbizu, María Teresa (IP). 30/06/2022 - 30/11/2024. 118.683,39 €. Equipo investigador.

- 0011-1411-2021-000085. ALISSEC: Diseño de alimentos e ingredientes saludables y sostenibles a partir de la aplicación de la economía circular. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Beriain Apesteguía, María José (IP). 15/04/2021 - 31/12/2023. 312.858,87 €. Investigador Principal.

- 0011-3901-2021-000002. Ayudas a convocatorias de excelencia suprarregionales - ISFOOD. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Beriain Apesteguía, María José (IP). 01/01/2021 - 31/12/2021. 50.000,00 €. Investigador Principal.

- PC121-122 MEATSENSE. Modelado de Estándares de cAlidad en carne de poTro con inteligencia artificial y datos multiSENSorialEs. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo

Económico. Insausti Barrenechea, Miren Kizkitza (IP). 01/04/2020 - 30/11/2022. 76.327,88 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2020-000055. BEEF+ Carne saludable a través de la economía circular. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Insausti Barrenechea, Miren Kizkitza (IP). 01/04/2020 - 31/03/2022. 37.295,25 €. Equipo investigador.

- RTI2018-094475-B-I00. Metasuperficies de terahercios para dispositivos de comunicación y sensado avanzados. Fondo Europeo de Desarrollo Regional, Ministerio de Ciencia e Innovación, Agencia Estatal de Investigación (AEI). Insausti Barrenechea, Miren Kizkitza (IP2); Beruete Díaz, Miguel (IP). 01/01/2019 - 31/12/2022. 135.883,00 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2019-000091. Desarrollo de starter microbiológico para mejora de la calidad de la carne de ternera durante la maduración. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Insausti Barrenechea, Miren Kizkitza (IP). 01/01/2019 - 30/04/2021. 34.341,02 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2018-000140. Aplicación de altas presiones hidrostáticas para adaptar alimentos tradicionalmente proscritos en la disfagia ¿ HPGL. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Vírveda Chamorro, María Paloma (IP). 01/03/2018 - 31/12/2019. 44.776,98 €. Equipo investigador.

- PRO-UPNA18 (6104). Metasensores en el Infrarrojo Extendido - Metasensores de película delgada en THz/MIR para aplicaciones agroalimentarias.. Universidad Pública de Navarra. Beruete Díaz, Miguel (IP). 01/01/2018 - 31/12/2018. 11.528,00 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2017-000132. Platos de base proteica texturizados, nutritivos, saludables y adaptados a la disfagia. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Ibáñez Moya, Francisco Clemente (IP). 04/05/2017 - 31/07/2019. 53.256,65 €. Equipo investigador.

- RTA2013-00046-C03-03. Gestión de la calidad mínima garantizada y de la vida útil de distintas piezas de carne de vacuno y su relación con marcadores moleculares. Metabolismo y expresión génica del tejido graso.. Ministerio de Economía y Competitividad. Mendizábal Aizpuru, José Antonio (IP). 02/10/2014 - 01/04/2018. 46.368,00 €. Equipo investigador.

- CAN2014-03754. Creación de valor a través de la alimentación: Nuevo derivado carnico elaborado con carne IGP de Navarra enriquecido en grasa saludable y vitaminas. Fundación Caja Navarra. Beriáin Apesteguía, María José (IP). 30/06/2014 - 30/06/2015. 26.840,00 €. Investigador Principal.