CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO



JAVIER RASO PUEYO

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 04/05/2026

v 1.4.0

85286b41fd8b082448bd018cb2e6a6a6

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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

FECYT INNOVACIÓN

Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

20/07/2021
• Índice h: 58 (Google académico), 50 (scopus), 45 (Web of Science)
• Número total de citas: 10.379 (Google académico), 6.037 (Web of Science)

JAVIER RASO PUEYO

Apellidos: **RASO PUEYO**
Nombre: **JAVIER**
ORCID: **0000-0003-3957-9091**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Tecnología de Alimentos. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Ingenieria y Arquitectura, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Cated. Universidad
Fecha de inicio: 05/05/2010
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Nombre del título: Veterinaria
Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España
Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza
Fecha de titulación: 07/10/1991

Doctorados

Programa de doctorado: Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza
Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España
Fecha de titulación: 12/07/1995
Título de la tesis: Resistencia microbiana a un tratamiento combinado de ultrasonidos y calor bajo presión: Mano-Termo-Sonicación
Director/a de tesis: Francisco Javier Sala y Santiago Condón

Conocimiento de idiomas

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

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 **Título del trabajo:** Aplicación de la tecnología de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) en la extracción de componentes de interés en distintas cepas de levadura cervecera
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Marín Sánchez, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Katherine Marchán Urquizo
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 27/02/2025

2 **Título del trabajo:** Efecto del Ph último sobre características de calidad y del proceso de elaboración de lomo curado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: López Buesa, Pascual Luis
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Bielsa Barrabés
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 24/06/2024

3 **Título del trabajo:** "Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) para mejorar la extracción de brazeina y otros componentes de interés de la levadura Pichia pastoris"
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Valdeperez Toledo, Daniel; Berzosa Córdoba, Alejandro
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Escolano Sebastián
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 06/03/2024

4 **Título del trabajo:** Extracción de astaxantina a partir de levadura usando pulsos eléctricos de alto voltaje y disolventes eutécticos.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Artal Lerín, Manuela
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Javier Marañés Nueno
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 20/07/2023

5 **Título del trabajo:** Establishing the process parameters for the microbial decontamination of must and wine by pulsed electric fields.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlota Delso Muniesa
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 04/07/2023

6 **Título del trabajo:** Descontaminación de Bretanomyces bruxellensis en vino mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Delso Muniesa, Carlota
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marta Romeo Colás
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 02/03/2023

7 **Título del trabajo:** Producción y Extracción de Astaxantina de Xanthophyllomyces dendrorhous.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Montañez Saenz, Julio Cesar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Diederich Enrique Aguilar Machado
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 12/01/2023

8 **Título del trabajo:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje para la descontaminación del vino.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Delso Muniesa, Carlota
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lidia Lebrón Torralba
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 19/12/2022

9 **Título del trabajo:** Implementación de la Tecnología de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en Bodega
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Álvarez Lanzarote, Ignacio; Camargo , Alejandra Beatriz
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marcos Andres Maza -
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 16/01/2020

10 **Título del trabajo:** Soluciones innovadoras basadas en la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje para mejorar la extracción y liberación de compuestos de interés producidos por microorganismos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Manuel Martínez Rodríguez
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 11/07/2019

11 **Título del trabajo:** Adding Value to Ready-to-eat Crustacean Products: Process optimisation for "entire" and "particulate" crustaceans using novel technologies.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Lyng, James; Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santiago Condón Abanto
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 31/01/2019

12 **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos al cocinado de alimentos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Salomé Ciudad Hidalgo
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 08/11/2018

13 **Título del trabajo:** Evaluación de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje para la mejora de distintos procesos de extracción.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Elisa Luengo Maranillo
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 07/07/2015

14 **Título del trabajo:** Pasteurización de huevo líquido por pulsos eléctricos de alto voltaje
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Alvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Silvia Monfort Soler
Calificación obtenida: Apto cum laude
Fecha de defensa: 01/06/2012

15 **Título del trabajo:** Criterios de procesado para la pasteurización de alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ignacio Álvarez Lanzarote
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Guillermo Saldaña Navarro
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 08/07/2011

16 **Título del trabajo:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de vinificación
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ignacio Álvarez Lanzarote
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Eduardo Puertolas Gracia
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 26/02/2010

17 **Título del trabajo:** Mejora de la transferencia de masa mediante pulsos eléctricos de alto voltaje: Aplicación a la extracción de sacarosa, betaninas y al proceso de elaboración del vino.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Ignacio Álvarez Lanzarote
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Noelia Lopez Giral
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 03/04/2008

18 **Título del trabajo:** Modelización de la inactivación microbiana por pulsos eléctricos de alto voltaje.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Santiago Condón Usón
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Natalia Gomez Tome
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 03/03/2006

19 **Título del trabajo:** Mecanismos de inactivación bacteriana mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Rafael Pagán Tomás
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Diego García Gonzalo
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 30/09/2005

20 **Título del trabajo:** Inactivación microbiana por distintos agentes químicos: aplicación para el lavado de productos vegetales.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Santiago Condón Usón
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Raquel Virto Resano
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 18/03/2005

21 **Título del trabajo:** Inactivación microbiana por Pulsos Eléctricos de alto voltaje.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Santiago Condón Usón
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ignacio Álvarez Lanzarote
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 09/06/2003

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Pertenencia a instituto de investigación universitaria
Entidad de afiliación: INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

Actividad científica o tecnológica

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

1 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE INGREDIENTES ENOLÓGICOS SOSTENIBLES A PARTIR DEL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE BIOMASA DE LEVADURA TRATADA POR PEF (VALENOPEF)
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Fecha de inicio-fin: 01/02/2026 - 31/01/2028 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 168.190 €

2 **Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE PARÁSITOS ZOONÓTICOS ALIMENTARIOS (ANISAKIS, TRICHINELLA Y TOXOPLASMA GONDII) EN PESCADO Y CARNE MEDIANTE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (ZEROPARASITOS).
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 21
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

NATURUEL S.L.

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio-fin: 11/11/2024 - 10/12/2026 **Duración:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 112.920,6 €

3 **Nombre del proyecto:** INCUBADOR CON AGITACION ORBITAL ES-20/60, REF. BS-010135-AAA, UP-168, PLATAFORMA UNIVERSAL PARA DIFERENTES MATRACES, REF. BS-010135-JK ABRAZADERA POR FRASCO DE 500 ML - Ø105 MM PARA UP-168"
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 10/11/2025 - 31/12/2025 **Duración:** 1 mes - 21 días
Cuantía total: 4.155 €

4 **Nombre del proyecto:** REP-GRU-2025-30: Reparación Cabina de Bioseguridad Telstar BIO II A 16749
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2025 - 31/12/2025 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 4.792,61 €

5 **Nombre del proyecto:** A03_23R: Nuevas Tecnologías de Procesado de los Alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; María Pilar Mañas Pérez
Nº de investigadores/as: 25
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2023 - 31/12/2025 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 24.018,67 €

6 **Nombre del proyecto:** JIUZ2023-CIE-08: Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) para el desarrollo de un ingrediente funcional postbiótico rico en astaxantina
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Luengo Maranillo
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 16/05/2024 - 15/11/2025 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 2.000 €

7 **Nombre del proyecto:** TED2021-129779B-I00: Nuevas tecnologías para mejorar la obtención de bioetanol de segunda generación por fermentación microbiana
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás; Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/12/2022 - 30/09/2025 **Duración:** 2 años - 10 meses
Cuantía total: 143.750 €

8 **Nombre del proyecto:** PID2020-113620RB-I00: Implementación de la tecnología de los pulsos eléctricos de alto voltaje para la revalorización de levaduras del sector cervezero y enológico
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/05/2025 **Duración:** 3 años - 9 meses
Cuantía total: 163.350 €

9 **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DE LA RESISTENCIA AL ESTRÉS Y A LOS TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS, DE LA CAPACIDAD DE CRECIMIENTO Y DEL POTENCIAL PATÓGENO DE SALMONELLA HEIDELBERG, SALMONELLA KENTUCKY, SALMONELLA LIVINGSTONE Y SALMONELLA MBANDAKA"
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

Fecha de inicio-fin: 21/11/2018 - 31/12/2024 **Duración:** 6 años - 1 mes - 10 días
Cuantía total: 10.000 €

10 **Nombre del proyecto:** Implementación en la empresa Scanfisk Seafood S.L. de la tecnología de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje para la inactivación de Anisakis en pescado fresco
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
CAIXA BANK, S.A.

Fecha de inicio-fin: 07/03/2024 - 07/12/2024 **Duración:** 9 meses - 1 día
Cuantía total: 15.000 €

11 **Nombre del proyecto:** PROCESSING SUPPORTING THE ASSESSMENT OF NOVEL PROTEINS IN FOOD AND FEED RISK ASSESSMENT
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

Fecha de inicio-fin: 27/09/2023 - 27/10/2024 **Duración:** 1 año - 1 mes - 23 horas
Cuantía total: 91.000 €

12 **Nombre del proyecto:** DISEÑO Y VALIDACION DE NUEVOS MEDIOS DE ENRIQUECIMIENTO PARA SALMONELLA (DIMENSAL). PDC2021-121037-I00.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/12/2021 - 30/04/2024 **Duración:** 2 años - 5 meses
Cuantía total: 92.000 €

13 **Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE ANISAKIS Y TOXOPLASMA GONDII EN PESCADO Y CARNE BASADA EN PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PARAFree) - LMP170_21
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

NATURUEL S.L.

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 30/09/2023 **Duración:** 1 año - 9 meses
Cuantía total: 148.376,6 €

14 **Nombre del proyecto:** A03_20R: Nuevas Tecnologías De Procesado De Alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 29
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2022 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 30.051 €

15 **Nombre del proyecto:** iNOBox: A Technology- and Market-driven Innovation e-Toolbox towards a Sustainable, Competitive & Science-based Agri-Food Industry in Norway (Project number 281106) financiado por The Research Council of Norway-BIONAER
Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré; Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
RESEARCH COUNCIL OF NORWAY

Fecha de inicio-fin: 01/04/2018 - 30/09/2022 **Duración:** 4 años - 6 meses
Cuantía total: 109.250 €

16 **Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA VIDA ÚTIL DE DERIVADOS DE AVE" (NUEVAVE) RTC-2017-6146-2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/06/2022 **Duración:** 4 años - 6 meses
Cuantía total: 171.544 €

17 **Nombre del proyecto:** ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGON: OPTIMIZACION DEL TRATAMIENTO TÉRMICO DE PASTEURIZACIÓN EN BOTE DE VIDRIO
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ACEITE ALCOBER, S.L.

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/12/2021 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 17.747,19 €

18 **Nombre del proyecto:** PEF APPLICATIONS IN FOOD AND BIOTECHNOLOGY
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN. - CONGRESOS

Fecha de inicio-fin: 19/02/2020 - 31/12/2021 **Duración:** 1 año - 10 meses - 11 días
Cuantía total: 928 €

19 **Nombre del proyecto:** AGL2017-84084-R: LA DIVERSIDAD DEL GÉNERO SALMONELLA COMO MODELO PARA EL ESTUDIO DE LAS RELACIONES EXISTENTES ENTRE RESISTENCIA AL ESTRÉS, PATOGENICIDAD Y CAPACIDAD DE CRECIMIENTO MICROBIANAS.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:

FONDOS FEDER

MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2020 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 142.659 €

20 **Nombre del proyecto:** APLICACION DE PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y CARACTERIZACION DE LOS ACEITES
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FERNANDO ALCOBER E HIJOS, S.A.

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 23/01/2020 - 15/09/2020 **Duración:** 7 meses - 24 días
Cuantía total: 24.200 €

21 **Nombre del proyecto:** GRUPO DE REFERENCIAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE LOS ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 31/12/2019 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 35.168 €

22 **Nombre del proyecto:** JIUZ-2017-CIE-01: INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD DEL FACTOR SIGMA sß EN LA FLUIDEZ DE LA MEMBRANA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS: RELACIÓN CON SU RESISTENCIA AL CALOR Y A LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2018 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 2.000 €

23 **Nombre del proyecto:** FIELDFOOD - RLD
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/04/2015 - 30/09/2018 **Duración:** 3 años - 6 meses

24 **Nombre del proyecto:** FIELDFOOD / Integration of PEF in food processing for improving food quality, safety and competitiveness (H2020-Grant Agreement 635632)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/04/2015 - 31/03/2018 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 446.312,5 €

25 **Nombre del proyecto:** PLACAS DE COCCIÓN GLOBALES DE ALTA SEGURIDAD Y BAJO IMPACTO AMBIENTAL - EFESO. GRUPO 9 - CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. RTC-2014-1847-6
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/02/2014 - 31/03/2018 **Duración:** 4 años - 2 meses
Cuantía total: 86.378,45 €

26 **Nombre del proyecto:** ECOPROLIVE / Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value (H2020 Grant Agreement nº 635597)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/12/2017 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 315.700 €

27 **Nombre del proyecto:** ECOPROLIVE - RLD
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/08/2017 **Duración:** 2 años

28 **Nombre del proyecto:** "SISTEMA DE PROCESADO ECO-INNOVADOR BASADO EN TECNOLOGÍA POR ULTRASONIDOS QUE MEJORA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (ASPECTOS TÉCNICOS Y MICROBIOLÓGICOS)"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:
DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN. DPTO. DE INDUSTRIA E INNOVACIÓN

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/07/2017 **Duración:** 1 año - 11 meses
Cuantía total: 158.476,12 €

29 **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.614 €

30 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE UNA SOLUCIÓN RÁPIDA PARA LA DETECCIÓN “IN VIVO” DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN PORCINO
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO

Fecha de inicio-fin: 21/07/2015 - 31/03/2016 **Duración:** 8 meses - 11 días
Cuantía total: 11.616 €

31 **Nombre del proyecto:** UZ2014-CIE-05: SOLUCIONES INNOVADORAS BASADAS EN LA APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA MEJORAR LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE MICROALGAS.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 3.000 €

32 **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015 **Duración:** 1 año

Cuantía total: 5.705 €

33 **Nombre del proyecto:** EP4Bio2Med / European network for development of Electorporation-based technologies and Treatments
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EUROPEAN SCIENCE FOUNDATION

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 3.480 €

34 **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.241 €

35 **Nombre del proyecto:** APPLICATIONS OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR FOOD PROCESSING
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN. - CONGRESOS

Fecha de inicio-fin: 25/09/2013 - 24/09/2014 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.250 €

36 **Nombre del proyecto:** EXTRACCIÓN DE BIOPRODUCTOS A PARTIR DE MICROALGAS MEDIANTE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 2.500 €

37 **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 4.611 €

38 **Nombre del proyecto:** ASESORAMIENTO CIENTÍFICO-TÉCNICO PARA LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio-fin: 01/06/2010 - 31/05/2013 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 21.240 €

39 **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2012 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 20.490 €

40 **Nombre del proyecto:** UZ2010-CIE-08. LA PASTEURIZACION DE ALIMENTOS LIQUIDOS POR PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE: DISEÑO Y VALIDACION DEL PROCESO.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.500 €

41 **Nombre del proyecto:** ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS DE PROCESO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS POR NUEVAS TECNOLOGÍAS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 31/12/2011 **Duración:** 3 años

Cuantía total: 88.400 €

42 **Nombre del proyecto:** NOVEL PROCESSING METHODS FOR THE PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF HIGH QUALITY AND SAFE FOODS
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/03/2006 - 28/02/2011 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 273.600 €

43 **Nombre del proyecto:** NOVEL PROCESSING METHODS FOR THE PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF HIGH QUALITY AND SAFE FOODS. CONTRACT: 015710-2 NOVELQ
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/03/2006 - 28/02/2011 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 228.600 €

44 **Nombre del proyecto:** GRUPO EXCELENTE A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 43.060 €

45 **Nombre del proyecto:** AGL2007-62738. HIGIENIZACIÓN DEL HUEVO LÍQUIDO MEDIANTE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010 **Duración:** 3 años - 4 días
Cuantía total: 106.480 €

46 **Nombre del proyecto:** PM 25/2007 DISEÑO Y EVOLUCIÓN DE UN PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS EN CARNE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 31/12/2009 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 54.873 €

47 **Nombre del proyecto:** AGL2006-08856. INFLUENCIA DE ADAPTACIÓN AL ESTRÉS EN BACTERIAS GRAMPOSITIVAS SOBRE LA SEGURIDAD SANITARIA DE ALIMENTOS CONSERVADOS POR PROCESOS COMBINADOS.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/10/2006 - 30/09/2009 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 136.004 €

48 **Nombre del proyecto:** ACCION COMPLEMENTARIA AGL2007-28626-E
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 30/06/2008 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 10.300 €

49 **Nombre del proyecto:** GRUPO EXCELENTE A20 NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACION E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 20
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 55.564,27 €

50 **Nombre del proyecto:** TCD-NOVELQ.TRAINING AND CAREER DEVELOPMENT.FOOD FROM TUBES TO PLATES USING NOVEL PROCESSING
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 05/09/2007 - 07/09/2007 **Duración:** 3 días
Cuantía total: 18.984,9 €

51 **Nombre del proyecto:** INIA CAL03-044-C5-A DESARROLLO DE TEST DE CRIBADO DE BASE BIOLOGICA PARA LADETECCION DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

Fecha de inicio-fin: 01/06/2004 - 31/05/2007 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 88.058 €

52 **Nombre del proyecto:** INF2006-CIEN-16/EQUIPOS DE PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA TRATAMIENTOS EN FLUJO CONTINUO
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A./U.Z.

Fecha de inicio-fin: 29/06/2006 - 31/12/2006 **Duración:** 6 meses - 2 días
Cuantía total: 16.035 €

53 **Nombre del proyecto:** IBE2005-CIE-01. EXTRACCION DE BETALAINAS A PARTIR DE REMOLACHA ROJA POR MEDIO DE LA TECNOLOGIA DE LOS PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2006 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €

54 **Nombre del proyecto:** PM061/2004. POTENCIALES APLICACIONES DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN LA MEJORA DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/12/2004 - 31/12/2006 **Duración:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 40.000 €

55 **Nombre del proyecto:** AGL2003-01443. PREDICCION DE LA SEGURIDAD Y ESTABILIDAD DE ALIMENTOS PASTEURIZADOS ANISOTERMICAMENTE.
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rafael Pagán Tomás
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:

D.G.I. (MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA)

Fecha de inicio-fin: 01/12/2003 - 30/11/2006 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 79.350 €

56 **Nombre del proyecto:** INF2005-CIEN-020. CAMARA DE ANEROBIOSIS MACS DEG 500 (AES).
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN.- INFRAESTRUCTURA

Fecha de inicio-fin: 13/07/2005 - 31/12/2005 **Duración:** 5 meses - 19 días
Cuantía total: 17.198,97 €

57 **Nombre del proyecto:** PROFIT CIT-060000-2005-34 DESARROLLO DE UN TEST PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2005 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 27.120 €

58 **Nombre del proyecto:** PROYECTO DE COOPERACION ENTRE DEPARTAMENTOS UNIVERSITARIOS Y DEPARTAMENTOS DE CENTROS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA: APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS AL PROCESO DE VINIFICACIÓN
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 22/09/2004 - 30/06/2005 **Duración:** 9 meses - 9 días
Cuantía total: 4.500 €

59 **Nombre del proyecto:** UZ2002-CIEN-06. MECANISMOS DE RESISTENCIA DE SALMONELLA A DIVERSOS PROCESOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 31/12/2004 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 7.000 €

60 **Nombre del proyecto:** AGL2000-0427-P4-03: DESARROLLO DE UN METODO PARA LA DETECCION DEANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN LECHE DE OVEJA
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Fecha de inicio-fin: 01/07/2001 - 07/11/2004 **Duración:** 3 años - 4 meses - 7 días
Cuantía total: 69.116,39 €

61 **Nombre del proyecto:** ESTANCIAS IBERCAJA 2002. UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS-PUEBLA (MEJICO)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ESTANCIAS IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 18/07/2003 - 31/12/2003 **Duración:** 5 meses - 14 días
Cuantía total: 1.064 €

62 **Nombre del proyecto:** AGL2000-1222. MODELIZACION DE LA INACTIVACION MICROBIANA POR CAMPOS ELECTRICOS PULSANTES.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisco Javier Sala Trepat
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 28/12/2000 - 28/12/2003 **Duración:** 3 años - 1 día
Cuantía total: 102.472,56 €

63 **Nombre del proyecto:** ACCION EUROPA 2000.VIAJES A MONTPELLIER(FRANCIA)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VIC. INV. - PROG. EUROPA

Fecha de inicio-fin: 20/12/2000 - 19/12/2001 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 336,71 €

64 **Nombre del proyecto:** ACCION EUROPA 2000.VIAJES A LUND(SUECIA)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VIC. INV. - PROG. EUROPA

Fecha de inicio-fin: 20/12/2000 - 19/12/2001 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 901,52 €

65 **Nombre del proyecto:** ACCION EUROPA 2000.VIAJE A TAMPERE(FINLANDIA)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VIC. INV. - PROG. EUROPA

Fecha de inicio-fin: 20/12/2000 - 19/12/2001 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 901,52 €

66 **Nombre del proyecto:** UE FAIR 97-3044/CICYT ALI98-1263: HIGHT ELECTRIC FIELD PULSES:FOOD SAFETY, QUALITY AND CRITICAL PROCESS PARAMETERS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisco Javier Sala Trepat
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
C.I.C.Y.T.

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 25/04/1997 - 25/04/2001 **Duración:** 4 años - 1 día
Cuantía total: 163.842,68 €

67 **Nombre del proyecto:** VI-ACCION EUROPA BERLIN
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VIC. INV. - PROG. EUROPA

Fecha de inicio-fin: 08/03/1999 - 08/03/1999
Cuantía total: 901,52 €

68 **Nombre del proyecto:** VI. ACCION EUROPA BERLIN
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VIC. INV. - PROG. EUROPA

Fecha de inicio-fin: 08/03/1999 - 08/03/1999
Cuantía total: 901,52 €

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

1 **Nombre del proyecto:** APLICACIONES DE LA TECNOLOGÍA PEF EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 20/10/2025 **Duración:** 3 años - 1 día

2 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA MEJORA DEL PROCESO DE PANIFICACIÓN
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez; Elisa Luengo Maranillo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
NOVAPAN, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2025 **Duración:** 3 años

3 **Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE ANISAKIS EN PESCADO FRESCO A TRAVÉS DE LA TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 07/09/2024 **Duración:** 3 meses - 1 día

4 **Nombre del proyecto:** Reparación airlock cabina anaerobiosis
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 10 meses - 29 días
Cuantía total: 2.562,49 €

5 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) PARA LA PASTEURIZACIÓN DE SALSA DE TOMATE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA (CTAEX)

Fecha de inicio: 01/06/2023 **Duración:** 10 meses - 1 hora
Cuantía total: 3.025 €

6 **Nombre del proyecto:** RYM2023-IA-15: Reparación banina microaerobiosis
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio: 01/01/2023 **Duración:** 11 meses
Cuantía total: 3.500 €

7 **Nombre del proyecto:** TRATAMIENTOS DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE A PIEZAS DE CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA (CTAEX)

Fecha de inicio: 01/11/2022 **Duración:** 1 mes - 15 días

8 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) PARA LA PASTEURIZACIÓN DE GAZPACHO Y SALMOREJO
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA (CTAEX)

Fecha de inicio: 15/10/2022 **Duración:** 6 meses - 1 día
Cuantía total: 3.025 €

9 **Nombre del proyecto:** PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SOUS VIDE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UCELAY SANZ, LUIS FRANCISCO

Fecha de inicio: 01/04/2022 **Duración:** 4 meses

10 **Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE SANGRE Y PLASMA DE ORIGEN PORCINO POR NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO; CALENTAMIENTO ÓHMICO
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
HEMOGLOBINA 2021 SOCIEDAD LIMITADA

Fecha de inicio: 01/12/2021 **Duración:** 6 meses - 1 día

11 **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE GOMINOLAS DE LICOR
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
DULCES LOCURAS, S.C.

Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 6 meses - 1 día

12 **Nombre del proyecto:** PEF TECHNOLOGY COMMERCIALIZATION IN THE WINERIES
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ELEA TECHNOLOGY GMBH

Fecha de inicio: 07/07/2021 **Duración:** 4 años

13 **Nombre del proyecto:** 7th School on PEF applications in food and biotechnology
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
TASAS EXTERNAS

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 6 años

14 **Nombre del proyecto:** ASESORÍA SOBRE EL USO DE PULSOS ELÉCTRICOS EN ELECTRODOMÉSTICOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 20/11/2020 **Duración:** 1 mes - 1 día
Cuantía total: 3.558,82 €

15 **Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE ZANAHORIA, REMOLACHA ROJA Y CHIRIVÍA POR PEF PARA LA ELABORACIÓN DE CRUJIENTES DE VEGETALES FRITOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
PATATAS FRITAS DE SORIA GARIJO BAIGORRI S.L

Fecha de inicio: 10/11/2020 **Duración:** 6 meses - 1 día
Cuantía total: 23.232 €

16 **Nombre del proyecto:** APLICACIONES DE LA TECNOLOGÍA PEF EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 26/10/2020 **Duración:** 3 años

17 **Nombre del proyecto:** APLICACIONES DE LA TECNOLOGÍA PEF EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 22/10/2020 **Duración:** 10 años - 10 días

18 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA PEF EN BODEGA
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 20/10/2020 **Duración:** 1 mes - 1 día
Cuantía total: 3.025 €

19 **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y SELECCIÓN DE TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
NOVAPAN, S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2020 **Duración:** 4 meses

20 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS SALUDABLES
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
NEW FOOD DEVELOPMENT, S.L.

Fecha de inicio: 15/09/2020 **Duración:** 4 años - 1 día

21 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS DE CONGELACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE BLOQUES CÁRNICOS (INPROCECON). Parte técnica PEAV, UV y US
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA

Fecha de inicio: 01/07/2020 **Duración:** 2 años - 4 meses

22 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ACEITES DE MARISCO
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
COPRINAL GF, S.L.

Fecha de inicio: 30/06/2020 **Duración:** 5 meses - 1 día

23 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN EL CONFITADO DE PERAS (CONTINUACION)
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2020 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 19.928,7 €

24 **Nombre del proyecto:** PEF SCHOOL 20-20
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
TASAS EXTERNAS

Fecha de inicio: 01/01/2020 **Duración:** 1 año

25 **Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION FOR SUSTAINABLE RED WINEMAKING
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COGNITNRG, S.L.

Fecha de inicio: 24/10/2019 **Duración:** 1 año - 1 día
Cuantía total: 10.890 €

26 **Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION SUSTAINABLE RED WINEMAKING
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ELEA VERTRIEBS-UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT GMBH

Fecha de inicio: 24/10/2019 **Duración:** 1 año - 1 día
Cuantía total: 28.500 €

27 **Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION FOR SUSTAINABLE RED WINEMAKING
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COOP DEL CAMPO SAN JUAN BAUTISTA DE FUENDEJALON

Fecha de inicio: 24/10/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 35.090 €

28 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN EL CONFITADO DE PERAS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/04/2019 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 21.352,87 €

29 **Nombre del proyecto:** CONSERVACIÓN DE ZUMO DE NARANJA MEDIANTE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
ANECOOP S. COOP.

Fecha de inicio: 15/01/2019 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 9.252,87 €

30 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA MEJORA DE LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES EN BODEGAS TORRES
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MIGUEL TORRES, S.A.

Fecha de inicio: 01/10/2018 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 4.271,3 €

31 **Nombre del proyecto:** PROCESO DE ELABORACIÓN DE CORDERO SOUS VIDE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UCELAY SANZ, LUIS FRANCISCO

Fecha de inicio: 01/06/2018 **Duración:** 4 meses - 1 día

32 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE DESARROLLO DE PRODUCTOS VEGETALES EN CONSERVA
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
GARDENIERS, S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2018 **Duración:** 1 año

33 **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS Y DESARROLLO DE PRODUCTOS ESCABECHADOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
ESCABECHADOS CASTEJON DE VALDEJASA, S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2018 **Duración:** 1 año - 4 meses
Cuantía total: 7.118,43 €

34 **Nombre del proyecto:** SERVICES TO CONDUCT PULSES ELECTRIC FIELD TREATMENT ON UNILEVER SAMPLES
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANAGALIDE, S.A.

UNILEVER U.K. CENTRAL RESOURCES LIMITED

Fecha de inicio: 06/11/2017 **Duración:** 24 días
Cuantía total: 5.600 €

35 **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR PRODUCTOR DE ACEITE RIOJANO A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN MEDIANTEFOMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR PRODUCTOR DE ACEITE RIOJANO A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN MEDIANTE TECNOLOGÍAS EMERGENTES TECNOLOGÍAS EMERGENTES
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DE LA DOP ACEITE DE LA RIOJA

Fecha de inicio: 23/10/2017 **Duración:** 1 año - 3 meses - 8 días

36 **Nombre del proyecto:** ECO-INNOVATIVE PROCESSING TECHNOLOGY FOR BETTER QUALITY AND SHELF LIFE OF FISH PRODUCTS-ULTRAFISH (PARTE TÉCNICA)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 01/06/2017 **Duración:** 3 años - 6 meses

37 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS A MATERIALES PLÁSTICOS DE ENVASADO CON Y SIN ALIMENTO
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
AINIA-ASOCIACION DE INVESTIGACION DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Fecha de inicio: 05/05/2017 **Duración:** 4 meses - 27 días
Cuantía total: 8.699,9 €

38 **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS V
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/04/2017 **Duración:** 1 año

39 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS, S.A.U.

Fecha de inicio: 06/03/2017 **Duración:** 4 meses

40 **Nombre del proyecto:** FEASIBILITY STUDY FOR THE APLLICATION OF PULSED ELECTRIC FIELDS TO IMPROVE VANILLA EXTRACTION AND/OR VANILLA CURING
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UNILEVER U.K. CENTRAL RESOURCES LIMITED

Fecha de inicio: 01/01/2017 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 6.942 €

41 **Nombre del proyecto:** ***CANCELADO***DEFINICIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA ESTABLECER LA SEGURIDAD SANITARIA Y LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ACÍN GABÁS, MIGUEL ÁNGEL

AZÓN PARDO, RICARDO

CHENTA PIRINEO, S.LU.

LABORDA MARTÍNEZ, CONSTANCIO

Fecha de inicio: 01/07/2016 **Duración:** 9 meses

42 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN PROTOCOLO PARA OBTENCIÓN DE ESPOROS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 10/04/2016 **Duración:** 1 año - 6 meses - 1 día

43 **Nombre del proyecto:** IA2
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Director Director del Ia2 Ia2
Nº de investigadores/as: 185
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015 **Duración:** 15 años

44 **Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás; Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015 **Duración:** 10 años

45 **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS IV
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 2 años

46 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ACEITES BORGES PONT, S.A.U.

BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS, S.A.U.

Fecha de inicio: 05/12/2014 **Duración:** 1 año - 5 meses - 27 días

47 **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS III
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/11/2014 **Duración:** 1 año - 2 meses

48 **Nombre del proyecto:** MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIÓTICOS Y SUFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLÓGICOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 22/10/2014 **Duración:** 16 años - 2 meses - 10 días

49 **Nombre del proyecto:** PEF for potato processing
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
PULSEMASTER B.V.

Fecha de inicio: 17/07/2014 **Duración:** 1 mes - 1 día
Cuantía total: 3.530 €

50 **Nombre del proyecto:** DETERMINACIÓN DE CONDICIONES DE SECADO Y DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS CONFITADAS PARA SU USO COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/07/2014 **Duración:** 4 meses

51 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DIVERSOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSITY OF LJUBLJANA

Fecha de inicio: 23/05/2014 **Duración:** 7 meses - 9 días
Cuantía total: 267,3 €

52 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN EL MACERADO DE PESCADOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 02/05/2014 **Duración:** 15 días

53 **Nombre del proyecto:** EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON FLOUR PRODUCTS
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 01/11/2013 **Duración:** 3 meses - 1 día

54 **Nombre del proyecto:** Aplicación del concepto de actividad de agua (aw) para mejorar el proceso de elaboración y la conservación de frutas confitadas.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2013 **Duración:** 2 años - 5 meses - 17 días
Cuantía total: 10.436,25 €

55 **Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE FRUTA CONFITADA MEDIANTE EL USO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO: ULTRASONIDOS Y PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2013 **Duración:** 2 meses - 15 días
Cuantía total: 4.271,3 €

56 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS CÁRNICOS ESCABECHADOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
SANCHO GARCÍA, IGNACIO

Fecha de inicio: 01/07/2013 **Duración:** 2 meses - 15 días

57 **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS II
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2013 **Duración:** 1 año - 8 meses

58 **Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESADO DE CEFALÓPODO EN LA EMPRESA ZARAFISH MEDIANTE NUEVAS TECNOLOGÍAS.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
ZARAFISH S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2013 **Duración:** 1 año - 4 meses

59 **Nombre del proyecto:** EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON FLOUR PRODUCTS.
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 01/03/2013 **Duración:** 8 meses - 1 día

60 **Nombre del proyecto:** EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON LOW MOISTURE PRODUCTS
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 03/12/2012 **Duración:** 29 días

61 **Nombre del proyecto:** Mapa microbiológico de olor
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 12/11/2012 **Duración:** 6 meses

62 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DIVERSOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOVACIÓ I RESERCA INDUSTRIAL I SOSTENIBLE SL

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/10/2012 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 1.720,64 €

63 **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2012 **Duración:** 1 año

64 **Nombre del proyecto:** METODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIOTICOS Y SUFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLOGICOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1 año

65 **Nombre del proyecto:** SISTEMA PARA ELIMINAR EL AMARGOR DEL ACEITE DE OLIVA DE LA VARIEDAD EMPELTRE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
FERNANDO ALCOBER E HIJOS, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 11 meses - 15 días

66 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE AL PROCESO DE VINIFICACIÓN EN BODEGAS RAIMAT
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
CODORNIU, S.A.

Fecha de inicio: 05/09/2011 **Duración:** 5 días
Cuantía total: 4.000 €

67 **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA MEDIANTE LATECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno

Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
AGROINDUSTRIA ARAGONESA, S.A.A

Fecha de inicio: 01/09/2011 **Duración:** 1 año

68 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DIVERSOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año

69 **Nombre del proyecto:** NOVEL PROCESSING METHODS FOR THE PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF HIGH QUALITY AND SAFE FOODS
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 4.000 €

70 **Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año

71 **Nombre del proyecto:** CERTIFICACIÓN DE PROYECTOS DE I+D+I
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año

72 **Nombre del proyecto:** INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LAS MAGDALENAS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
MAGDALENAS LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 1 año

73 **Nombre del proyecto:** CERTIFICACIONES DE PROYECTOS DE I+D+I
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 1 año

74 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TEST DE DIAGNÓSTICO
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 7 meses

75 **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE Y ULTRASONIDOS PARA LA MEJORA DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ZUMOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO AULA DEI

Fecha de inicio: 31/12/2009 **Duración:** 1 año - 2 meses - 16 días
Cuantía total: 2.900 €

76 **Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2009 **Duración:** 1 año - 1 día

77 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DIVERSOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2009 **Duración:** 1 año - 1 día

78 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO DE REPOSTERIA "SUEÑOS DE TERUEL"
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:
HORNO PACO SANZ, S.L.

Fecha de inicio: 01/06/2009 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 3.325,33 €

79 **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS DIVERSOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 28/05/2009 **Duración:** 7 meses - 4 días

80 **Nombre del proyecto:** CERTIFICACIONES DE PROYECTOS DE I+D+I
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/02/2009 **Duración:** 11 meses

81 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL PH EN EL EFECTO ANTIMICROBIANO "IN VITRO" DEL ÁCIDO BUTÍRICO Y DEL BUTIRATO CÁLCICO
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ANAGALIDE, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 2.680,88 €

82 **Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2008 **Duración:** 1 año - 1 día

83 **Nombre del proyecto:** Nuevas Tecnologías De Procesado De Alimentos (Retorno UZ)
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UZ/RETORNO OVERHEAD

Fecha de inicio: 17/11/2008 **Duración:** 20 años - 1 mes - 14 días

84 **Nombre del proyecto:** LA PLATA COLOIDAL COMO ALTERNATIVA A LOS SULFITOS EN EL PROCESO DE VINIFICACIÓN
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
LABORATORIOS ARGENOL, S.L.

Fecha de inicio: 01/11/2008 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 1.005,34 €

85 **Nombre del proyecto:** GRABACIÓN SOBRE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS EN LA PLANTA PILOTO DE CTA FACULTAD DE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
RSM FORMACIÓN Y CONSULTORÍA, S.L.

Fecha de inicio: 15/06/2008 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 417,6 €

86 **Nombre del proyecto:** CERTIFICACIONES DE I+D+i
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año

87 **Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año

88 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA VIDA UTIL Y ANÁLISIS SENSORIAL DE PLATOS REFRIGERADOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
AREAS DE SERVICIO ARAGONESAS

Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 3.467,11 €

89 **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA MICROENCAPSULACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES (PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS=)
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 01/09/2007 **Duración:** 1 año - 4 meses
Cuantía total: 3.000 €

90 **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN DEL CURSO "MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA"
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN CARTIF

Fecha de inicio: 25/05/2007 **Duración:** 7 años - 7 meses - 7 días
Cuantía total: 3.000 €

91 **Nombre del proyecto:** CERTIFICACION DE PROYECTOS DE I+D
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 1 año

92 **Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2006 **Duración:** 1 año - 1 día

93 **Nombre del proyecto:** MEJORA TECNOLÓGICA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS Y MASAS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 01/12/2006 **Duración:** 10 días
Cuantía total: 185,6 €

94 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS BASADOS EN REESTRUCTURACIÓN DE LA MATRIZ PROTÉICA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 26/10/2006 **Duración:** 1 mes - 1 día
Cuantía total: 185,6 €

95 **Nombre del proyecto:** PROYECTO DE INVESTIGACIÓN INDUSTRIAL CONCERTADA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE BAJO APORTE CALORÍFICO Y ELEVADAS PRESTACIONES...
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
TATE & LYLE SPAIN, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2006 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 69.600 €

96 **Nombre del proyecto:** PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 09/05/2006 **Duración:** 11 días
Cuantía total: 150,8 €

97 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE PARÁMETROS ECO FISIOLÓGICOS DE VIÑEDO Y EFECTOI DE LA MICRO OXIGENACIÓN EN LA COMPOSICIÓN FENÓLICA DEL VINO
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I+D+I

Fecha de inicio: 10/01/2006 **Duración:** 11 días
Cuantía total: 185,6 €

98 **Nombre del proyecto:** FORMACION PARA LA EVALUACION Y CONTROL DEL RIESGO POR OCRATOXINA A EN LA OBTENCION DE EXTRACTO DE REGALIZ
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Agustín Alejandro Ariño Moneva
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
LUIS PABLO LATORRE BALLARIN, S.L.

Fecha de inicio: 20/10/2004 **Duración:** 3 meses

99 **Nombre del proyecto:** COOPERA (E): DESARROLLO DE NUEVOS TEST DE DIAGNOSTICO
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUTO TECNOLOGICO DE ARAGON

Fecha de inicio: 01/02/2003 **Duración:** 1 año - 6 meses

100 **Nombre del proyecto:** ALTERACION DE UN PRODUCTO DIETETICO PROCESADO POR CALOR
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ELABORADOS DIETETICOS, S.A.

Fecha de inicio: 21/12/2001 **Duración:** 1 mes
Cuantía total: 1.742,93 €

101 **Nombre del proyecto:** METODO PARA LA DETECCION DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN ALIMENTOS BASADOS EN INDICADORES BIOLOGICOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2000 **Duración:** 1 año

102 **Nombre del proyecto:** CONVENIO ESPECIFICO DE COLABORACION ENTRE LA U.Z. Y AINIA PARA LA REDUCCIONDE LA TOXICIDAD DE LOS TRATAMIENTOS POSTCOSECHA DE PRODUCTOS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
AINIA-ASOCIACION DE INVESTIGACION DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Fecha de inicio: 22/12/1999 **Duración:** 3 meses - 9 días
Cuantía total: 6.971,74 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

1 **Título propiedad industrial registrada:** Isolation medium of Salmonella species
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: CEBRIÁN AURÉ, GUILLERMO; MAÑAS PÉREZ, MARÍA PILAR; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; RASO PUEYO, JAVIER; CONDÓN USÓN, SANTIAGO; CAMPO ARRIBAS, MARÍA DEL MAR; GUILLÉN MORER, SILVIA; Gutiérrez León, Maria
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Nº de solicitud: EP24382562
Fecha de registro: 2024
Licencias: No

2 **Título propiedad industrial registrada:** Ultrasound assisted mixing
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Álvarez Lanzarote, Ignacio; Condón Usón, Santiago; Mir Bel, Jorge; Monfort Soler, Silvia; Raso Pueyo, Javier; Rivera Pemán, Julio

Entidad titular de derechos: BSH Bosh und Siemens Hausgeräte GmbH
Nº de solicitud: 13158341.1-1656
Fecha de registro: 2014
Patente UE: Si
Licencias: No

3 **Título propiedad industrial registrada:** Gargeätevorrichtung
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Álvarez Lanzarote, Ignacio; Condón Usón, Santiago; Mir Bel, Jorge; Monfort Soler, Silvia; Raso Pueyo, Javier; Rivera Pemán, Julio
Entidad titular de derechos: BSH Bosh und Siemens Hausgeräte GmbH
Nº de solicitud: 14176270.8-1808
Fecha de registro: 2014
Patente UE: Si
Licencias: No

4 **Título propiedad industrial registrada:** PROCESO DE EXTRACCIÓN DE COMPONENTES DE LA UVA
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: RASO PUEYO, JAVIER; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; CONDÓN USÓN, SANTIAGO; SALA TREPAT, FRANCISCO JAVIER; LOPEZ GIRAL, NOELIA
Nº de solicitud: P200302802
Fecha de registro: 2003
Licencias: No

5 **Título propiedad industrial registrada:** PROCEDIMIENTO PARA LA DESTRUCCIÓN DE MICROORGANISMOS Y ENCIMAS. PROCESO MTS (MANO-TERMO-SONICACIÓN)
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: LÓPEZ BUESA, PASCUAL LUIS; RASO PUEYO, JAVIER; BURGOS GONZALEZ, JUSTINO; CONDÓN USÓN, SANTIAGO; SALA TREPAT, FRANCISCO JAVIER
Nº de solicitud: P9200686
Fecha de registro: 1992
Licencias: No

6 **Título propiedad industrial registrada:** METODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLOGICOS
Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How
Modalidad de know-how: Si
Inventores/autores/obtentores: CONDÓN USÓN, SANTIAGO; RASO PUEYO, JAVIER; PAGÁN TOMÁS, RAFAEL; MAÑAS PÉREZ, MARÍA PILAR; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; GARCÍA GONZALO, DIEGO
Licencias: No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Morata, Antonio; Escott, Carlos; Fresno, Juan Manuel del; Arroyo, Teresa; Benito, Begoña; Bañuelos, María Antonia; Blanco, Pilar; Cabellos, Juan Mariano; Cantoral, Jesús Manuel; Castrillo, David; Cordero-Bueso, Gustavo; Crespo, Julia; Ferrer, Sergi; García, Margarita; González-Arenzana, Lucía; González, Carmen; Guamis, Buenaventura; Gutiérrez, Ana Rosa; Loira, Iris; López-Alfaro, Isabel; Malfeito-Ferreira, Manuel; Martínez, Alberto; Pardo, Isabel; Ramírez, Manuel; Raso, Javier; Ruiz-Muñoz, Marina; Suárez-Lepe, José Antonio; Vilela, Alice; Capozzi, Vittorio. Iberian Peninsula as a model context for the application of emerging non-thermal technologies and microbial biotechnologies used in sustainable wine processing. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 66 - 1, pp. 75 - 107. 2026. ISSN 1040-8398
DOI: 10.1080/10408398.2025.2515258
Tipo de producción: Artículo científico

2 Lytras, Fotios; Ihsan, Muhammad Ahmed; Psakis, Georgios; Gatt, Ruben; Cebrián, Guillermo; Raso, Javier; Valdramidis, Vasilis P.Insights on the microbial resistance mechanisms of listeria monocytogenes to Pulsed Electric Fields (PEF) treatments. FOOD MICROBIOLOGY. 136, pp. 105014 [11 pp.]. 2026. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2025.105014
Tipo de producción: Artículo científico

3 Lytras, Fotios; Psakis, Georgios; Gatt, Ruben; Raso, Javier; Valdramidis, Vasilis. Modelling gene-dependent PEF resistance of E. coli K-12. FOOD MICROBIOLOGY. 137, pp. 105042 [11 pp.]. 2026. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2026.105042
Tipo de producción: Artículo científico

4 Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Valorization of brewer's yeast biomass through the production of extracts by pulsed electric fields for enhancing microbial growth and wine fermentation. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 19 - 3, pp. 109 [14 pp.]. 2026. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-026-04206-3
Tipo de producción: Artículo científico

5 Berzosa, Alejandro; Antoninini, Nicoletta; Marín-Sánchez, Javier; Travaglia, Fabiano; Bordiga, Matteo; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Antioxidant assessment of a glutathione-rich extract obtained from electroporated cells of Saccharomyces cerevisiae in white grape must. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 106, pp. 104258 [10 pp.]. 2025. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2025.104258
Tipo de producción: Artículo científico

6 Abad, V.; Ruíz, A.; Grasa, J.; Calvo, B.; Escursell, N.; Peiro, T.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.Effect of electrical conductivity on the inactivation of Anisakis spp. by PEF. FOOD CONTROL. 179, pp. 111571 [12 pp.]. 2025. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2025.111571
Tipo de producción: Artículo científico

7 Marañés, Javier; Berzosa, Alejandro; Bergua, Fernando; Marín-Sánchez, Javier; Raso, Javier; Artal, Manuela. Eutectic Mixtures Based on Oleic Acid and Pulsed Electric Fields: A Strategy for the Extraction of Astaxanthin from Dry Biomass of Xanthophyllomyces dendrorhous. FOODS. 14 - 13, pp. 2371 [18 pp.]. 2025. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods14132371
Tipo de producción: Artículo científico

8 Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Extraction of yeast cell compounds: Comparing pulsed electric fields with traditional thermal autolysis. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 217, pp. 116852 [11 pp.]. 2025. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2025.116852
Tipo de producción: Artículo científico

9 Marín-Sánchez, Javier; Gimeno-Ruiz, Sofía; Berzosa, Alejandro; Raso, Javier; Sánchez-Gimeno, Cristina. Measuring Viscosity and Consistency in Thickened Liquids for Dysphagia: Is There a Correlation Between Different Methods?. FOODS. 14 - 13, pp. 2384 [16 pp.]. 2025. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods14132384
Tipo de producción: Artículo científico

10 Berzosa, Alejandro; Garza-Moreno, Laura; Quílez, Joaquín; Raso, Javier; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Martínez, Juan Manuel. Permeabilization of Cryptosporidium spp. Oocysts in Water, Apple and Carrot Juice by Pulsed Electric Field Technology. FOODS. 14 - 12, pp. 2112 [23 pp.]. 2025. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods14122112
Tipo de producción: Artículo científico

11 Cegoñino, María; Abad, Vanesa; Ruiz-Comeras, Raúl; Luengo, Elisa; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Preparation of Gazpacho Assisted by Pulsed Electric Fields: A Preliminary Study. GASTRONOMY. 3 - 1, pp. 5 [14 pp.]. 2025. ISSN 2813-513X
DOI: 10.3390/gastronomy3010005
Tipo de producción: Artículo científico

12 Marín-Sánchez, Javier; Berzosa, Alejandro; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Sánchez-Gimeno, Cristina. Yeast protein extraction assisted by Pulsed Electric Fields: Balancing electroporation and recovery. FOOD HYDROCOLLOIDS. 168, pp. 111527 [11 pp.]. 2025. ISSN 0268-005X
DOI: 10.1016/j.foodhyd.2025.111527
Tipo de producción: Artículo científico

13 Lytras, Fotios; Psakis, Georgios; Gatt, Ruben; Hummerjohann, Joerg; Raso, Javier; Valdramidis, Vasilis. Evaluation of strain variability of food microorganisms in response to decontamination by pulsed electric fields and thermal treatments. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 95, pp. 103731 [10 pp.]. 2024. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2024.103731
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.502

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.500

14 Lytras, Fotios; Psakis, Georgios; Gatt, Rubén; Cebrián, Guillermo; Raso, Javier; Valdramidis, Vasilis. Exploring the efficacy of pulsed electric fields (PEF) in microbial inactivation during food processing: A deep dive into the microbial cellular and molecular mechanisms. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 95, pp. e103732 [14 pp.]. 2024. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2024.103732

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.502

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.500

15 Abad, V.; Martínez, J. M.; Mañas, M. P.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.Inactivation by pulsed electric fields of Anisakis in naturally infected hake meat. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 208, pp. e116714 [10 pp.]. 2024. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116714

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.480

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 13.600

16 Martínez, J.M.; Abad, V.; Quílez, J.; Reina, D.; Pérez-Martin, J.E.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.Inactivation of Trichinella spp. in naturally infected boar meat after Pulsed Electric Field (PEF) treatments. FOOD CONTROL. 163, pp. 110482 [7 pp.]. 2024. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110482

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.3

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.265

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100

17 Martínez, Juan Manuel; Gutiérrez, María; Moreno, Beatriz; Calvo, Miguel; Fondevila, Manuel; Belanche, Alejandro; Raso, Javier; Moreno, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Investigating technological processing supporting the assessment of novel proteins in food and feed risk assessment. EFSA SUPPORTING PUBLICATIONS. 21 - 11, pp. 126. 2024. ISSN 2397-8325

DOI: 10.2903/sp.efsa.2024.EN-9113

Tipo de producción: Artículo científico

18 Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Pulsed electric field technology for the extraction of glutathione from saccharomyces cerevisiae. FOODS. 13 - 12, pp. 1916 [13 pp.]. 2024. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods13121916
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.1

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 8.700

19 Nunes Pereira, Renata; Jaeschke, Débora Pez; Rech, Rosane; Mercali, Giovana Domeneghini; Marczak, Ligia Damasceno Ferreira; Raso Pueyo, Javier. Pulsed electric field-assisted extraction of carotenoids from Chlorella zofingiensis. ALGAL RESEARCH. 79, pp. 103472 [9 pp.]. 2024. ISSN 2211-9264
DOI: 10.1016/j.algal.2024.103472
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.009

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.000

20 Marín-Sánchez, J.; Berzosa, A.; Álvarez, I.; Sánchez-Gimeno, C.; Raso, J.Selective extraction of biomolecules from Saccharomyces cerevisiae assisted by high-pressure homogenization, pulsed electric fields, and heat treatment: exploring the effect of endogenous enzymes. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 207, pp. 116614. 2024. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116614
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.480

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 13.600

21 Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Delso, Carlota; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Sequential extraction optimization of compounds of interest from spent brewer's yeast biomass treated by Pulsed Electric Fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 94, pp. 103705 [10 pp.]. 2024. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2024.103705
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.502

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 12.500

22 Delso, Carlota; Ospina, Sebastián; Berzosa, Alejandro; Raso, Javier; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Defining winery processing conditions for the decontamination of must and wine spoilage microbiota by Pulsed Electric Fields (PEF). INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 89, pp. 103478 [12 pp.]. 2023. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2023.103478
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.3

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.384

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.000

23 Abad, Vanesa; Alejandre, Marta; Hernández-Fernández, Elena; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Evaluation of Pulsed Electric Fields (PEF) Parameters in the Inactivation of Anisakis Larvae in Saline Solution and Hake Meat. FOODS. 12 - 2, pp. 264 [14 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods12020264
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400

24 Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Microbial Decontamination of Red Wine by Pulsed Electric Fields (PEF) after Alcoholic and Malolactic Fermentation: Effect on Saccharomyces cerevisiae, Oenococcus oeni, and Oenological Parameters during Storage. FOODS. 12 - 2, pp. 278 [15 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods12020278
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400

25 Astráin-Redín, Leire; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Kirkhus, Bente; Meisland, Ane; Borge, Grethe Iren A.; Cebrián, Guillermo. New pulsed electric fields approach to improve the blanching of carrots. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 189, pp. 115468 [13 pp.]. 2023. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115468
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.313

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 11.800

26 Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Pulsed electric field processing as an alternative to sulfites (SO2) for controlling saccharomyces cerevisiae involved in the fermentation of Chardonnay white wine. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 165, pp. 112525 [8 pp.]. 2023. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2023.112525
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.495

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.500

27 Martínez, J.M.; Abad, V.; Quílez, J.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.Pulsed Electric Fields (PEF) applications in the inactivation of parasites in food. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 138, pp. 470 - 479. 2023. ISSN 0924-2244
DOI: 10.1016/j.tifs.2023.06.030
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 15.1

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.999

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 32.500

28 Berzosa, Alejandro; Delso, Carlota; Sanz, Jorge; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Sequential extraction of compounds of interest from yeast biomass assisted by pulsed electric fields. FRONTIERS IN BIOENGINEERING AND BIOTECHNOLOGY. 11, pp. 1197710. [12 pp.]. 2023. ISSN 2296-4185
DOI: 10.3389/fbioe.2023.1197710
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.3

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.893

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 8.300

29 Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Synergetic effect of combining PEF treatments with sublethal doses of SO2 on the inactivation of Saccharomyces bayanus and Brettanomyces bruxellensis in red wine. FRONTIERS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 3, pp. 1209452 [10 pp.]. 2023. ISSN 2674-1121

DOI: 10.3389/frfst.2023.1209452

Tipo de producción: Artículo científico

30 Artigas-Hernández, Diego; Berzosa, Alejandro; Aguilar-Machado, Diederich; Raso, Javier; Artal, Manuela. Using eutectic solvents for extracting astaxanthin from dry biomass of Xanthophyllomyces dendrorhous pretreated by pulsed electric fields. SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY. 324, pp. 124496 [11 pp.]. 2023. ISSN 1383-5866

DOI: 10.1016/j.seppur.2023.124496

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.2

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.533

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.000

31 Astrain-Redin, L.; Moya, J.; Alejandre, M.; Beitia, E.; Raso, J.; Calvo, B.; Cebrian, G.; Alvarez, I.Improving the microbial inactivation uniformity of pulsed electric field ohmic heating treatments of solid products. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 154 -, pp. [10 pp.]. 2022. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112709

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.173

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.600

32 Delso, Carlota; Silve, Aude; Wüstner, Rüdiger; Nazarova, Natalja; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Frey, Wolfgang. Post-incubation pH Impacts the Lipid Extraction Assisted by Pulsed Electric Fields from Wet Biomass of "Auxenochlorella protothecoides". ACS SUSTAINABLE CHEMISTRY AND ENGINEERING. 10 - 37, pp. 12448 - 12456. 2022. ISSN 2168-0485

DOI: 10.1021/acssuschemeng.2c04016

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.744

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 15.300

33 Guerrero-Ochoa, Patricia; Ibáñez-Pérez, Raquel; Berbegal-Pinilla, Germán; Aguilar, Diederich; Marzo, Isabel; Corzana, Francisco; Minjárez-Sáenz, Martha; Macías-León, Javier; Conde, Blanca; Raso, Javier; Hurtado-Guerrero, Ramón; Anel, Alberto. Preclinical Studies of Granulysin-Based Anti-MUC1-Tn Immunotoxins as a New Antitumoral Treatment. BIOMEDICINES. 10 - 6, pp. 1223. 2022. ISSN 2227-9059

DOI: 10.3390/biomedicines10061223

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.897

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 3.700

34 Martínez-Beamonte, Roberto; Ripalda, Marina; Herrero-Continente, Tania; Barranquero, Cristina; Dávalos, Alberto; López de las Hazas, María Carmen; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Raso, Javier; Arnal, Carmen; Surra, Joaquín C.; Osada, Jesús; Navarro, María A.Pulsed electric field increases the extraction yield of extra virgin olive oil without loss of its biological properties. FRONTIERS IN NUTRITION. 9, pp. 1065543 [10 pp.]. 2022. ISSN 2296-861X

DOI: 10.3389/fnut.2022.1065543

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.875

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 3.500

35 Calmarza-Chueca, Fernando; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Raso-Pueyo, Javier; Arbones-Mainar, José Miguel; Caverni-Muñoz, Alberto; Sanz-Arque, Alejandro; Sanz-Paris, Alejandro. Rheological properties and stability of thickeners for clinical use. NUTRIENTS. 14 - 17, pp. 3455 [14 pp.]. 2022. ISSN 2072-6643

DOI: 10.3390/nu14173455

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.9

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.291

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.000

36 Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez, I.; Raso, J.Two-step PEF processing for enhancing the polyphenol concentration and decontaminating a red grape juice. FOODS. 11 - 4, pp. 621 [18 pp.]. 2022. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods11040621

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.2

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.800

37 Astráin-Redín, L.; Abad, J.; Rieder, A.; Kirkhus, B.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.Direct contact ultrasound assisted freezing of chicken breast samples. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 70, pp. 105319 [9 pp.]. 2021. ISSN 1350-4177
DOI: 10.1016/j.ultsonch.2020.105319
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 9.336

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.414

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100

38 Astráin-Redín, Leire; Alejandre, Marta; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio. Direct Contact Ultrasound in Food Processing: Impact on Food Quality. FRONTIERS IN NUTRITION. 8, pp. 633070 [11 pp]. 2021. ISSN 2296-861X
DOI: 10.3389/fnut.2021.633070
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.59

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.024

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.300

39 Antunes-Rohling, A.; Astráin-Redín, L.; Calanche-Morales, J.B.; Marquina, P.; Beltrán, J.A.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.Eco-innovative possibilities for improving the quality of thawed cod fillets using high-power ultrasound. FOOD CONTROL. 121, pp. 107606 [10 pp.]. 2021. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107606
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.652

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.083

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.300

40 Aguilar-Machado D.; Delso C.; Martínez J.M.; Morales-Oyervides L.; Sánchez-Gimeno A.C.; Raso J.; Montañez J.Manosonication-assisted extraction of trans-astaxanthin from Xanthophyllomyces dendrorhous: A green and organic solvent-free methodology. FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING. 129, pp. 65 - 74. 2021. ISSN 0960-3085
DOI: 10.1016/j.fbp.2021.07.004

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.105

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.829

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.200

41 Vaquero, C.; Loira, I.; Raso, J.; Álvarez, I.; Delso, C.; Morata, M.Pulsed electric fields to improve the use of non-saccharomyces starters in red wines. FOODS. 10, pp. 10071472 [19 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods10071472
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561

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

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100

42 Maza, Marcos A.; Delso, Carlota; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Martínez, Juan M.Effect of pulsed electric fields on mannoproteins release from Saccharomyces cerevisiae during the aging on lees of Caladoc red wine. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 118, pp. 108788 [6 pp.]. 2020. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108788
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.952

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.258

43 Aguilar-Machado, Diederich; Delso, Carlota; Martinez, Juan Manuel; Morales-Oyervides, Lourdes; Montañez, Julio; Raso, Javier. Enzymatic Processes Triggered by PEF for Astaxanthin Extraction From Xanthophyllomyces dendrorhous. FRONTIERS IN BIOENGINEERING AND BIOTECHNOLOGY. 8, pp. 857 1 - 12. 2020. ISSN 2296-4185
DOI: 10.3389/fbioe.2020.00857
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.89

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.081

44 Martínez, J.M.; Schottroff, F.; Haas, K.; Fauster, T.; Sajfrtová, M.; Álvarez, I.; Raso, J.; Jaeger, H.Evaluation of pulsed electric fields technology for the improvement of subsequent carotenoid extraction from dried Rhodotorula glutinis yeast. FOOD CHEMISTRY. 323, pp. 126824 [8 pp.]. 2020. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126824
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.514

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.772

45 Maza, Marcos A.; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Camargo, Alejandra; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Evolution of polyphenolic compounds and sensory properties of wines obtained from grenache grapes treated by pulsed electric fields during aging in bottles and in oak barrels. FOODS. 9 - 5, pp. 542 [14 pp.]. 2020. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods9050542
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.774

46 Morata, Antonio; Bañuelos, María Antonia; Loira, Iris; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Garcíadeblas, Blanca; González, Carmen; Suárez-Lepe, José Antonio. Grape must processed by pulsed electric fields: effect on the inoculation and development of non-saccharomyces yeasts. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 13, pp. 1087–1094. 2020. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-020-02458-1
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.465

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.147

47 Martínez, Juan M.; Delso, Carlota; Aguilar, Diederich E.; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Organic-solvent-free extraction of carotenoids from yeast Rhodotorula glutinis by application of ultrasound under pressure. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 61, pp. 104833 [9 pp.]. 2020. ISSN 1350-4177
DOI: 10.1016/j.ultsonch.2019.104833
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.491

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.633

48 Maza, M.A.; Pereira, C.; Martínez, J.M.; Camargo, A.; Álvarez, I.; Raso, J.PEF treatments of high specific energy permit the reduction of maceration time during vinification of Caladoc and Grenache grapes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 63, pp. 102375 [8 pp]. 2020. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102375
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.916

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366

49 Maza, M.A.; Martínez, J.M.; Delso, C.; Camargo, A.; Raso, J.; Álvarez, I.PEF-dependency on polyphenol extraction during maceration/fermentation of Grenache grapes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 60 -, pp. 102303 [10 pp.]. 2020. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102303
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.916

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366

50 Guerrero-Ochoa, Patricia; Aguilar-Machado, D.; Ibáñez-Pérez, Raquel; Macías-León, Javier; Hurtado-Guerrero, Ramón; Raso, Javier; Anel, Alberto. Production of a granulysin-based, tn-targeted cytolytic immunotoxin using pulsed electric field technology. INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES. 21 - 17, pp. 6165 1 - 13. 2020. ISSN 1661-6596
DOI: 10.3390/ijms21176165
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.923

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.455

51 Martínez, Juan M.; Delso, Carlota; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Pulsed electric field-assisted extraction of valuable compounds from microorganisms. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 19 - 2, pp. 530 - 552. 2020. ISSN 1541-4337
DOI: 10.1111/1541-4337.12512
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 12.811

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.801

52 Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Understanding the occurrence of tailing in survival curves of Salmonella Typhimurium treated by pulsed electric fields. BIOELECTROCHEMISTRY. 135, pp. 107580 [9 pp.]. 2020. ISSN 1567-5394
DOI: 10.1016/j.bioelechem.2020.107580
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.373

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.857

53 Antunes-Rohling, A.; Calero, S.; Halaihel, N.; Marquina, P.; Raso, J.; Calanche, J.; Beltrán, J.A.; Álvarez, I.; Cebrián, G.Characterization of the spoilage microbiota of hake fillets packaged under a modified atmosphere (MAP) rich in CO2 (50% CO2/50% N2) and stored at different temperatures. FOODS. 8 - 10, pp. 489 [14 pp]. 2019. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods8100489

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.092

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

54 Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.; Álvarez, I.Correction to: Quality-Based Thermokinetic Optimization of Ready-to-Eat Whole Edible Crab (Cancer pagurus) Pasteurisation Treatments (Food and Bioprocess Technology, (2018), 10.1007/s11947-018-2222-2). FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 12, pp. 447 - 449. 2019. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-019-2241-7
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.356

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.078

55 Antunes-Rohling, Adriana; Artaiz, Ángela; Calero, Sivia; Halaihel, Nabil; Guillén, Silvia; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Dataset on the use of the Ratkowsky model for describing the influence of storage temperature on microbial growth in hake fillets (Merluccius merluccius) stored under MAP. DATA IN BRIEF. 27 - 104743, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 2352-3409
DOI: 10.1016/j.dib.2019.104743
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.105

56 Maza, Marcos Andrés; Martínez Juan Manuel; Hernández-Orte, Purificación; Cebrián, Guillermo; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Influence of pulsed electric fields on aroma and polyphenolic compounds of Garnacha wine. FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING. 116, pp. 249 - 257. 2019. ISSN 0960-3085
DOI: 10.1016/j.fbp.2019.06.005
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.027

57 Antunes-Rohling, Adriana; Artaiz, Ángela; Calero, Silvia; Halaihel, Nabil; Guillén, Silvia; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Modelling microbial growth in modified-atmosphere-packed hake (Merluccius merluccius) fillets stored at different temperatures. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 122, pp. 506 - 516. 2019. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2019.05.018
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.972

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.440

58 Astráin-Redín, Leire; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio. Potential of Pulsed Electric Fields for the preparation of Spanish dry-cured sausages. SCIENTIFIC REPORTS (NATURE PUBLISHING GROUP). 9, pp. 16042 [11 pp.]. 2019. ISSN 2045-2322
DOI: 10.1038/s41598-019-52464-3
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.998

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.341

59 Martínez, J.M.; Delso, C.; Álvarez, I.; Raso, J.Pulsed electric field permeabilization and extraction of phycoerythrin from Porphyridium cruentum. ALGAL RESEARCH. 37, pp. 51 - 56. 2019. ISSN 2211-9264
DOI: 10.1016/j.algal.2018.11.005
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.008

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.257

60 Martinez, Juan Manuel; Gojkovic, Zivan; Ferro, Lorenza; Maza, Marcos; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier; Funk, Christiane. Use of pulsed electric field permeabilization to extract astaxanthin from the Nordic microalga Haematococcus pluvialis. BIORESOURCE TECHNOLOGY. 289, pp. 121694 [9 pp.]. 2019. ISSN 0960-8524
DOI: 10.1016/j.biortech.2019.121694
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.539

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.430

61 Condón-Abantoa, S.; Pedrós-Garrido, S; Cebrián, G.; Raso, J.; Condón, S.; Lyng, J.G.; Álvarez, I.Crab-meat-isolated psychrophilic spore forming bacteria inactivation by electron beam ionizing radiation. FOOD MICROBIOLOGY. 76, pp. 374 - 381. 2018. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2018.06.007
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.089

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.402

62 Aguilar, D.; Morales-Oyervides, L.; Contreras-Esquivel, J.C.; Méndez-Zavala, A.; Raso, J.; Montañez, J.Effect of ozone processing conditions on stability of fungal pigments. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 45, pp. 255 - 263. 2018. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2017.11.002
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430

63 Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.G.; Condón, S.; Álvarez, I.Evaluation of the potential of ultrasound technology combined with mild temperatures to reduce cadmium content of edible crab (Cancer pagurus). ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 48, pp. 550 - 554. 2018. ISSN 1350-4177
DOI: 10.1016/j.ultsonch.2018.07.019
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.279

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.556

64 Martínez, J.M.; Delso, C.; Aguilar, D.; Cebrián, G.; Álvarez, I.; Raso, J.Factors influencing autolysis of Saccharomyces cerevisiae cells induced by pulsed electric fields. FOOD MICROBIOLOGY. 73, pp. 67 - 72. 2018. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2017.12.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.089

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.402

65 Abenoza, M.; Raso, J.; Oria, R.; Sánchez-Gimeno, A.C.Modulating the bitterness of Empeltre olive oil by partitioning polyphenols between oil and water phases: Effect on quality and shelf life. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 25 - 1, pp. 47 - 55. 2018. ISSN 1082-0132
DOI: 10.1177/1082013218795803
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.221

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.546

66 Martínez, J.M.; Delso, C.; Angulo, J.; Álvarez, I.; Raso, J.Pulsed electric field-assisted extraction of carotenoids from fresh biomass of Rhodotorula glutinis. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 47, pp. 421 - 427. 2018. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2018.04.012
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430

67 Martínez, J.M.; Delso, C.; Maza, M.A.; Álvarez, I.; Raso, J.Pulsed electric fields accelerate release of mannoproteins from Saccharomyces cerevisiae during aging on the lees of Chardonnay wine. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 116, pp. 795 - 801. 2018. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/j.foodres.2018.09.013
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.579

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.328

68 Redondo, D.; Venturini, M.E.; Luengo, E.; Raso, J.; Arias, E.Pulsed electric fields as a green technology for the extraction of bioactive compounds from thinned peach by-products. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 45, pp. 335 - 343. 2018. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2017.12.004
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430

69 Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.; Álvarez, I.Quality-Based Thermokinetic Optimization of Ready-to-Eat Whole Edible Crab (Cancer pagurus) Pasteurisation Treatments. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 12, pp. 436 - 446. 2018. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-018-2222-2
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.032

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.222

70 Antunes-Rohling, A.; Ciudad-Hidalgo, S.; Mir-Bel, J.; Raso, J.; Cebrian, G.; Alvarez, I.Ultrasound as a pretreatment to reduce acrylamide formation in fried potatoes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 49, pp. 158 - 169. 2018. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2018.08.010
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.085

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430

71 Saldaña, Guillermo; Cebrián, Guillermo; Abenoza, María; Sánchez-Gimeno, Cristina; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Assessing the efficacy of PEF treatments for improving polyphenol extraction during red wine vinifications. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 39, pp. 179–187. 2017. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2016.12.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.116

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.201

72 Martínez, J.M.; Luengo, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.C-phycocyanin extraction assisted by pulsed electric field from Artrosphira platensis. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 99, pp. 1042 - 1047. 2017. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2016.09.029
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.52

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.472

73 Aguilar-Machado, D.; Morales-Oyervides, L.; Contreras-Esquivel, J.C.; Aguilar, C.; Méndez-Zavala, A.; Raso, J.; Montañez, J.Effect of ohmic heating processing conditions on color stability of fungal pigments. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 23 - 4, pp. 338 - 348. 2017. ISSN 1082-0132
DOI: 10.1177/1082013216689514
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.081

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.509

74 Peiró, S.; Luengo, E.; Segovia, F.; Raso, J.; Almajano, M.P.Improving Polyphenol Extraction from Lemon Residues by Pulsed Electric Fields. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION. 10, pp. 889 - 897. 2017. ISSN 1877-2641
DOI: 10.1007/s12649-017-0116-6
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.874

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.434

75 Luengo, E.; Martinez, J. M.; Álvarez, I.; Raso, J.Comparison of the efficacy of pulsed electric fields treatments in the millisecond and microsecond range for the extraction of betanine from red beetroot. IFMBE PROCEEDINGS. 53 -, pp. 375 - 378. 2016. ISSN 1680-0737
DOI: 10.1007/978-981-287-817-5_82
Tipo de producción: Artículo científico

76 Luengo, E.; Martínez, J. M.; Álvarez, I.; Raso, J.Effects of millisecond and microsecond pulsed electric fields on red beet cell disintegration and extraction of betanines. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. 84 -, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 0926-6690
DOI: 10.1016/j.indcrop.2016.01.016
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.181

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.060

77 Raso, J.Fundamental and applied aspects of pulsed electric fields for microbial inactivation. IFMBE PROCEEDINGS. 53 -, pp. 11 - 14. 2016. ISSN 1680-0737
DOI: 10.1007/978-981-287-817-5_3
Tipo de producción: Artículo científico

78 Condón-Abanto,S.; Condón,S.; Raso,J.; Lyng,J. G.; Álvarez,I.Inactivation of Salmonella typhimurium and Lactobacillus plantarum by UV-C light in flour powder. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 35 -, pp. 1 - 8. 2016. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2016.03.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.573

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.431

79 Raso, J.; Frey, W.; Ferrari, G.; Pataro, G.; Knorr, D.; Teissie, J.; Miklavcic, D.Recommendations guidelines on the key information to be reported in studies of application of PEF technology in food and biotechnological processes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 37 - Part C, pp. 312 - 321. 2016. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2016.08.003
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.573

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.431

80 Martínez, Juan M.; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Release of mannoproteins during Saccharomyces cerevisiae autolysis induced by pulsed electric field. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. 7, pp. 1435 [8 pp.]. 2016. ISSN 1664-302X
DOI: 10.3389/fmicb.2016.01435
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.076

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.758

81 Haberl-Meglic, S.; Levicnik, E.; Luengo, E.; Raso, J.; Miklavcic, D.The effect of temperature and bacterial growth phase on protein extraction by means of electroporation. BIOELECTROCHEMISTRY. 112 -, pp. 77 - 82. 2016. ISSN 1567-5394
DOI: 10.1016/j.bioelechem.2016.08.002
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.346

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.750

82 Meglic, S. H.; Levicnik, E.; Luengo, E.; Raso, J.; Miklavcic, D.The effect of temperature on protein extraction by electroporation and on bacterial viability. IFMBE PROCEEDINGS. 53 -, pp. 175 - 178. 2016. ISSN 1680-0737
DOI: 10.1007/978-981-287-817-5_39
Tipo de producción: Artículo científico

83 Luengo, E.; Martínez, J.M.; Coustets, M.; Álvarez, I.; Teissié, J.; Rols, M.-P; Raso, J.A comparative study on the effects of millisecond- and microsecond-pulsed electric field treatments on the permeabilization and extraction of pigments from chlorella vulgaris. JOURNAL OF MEMBRANE BIOLOGY. 248 - 5, pp. 883 - 891. 2015. ISSN 0022-2631
DOI: 10.1007/s00232-015-9796-7
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.991

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.730

84 Barba, F. J.; Parniakov, O.; Pereira, S. A.; Wiktor, A.; Grimi, N.; Boussetta, N.; Saraiva, J. A.; Raso, J.; Martin-Belloso, O.; Witrowa-Rajchert, D.; Lebovka, N.; Vorobiev, E.Current applications and new opportunities for the use of pulsed electric fields in food science and industry. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 77 -, pp. 773 - 798. 2015. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2015.09.015
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.182

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.508

85 Segovia, Francisco J.; Luengo, Elisa; Corral-Pérez, Juan J.; Raso, Javier; Almajano, María Pilar. Improvements in the aqueous extraction of polyphenols from borage (Borago officinalis L.) leaves by pulsed electric fields: Pulsed electric fields (PEF) applications. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. 65, pp. 390 - 396. 2015. ISSN 0926-6690
DOI: 10.1016/j.indcrop.2014.11.010
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.449

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.049

86 Gouma, María; Gayán, Elisa; Raso, Javier; Condón, Santiago; Álvarez, Ignacio. Inactivation of spoilage yeasts in apple juice by UV-C light and in combination with mild heat. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 32 -, pp. 146 - 155. 2015. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2015.09.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.997

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.675

87 Gouma, M.; Gayán, E.; Raso, J.; Condón, S.; Álvarez, I.Influence of dimethyl dicarbonate on the resistance of Escherichia coli to a combined UV-Heat treatment in apple juice. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. 6 - 501, pp. [6 pp.]. 2015. ISSN 1664-302X
DOI: 10.3389/fmicb.2015.00501
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.165

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.869

88 Luengo, E.; Martínez, J.M.; Bordetas, A.; Álvarez, I.; Raso, J.Influence of the treatment medium temperature on lutein extraction assisted by pulsed electric fields from Chlorella vulgaris. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 29 -, pp. 15 - 22. 2015. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2015.02.012
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.997

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.675

89 Gouma, M.; Gayán, E.; Raso, J.; Condón, S.; Álvarez, I.UV-Heat Treatments for the Control of Foodborne Microbial Pathogens in Chicken Broth. BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL. 2015 -, pp. 436030[12 pp]. 2015. ISSN 2314-6133
DOI: 10.1155/2015/436030
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.134

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.854

90 Luengo, Elisa; Condón-Abanto, Santiago; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Effect of Pulsed Electric Field Treatments on Permeabilization and Extraction of Pigments from Chlorella vulgaris. JOURNAL OF MEMBRANE BIOLOGY. 247 - 12, pp. 1269 - 1277. 2014. ISSN 0022-2631
DOI: 10.1007/s00232-014-9688-2
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.457

91 Luengo, Elisa; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Improving Carotenoid Extraction from Tomato Waste by Pulsed Electric Fields. FRONTIERS IN NUTRITION. 1, pp. 12 [9 pp.]. 2014. ISSN 2296-861X
DOI: 10.3389/fnut.2014.00012
Tipo de producción: Artículo científico

92 Luengo, E.; Condón-Abanto, S.; Condón, S.; Álvarez, I.; Raso, J.Improving the extraction of carotenoids from tomato waste by application of ultrasound under pressure. SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY. 136 -, pp. 130 - 136. 2014. ISSN 1383-5866
DOI: 10.1016/j.seppur.2014.09.008

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.091

93 Saldaña, G.; Álvarez, I.; Condón, S.; Raso, J.Microbiological aspects related to the feasibility of PEF technology for food pasteurization. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 54, pp. 1415 - 1426. 2014. ISSN 1040-8398
DOI: 10.1080/10408398.2011.638995
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.176

94 Luengo, E.; Franco, E.; Ballesteros, F.; Álvarez, I.; Raso, J.Winery Trial on Application of Pulsed Electric Fields for Improving Vinification of Garnacha Grapes. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 7 - 5, pp. 1457 - 1464. 2014. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-013-1209-2
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.691

95 Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.; Martínez de Marañón, I.Aplicación industrial de los pulsos eléctricos de alto voltaje para la pasteurización de alimentos: revisión de su viabilidad técnica y comercial. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 11 - 1, pp. 81 - 88. 2013. ISSN 1947-6337
DOI: 10.1080/19476337.2012.693542
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.495

96 Luengo, E.; Alvarez, I.; Raso, J.Improving the pressing extraction of polyphenols of orange peel by pulsed electric fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 17, pp. 79 - 84. 2013. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2012.10.005
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.248

97 Monfort, S.; Sagarzazu, N.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.Liquid Whole Egg Ultrapasteurization by Combination of PEF, Heat, and Additives. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6 - 8, pp. 2070 - 2080. 2013. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-012-0918-2
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.126

98 Meneses, N.; Saldaña, G.; Jaeger, H.; Raso, J.; Álvarez, I.; Cebrián, G.; Knorr, D.Modelling of polyphenoloxidase inactivation by pulsed electric fields considering coupled effects of temperature and electric field. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 20, pp. 126 - 132. 2013. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2012.12.009
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.248

99 Puertolas, E.; Cregenzan, O.; Luengo, E.; Alvarez, I.; Raso, J.Pulsed-electric-field-assisted extraction of anthocyanins from purple-fleshed potato. FOOD CHEMISTRY. 136 - 3-4, pp. 1330 - 1336. 2013. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.09.080
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.259

100 Cebrián,G.; Raso,J.; Condón,S.; Mañas,P.Acquisition of pulsed electric fields resistance in Staphylococcus aureus after exposure to heat and alkaline shocks. FOOD CONTROL. 25 - 1, 2012. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2011.10.048
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.738

101 Monfort,S.; Ramos,S.; Meneses,N.; Knorr,D.; Raso,J.; Álvarez,I.Design and evaluation of a high hydrostatic pressure combined process for pasteurization of liquid whole egg. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 14, 2012. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2012.01.004
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.528

102 Saldaña,G.; Monfort,S.; Condón,S.; Raso,J.; Álvarez,I.Effect of temperature, pH and presence of nisin on inactivation of Salmonella Typhimurium and Escherichia coli O157:H7 by pulsed electric fields. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 45 - 2, 2012. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2011.03.059
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.005

103 Abenoza, M; Benito, M; Saldaña, G; Alvarez, I; Raso, J; Sánchez-Gimeno, Ac.Effects of pulsed electric fields on yield extraction and quality of olive oil. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6 - 6, pp. 1367–1373. 2012. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-012-0817-6
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.115

104 Monfort,S.; Sagarzazu,N.; Gayán,E.; Raso,J.; Álvarez,I.Heat resistance of Listeria species to liquid whole egg ultrapasteurization treatment. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 111 - 2, pp. 478 - 481. 2012. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.02.014
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.276

105 Puértolas, E.; Luengo, E.; Álvarez, I.; Raso, J.Improving mass transfer to soften tissues by pulsed electric fields: Fundamentals and applications. ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 3, pp. 263 - 282. 2012. ISSN 1941-1413
DOI: 10.1146/annurev-food-022811-101208
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.683

106 Puértolas, E.; Luengo, E.; Álvarez, I.; Raso, J.Improving Mass Transfer to Soften Tissues by Pulsed Electric Fields: Fundamentals and Applications.ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 3, pp. 263 - 282. 2012. ISSN 1941-1413
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.683

107 Gayán, E.; Serrano, M. J.; Raso, J.; Álvarez, I.; Condón, S.Inactivation of Salmonella enterica by UV-C light Alone and in combination with mild temperatures. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 78 - 23, pp. 8353 - 8361. 2012. ISSN 1098-5336
DOI: 10.1128/AEM.02010-12
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.678

108 Monfort,S.; Saldaña,G.; Condón,S.; Raso,J.; Álvarez,I.Inactivation of Salmonella spp. in liquid whole egg using pulsed electric fields, heat, and additives. FOOD MICROBIOLOGY. 30 - 2, pp. 393 - 399. 2012. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2012.01.004
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.407

109 Monfort, S.; Mañas, P.; Condón, S.; Raso, R.; Álvarez, I.Physicochemical and functional properties of liquid whole egg treated by the application of Pulsed Electric Fields followed by heat in the presence of triethyl citrate.FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 48, pp. 484 - 490. 2012. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2012.04.015
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.005

110 Luengo, Elisa; Puértolas, E.; López, N.; Álvarez, I.; Raso, J.Potential applications of pulsed electric fields in wineries. STEWART POSTHARVEST REVIEW. 2 - 2, pp. 1 - 6. 2012. ISSN 1745-9656
DOI: 10.2212/spr.2012.2.2
Tipo de producción: Artículo científico

111 Puértolas, E.; Álvarez ,I.; Raso, J.Changes in phenolic compounds of Aragón red wines during alcoholic fermentation. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 17 - 2, pp. 77 - 86. 2011. ISSN 1082-0132
DOI: 10.1177/1082013210368555
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.681

112 Saldaña,G.; Minor-Pérez,H.; Raso,J.; Álvarez,I.Combined effect of temperature, PH, and presence of nisin on inactivation of staphylococcus aureus and listeria monocytogenes by pulsed electric fields. FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE. 8 - 7, pp. 797 - 802. 2011. ISSN 1535-3141

DOI: 10.1089/fpd.2010.0788

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.26

113 Saldaña,G.; Puértolas,E.; Monfort,S.; Raso,J.; Álvarez,I.Defining treatment conditions for pulsed electric field pasteurization of apple juice. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 151 - 1, 2011. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.033

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.327

114 Monfort, S.; Gayán, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.Design of a combined process for the inactivation of Salmonella Enteritidis in liquid whole egg at 55°C. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 145 - 2-3, pp. 476 - 482. 2011. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.01.027

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.327

115 Puértolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.Experimental design approach for the evaluation of anthocyanin content of rosé wines obtained by pulsed electric fields. Influence of temperature and time of maceration. FOOD CHEMISTRY. 126 - 3, pp. 1482 - 1487. 2011. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.11.164

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

116 Puertolas, E.; Saldana, G.; Alvarez, I.; Raso, J.Effect of Pulsed Electric Field Processing of Red Grapes on Wine Chromatic and Phenolic Characteristics during Aging in Oak Barrels. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58 - 4, pp. 2351 - 2357. 2010. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.816

117 Saldaña, G.; Puértolas, E.; Alvarez, I.; Meneses, N.; Knorr, D.; Raso, J.Evaluation of a static treatment chamber to investigate kinetics of microbial inactivation by pulsed electric fields at different temperatures at quasi-isothermal conditions. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 100 - 2, pp. 349 - 356. 2010. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.168

118 Puértolas, E.; López, N.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.Evaluation of phenolic extraction during fermentation of red grapes treated by a continuous pulsed electric fields process at pilot-plant scale.JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 98, pp. 120 - 125. 2010. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.12.017
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.168

119 Monfort, S.; Gayan, E.; Raso, J.; Condon, S.; Alvarez, I.Evaluation of pulsed electric fields technology for liquid whole egg pasteurization. FOOD MICROBIOLOGY. 27 - 7, pp. 845 - 852. 2010. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2010.05.011
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32

120 Puertolas, E.; Saldana, G.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J.Evolution of polyphenolic compounds in red wine from Cabernet Sauvignon grapes processed by pulsed electric fields during aging in bottle. FOOD CHEMISTRY. 119 - 3, pp. 1063 - 1070. 2010. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458

121 Puertolas, Eduardo; Hernandez-Orte, Purificacion; Saldaña, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Improvement of winemaking process using pulsed electric fields at pilot-plant scale. Evolution of chromatic parameters and phenolic content of Cabernet Sauvignon red wines. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 43 - 3, pp. 761 - 766. 2010. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2009.11.005
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.416

122 Saldana, G.; Puertolas, E.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J.Inactivation kinetics of pulsed electric field-resistant strains of Listeria monocytogenes and Staphylococcus aureus in media of different pH. FOOD MICROBIOLOGY. 27 - 4, pp. 550 - 558. 2010. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32

123 Monfort, S.; Gayán, E.; Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Alvarez, I.Inactivation of Salmonella Typhimurium and Staphylococcus aureus by pulsed electric fields in liquid whole egg. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 11 - 2, pp. 306 - 313. 2010. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2009.11.007
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.825

124 Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Alvarez, I.; Raso, J.Modeling inactivation kinetics and occurrence of sublethal injury of a pulsed electric field-resistant strain of Escherichia coli and Salmonella Typhimurium in media of different pH. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 11 - 2, pp. 290 - 298. 2010. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.825

125 Puertolas, E.; Lopez, N.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J.Potential applications of PEF to improve red wine quality. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 21 - 5, pp. 247 - 255. 2010. ISSN 0924-2244

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.71

126 Puertolas, E.; Saldaña,G.; Condon,S.; Alvarez,I.; Raso,J.A Comparison of the Effect of Macerating Enzymes and Pulsed Electric Fields Technology on Phenolic Content and Color of Red Wine. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 74 - 9, pp. C647 - C652. 2009. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.601

127 Saldaña, G.; Puertolas,E.; Lopez,N.; Garcia,D.; Alvarez,I.; Raso,J.Comparing the PEF Resistance and Occurrence of Sublethal Injury on Different Strains of Escherichia Coli, Salmonella Typhimurium, Listeria Monocytogenes and Staphylococcus Aureus in Media of pH 4 and 7. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 10 - 2, pp. 160 - 165. 2009. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.174

128 Lopez, N.; Puertolas,E.; Hernandez-Orte,P.; Alvarez,I.; Raso,J.Effect of a Pulsed Electric Field Treatment on the Anthocyanins Composition and Other Quality Parameters of Cabernet Sauvignon Freshly Fermented Model Wines obtained After Different Maceration Times. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 42 - 7, pp. 1225 - 1231. 2009. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.114

129 López, N; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez Lanzarote, Ignacio. Enhancement of the extraction of betanine from red beetroot by pulsed electric fields. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 90 - 1, pp. 60 - 66. 2009. ISSN 0260-8774

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.06.002
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.313

130 Lopez, N.; Puertolas,E.; Condon,S.; Raso,J.; Alvarez,I.Enhancement of the Solid-Liquid Extraction of Sucrose from Sugar Beet (Beta Vulgaris) by Pulsed Electric Fields. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 42 - 10, pp. 1674 - 1680. 2009. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.114

131 Puértolas, E.; López, N.; Condón, S.; Raso, J; Álvarez, I.Pulsed electric fields inactivation of wine spoilage yeast and bacteria. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 130, pp. 49 - 55. 2009. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.011

132 López, N.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje a la mejora de la transferencia de masa en la industria alimentaria. ALIMENTARIA. 8, pp. 147 - 153. 2008. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico

133 Lopez, N.; Puertolas,E.; Condon,S.; Alvarez,I.; Raso,J.Application of Pulsed Electric Fields for Improving the Maceration Process during Vinification of Red Wine: Influence of Grape Variety. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 227 - 4, pp. 1099 - 1107. 2008. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.622

134 López, N.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.Effects of pulsed electric fields on the extraction of phenolic compounds during the fermentation of must of Tempranillo grapes.INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 9 - 4, pp. 477 - 482. 2008. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.474

135 Fernandez, A.; Lopez,M.; Bernardo,A.; Condon,S.; Raso,J.Modelling Thermal Inactivation of Listeria Monocytogenes in Sucrose Solutions of various Water Activities. FOOD MICROBIOLOGY. 24 - 4, pp. 372 - 379. 2007. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.039

136 Ariño, A., Herrera, M.M Langas, E. Raso, J.; A. Herrera. Ochratoxin A in licorice as affected by processing methods. FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE. 24 - 9, pp. 987 - 992. 2007. ISSN 0265-203X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.045

137 Ariño, A.; Herrera, M.; Langa, E.; Raso, J.; Herrera, A.Ochratoxin A in liquorice as affected by processing methods. FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE. 24 - 9, pp. 987 - 992. 2007. ISSN 0265-203X
DOI: 10.1080/02652030701317277
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.045

138 García, Diego; Gómez, Natalia; Mañas, Pilar; Raso, Javier; Pagán, Rafael. Pulsed electric fields cause bacterial envelopes permeabilization depending on the treatment intensity, the treatment medium pH and the microorganism investigated. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 113 - 2, pp. 219¿227. 2007. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.581

139 Virto,R.; Sanz,D.; Alvarez,I.; Condon,S.; Raso,J.Application of the Weibull model to describe inactivation of Listeria monocytogenes and Escherichia coli by citric and lactic acid at different temperatures. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 6, pp. 865 - 870. 2006. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.026

140 Garcia,D.; Manas,P.; Gomez,N.; Raso,J.; Pagan,R.Biosynthetic requirements for the repair of sublethal membrane damage in Escherichia coli cells after pulsed electric fields. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. 100 - 3, pp. 428 - 435. 2006. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.206

141 Gomez, N.; Garcia, D.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S.A model describing the kinetics of inactivation of Lactobacillus plantarum in a buffer system of different pH and in orange and apple juice. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 70, pp. 7 - 14. 2005. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.249

142 Garcia, D.; Gomez, N.; Raso, J.; Pagan, R.Bacterial Resistance After Pulsed Electric Fields Depending on the Treatment Medium Ph. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 6 - 4, pp. 388 - 395. 2005. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

143 Hassani, M.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S.; Pagan, R.Comparing Predicting Models for Heat Inactivation of Listeria Monocytogenes and Pseudomonas Aeruginosa at Different Ph. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 100 - 1-3, pp. 213 - 222. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.499

144 Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J.Comparison of the Chlorine Inactivation of Yersinia Enterocolitica in Chlorine Demand and Demand-Free Systems. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 68 - 9, pp. 1816 - 1822. 2005. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.687

145 Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon; Raso, J.Inactivation Kinetics of Yersinia Enterocolitica by Citric and Lactic Acid at Different Temperatures. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 103 - 3, pp. 251 - 257. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.499

146 Virto, R.; Manas, P.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J.Membrane Damage and Microbial Inactivation by Chlorine in the Absence and Presence of a Chlorine-Demanding Substrate. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 71 - 9, pp. 5022 - 5028. 2005. ISSN 1098-5336

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.818

147 Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J.Modeling the Effect of Initial Concentration of Escherichia Coli Suspensions on Their Inactivation by Chlorine. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 25 - 2, pp. 120 - 129. 2005. ISSN 0149-6085

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.227

148 Gomez, N.; Garcia, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J.Modelling Inactivation of Listeria Monocytogenes by Pulsed Electric Fields in Media of Different Ph. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 103 - 2, pp. 199 - 206. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.499

149 Garcia, D.; Gomez, N.; Manas, P.; Condon, S.; Raso, J.; Pagan, R.Occurrence of Sublethal Injury After Pulsed Electric Fields Depending on the Micro-Organism, the Treatment Medium Ph and the Intensity of the Treatment Investigated. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. 99 - 1, pp. 94 - 104. 2005. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.127

150 Hassani, M.; Manas, P.; Raso, J.; Condon, S.; Pagan, R.Predicting Heat Inactivation of Listeria Monocytogenes Under Nonisothermal Treatments. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 68 - 4, pp. 736 - 743. 2005. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.687

151 Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J.Relationship Between Inactivation Kinetics of a Listeria Monocytogenes Suspension by Chlorine and Its Chlorine Demand. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. 97 - 6, pp. 1281 - 1288. 2004. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.835

152 Alvarez, I.; Virto, R.; Raso, J.; Condon, S.Comparing predicting models for the Escherichia coli inactivation by pulsed electric fields.INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 4, pp. 195 - 202. 2003. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

153 Alvarez, I.; Raso, J.; Sala, F. J.; Condon, S.Inactivation of Yersinia Enterocolitica by Pulsed Electric Fields. FOOD MICROBIOLOGY. 20 - 6, pp. 691 - 700. 2003. ISSN 0740-0020

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.049

154 Raso, J.; Barbosa Canovas, G. V.Nonthermal Preservation of Foods Using Combined Processing Techniques. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 43 - 3, pp. 265 - 285. 2003. ISSN 1040-8398

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.352

155 Manas, P.; Pagan, R.; Raso, J.; Condon, S.Predicting Thermal Inactivation in Media of Different Ph of Salmonella Grown at Different Temperatures. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 87 - 1-2, pp. 45 - 53. 2003. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.261

156 Garcia, D.; Gomez, N.; Condon, S.; Raso, J.; Pagan, R.Pulsed Electric Fields Cause Sublethal Injury in Escherichia Coli. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 36 - 3, pp. 140 - 144. 2003. ISSN 0266-8254

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.164

157 Alvarez, I.; Manas, P.; Condon, S.; Raso, J.Resistance Variation of Salmonella Enterica Serovars to Pulsed Electric Fields Treatments. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68 - 7, pp. 2316 - 2320. 2003. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.943

158 Alvarez, I.; Pagan, R.; Condon, S.; Raso, J.The Influence of Process Parameters for the Inactivation of Listeria Monocytogenes by Pulsed Electric Fields. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 87 - 1-2, pp. 87 - 95. 2003. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.261

159 Alvarez, I.; Pagan, R.; Raso, J.; Condon, S.Environmental factors influencing the inactivation of Listeria monocytogenes by pulsed electric fields.LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 35 - 6, pp. 489 - 93. 2002. ISSN 0266-8254

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.182

160 Wouters, Patrick C.; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Critical factors determining inactivation kinetics by pulsed electric field food processing. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 12, pp. 112 - 121. 2001. ISSN 0924-2244
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.379

161 Palop, A.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S.Heat resistance of Alicyclobacillus acidocaldarius in water, various buffers, and orange juice.JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 63 - 10, pp. 1377 - 80. 2000. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.82

162 Pagán, R.; Virto, R.; Alvarez, I.; Raso, J.Inactivación microbiana por ultrasonidos. Aplicaciones en la conservación de los alimentos.ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 19 - 9, pp. 77 - 83. 2000. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico

163 Manas, P.; Pagan, R.; Raso, J.; Sala, F. J; Condon, S.Inactivation of Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, and Salmonella Senftenberg by ultrasonic waves under pressure.JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 63 - 4, pp. 451 - 6. 2000. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.82

164 Alvarez, I.; Raso, J.; Palop, A.; Sala, F. J. Influence of different factors on the inactivation of Salmonella senftenberg by pulsed electric fields.INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 55 - 1-3, pp. 143 - 6. 2000. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.848

165 Alvarez, I.; Raso, J.; Pagán, R.; Sala, F.J.La conservación de los alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje. Aspectos biológicos.ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 19 - 8, pp. 143 - 151. 2000. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico

166 Raso, J; Alvarez I; Condon S; Sala Trepat Fj. Predicting inactivation of Salmonella senftenberg by pulsed electric fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 1 - 1, pp. 21 - 29. 2000. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico

167 Manas, P.; Pagan, R.; Raso, J.Predicting Lethal Effect of Ultrasonic-Waves Under Pressure Treatments on Listeria-Monocytogenes ATCC-15313 by Power Measurements. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 65 - 4, pp. 663 - 667. 2000. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.073

168 Pagan, R.; Mañas, P.; Raso, J.; Condon, S.Bacterial resistance to ultrasonic waves under pressure at nonlethal (manosonication) and lethal (manothermosonication) temperatures. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 65 - 1, pp. 297 - 300. 1999. ISSN 1098-5336

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.541

169 Pagan, R.; Manas, P.; Raso, J.; Trepat, F. J.Heat resistance of Yersinia enterocolitica grown at different temperatures and heated in different media. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 47 - 1-2, pp. 59 - 66. 1999. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.673

170 Raso, J.; Mañas, P.; Pagan, R.; Sala, F. J.Influence of different factors on the output power transferred into medium by ultrasound. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 5 - 4, pp. 157 - 162. 1999. ISSN 1350-4177

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.732

171 Palop, A.; Raso, J.; Pagan, R.; Condon, S.; Sala, F. J.Influence of pH on heat resistance of spores of Bacillus coagulans in buffer and homogenized foods. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 46 - 3, pp. 243 - 249. 1999. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.673

172 Raso, J.; Palop, A.; Pagan, R.; Condon, S.Inactivation of Bacillus subtilis spores by combining ultrasonic waves under pressure and mild heat treatment. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. 85 - 5, pp. 849 - 854. 1998. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.051

173 Raso, J.; Pagan, R.; Condon, S.; Sala, F. J.Influence of temperature and pressure on the lethality of ultrasound. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 64 - 2, pp. 465 - 471. 1998. ISSN 1098-5336

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.358

174 Palop, A.; Marco, A.; Raso, J.; Sala, F. J.; Condon, S.Survival of heated Bacillus coagulans spores in a medium acidified with lactic or citric acid. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 38 - 1, pp. 25 - 30. 1997. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.16

175 Palop, A.; Raso, J.; Condon, S.; Sala, F. J.Heat resistance of Bacillus subtilis and Bacillus coagulans: Effect of sporulation temperature in foods with various acidulants. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 59 - 5, pp. 487 - 492. 1996. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico

176 Palop, A.; Raso, J.; Pagan, R.; Condon, S.; Sala, F. J.Influence of pH on heat resistance of Bacillus licheniformis in buffer and homogenised foods. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 29 - 1, pp. 1 - 10. 1996. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico

177 Condon, S.; Palop, A.; Raso, J.; Sala, F. J.Influence of the incubation temperature after heat treatment upon the estimated heat resistance values of spores of Bacillus subtilis. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 22 - 2, pp. 149 - 152. 1996. ISSN 0266-8254
Tipo de producción: Artículo científico

178 Raso, J.; Palop, A.; Bayarte, M.; Condon, S.; Sala, F. J.Influence of Sporulation Temperature on the Heat-Resistance of a Strain of Bacillus-Licheniformis (Spanish Type Culture Collection-4523). FOOD MICROBIOLOGY. 12 - 5, pp. 357 - 361. 1995. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico

179 Lopez, P.; Sala, F. J.; Delafuente, J. L.; Condon, S.; Raso, J.; Burgos, J.Inactivation of Peroxidase, Lipoxygenase, and Polyphenol Oxidase by Manothermosonication. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 42 - 2, pp. 252 - 256. 1994. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico

180 Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez-Lanzarote, I.; Raso, J.Microbial Decontamination of Red Wine by Pulsed Electric Fields (PEF) after Alcoholic and Malolactic Fermentation: Effect on Saccharomyces cerevisiae, Oenococcus oeni, and Oenological Parameters during Storage. PHYSICOCHEMICAL, SENSORY AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF FOODS AFFECTED BY PROCESSING AND STORAGE SERIES II. pp. 45 - 59. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <https://www.mdpi.com/books/reprint/8954-physicochemical-sensory-and-nutritional-properties-of-foods-affected-by-processing-and-storage>. ISBN 978-3-7258-0234-0
DOI: doi.org/10.3390/books978-3-7258-0234-0
Tipo de producción: Capítulo de libro

181 Marcos Andrés Maza; Ignacio Álvarez; Javier Raso. Applications of pulsed electric fields in Winemaking. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 337 - 356. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro

182 Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Applying Pulsed Electric Fields to Improve Olive Oil Extraction. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY. pp. 357 - 368. Springer, 2022. ISBN 978-3-030-70586-2
Tipo de producción: Capítulo de libro

183 Ana Cristina Sánchez Gimeno; Ignacio Álvarez; Javier Raso. Applying pulsed electric fields to improve olive oil extraction. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 357 - 368. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro

184 Werner Sitzmann ... [et Al.]. History of pulsed electric fields in food processing. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 3 - 54. Springer, 2022. ISBN 9783030705855

Tipo de producción: Capítulo de libro

185 Carlota Delso ... [et Al.]. Microbial inactivatin by pulsed electric fields. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 169 - 208. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro

186 Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Condón, Santiago; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio. Microbial Inactivation by Pulsed Electric Fields. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTALS AND APPLICATIONS. FOOD ENGINEERING SERIES. pp. 169 - 207. Springer Nature, 2022. ISBN 978-3-030-70585-5
Tipo de producción: Capítulo de libro

187 Aguilar-Machado, Diederich; Montañez, Julio; Raso, Javier; Martínez, Juan Manuel. Other Applications of Pulsed Electric Fields Technology for the Food Industry. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTALS AND APPLICATIONS. FOOD ENGINEERING SERIES. pp. 439 - 466. Springer Nature, 2022. ISBN 978-3-030-70585-5
Tipo de producción: Capítulo de libro

188 Diederich Aguilar Machado ... [et Al.]. Other applications of pulsed electric fields technology for the food industry. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 439 - 468. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro

189 Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Aguilar-Machado, Diederich; Maza, Marcos; Morata, Antonio; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Use of pulsed electric fields in white grape processing. WHITE WINE TECHNOLOGY. pp. 61 - 71. Academic Press, 2021. ISBN 978-012823497-6
Tipo de producción: Capítulo de libro

190 Martínez, Juan Manuel; Delso, Carlota; Maza, Marcos; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Utilising Pulsed Electric Field Processing to Enhance Extraction Processes. INNOVATIVE FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES: A COMPREHENSIVE REVIEW. pp. 281 - 287. Elsevier, 2020. ISBN 978-012815782-4, 978-012815781-7
Tipo de producción: Capítulo de libro

191 Raso, J.; Álvarez, I.Pulsed Electric Field Processing: Cold Pasteurization. REFERENCE MODULE IN FOOD SCIENCE. pp. 1 - 8. Elsevier, 2016. Disponible en Internet en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965031036?via%3Dihub>. ISBN 9780081005965
DOI: http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03103-6
Tipo de producción: Capítulo de libro

192 E. Luengo; I. Álvarez; J. Raso.Effect of pulsed electric field treatments on permeabilization and extraction of carotenoids from "Chlorella vulgaris". PROCEEDINGS OF THE SCHOOL ON APPLICATIONS OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR FOOD PROCESSING: JANUARY 20-23, 2014 ZARAGOZA (SPAIN). Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Capítulo de libro

193 Javier Raso.Microbial inactivation by pulsed electric fields. PROCEEDINGS OF THE SCHOOL ON APPLICATIONS OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR FOOD PROCESSING: JANUARY 20-23, 2014 ZARAGOZA (SPAIN). pp. P. 67.. Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Capítulo de libro

194 Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo. Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la industria alimentaria. NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS. pp. P. 93 - 110. Instituto Tomás Pascual Sanz, 2010. ISBN 9788478670550 9788492681143
Tipo de producción: Capítulo de libro

195 Ignacio Álvarez; Santiago Condón; Javier Raso. Microbial inactivation by pulsed electric fields. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 97 - 130. Springer, 2006. ISBN 9780387310534
Tipo de producción: Capítulo de libro

196 P. Mañas ... [et Al.]. Mano-thermo-sonication: a new method of pasteurization for liquid whole egg?. POULTRY PRODUCTS MICROBIOLOGY EUROPEAN REGULATIONS AND QUALITY ASSURANCE SYSTEMS: [PROCEEDINGS OF THE EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE QUALITY OF POULTRY MEAT AND THE VI EUROPEAN SYMPOSIUM ON THE QUALITY OF EGGS AND EGG PRODUCTS : PROCEEDINGS OF THE 2ND ANNUAL MEETING OF EC COST WG NO.2 : 25-29 SEPTEMBER. pp. P. 143 - 150.. [s.n.], D.L. 1995., 1995. ISBN 8460539288
Tipo de producción: Capítulo de libro

197 Javier Raso Pueyo; Santiago Condón Usón.Mano-thermo-sonication: a new method of food preservation?. FOOD PRESERVATION BY COMBINED PROCESSES: FINAL REPORT FLAIR CONCERTED ACTION Nº 7, SUBGROUP B. pp. P. 37 - 41.. Food Linked Agro-industrial Research, 1994., 1994. ISBN 9090073035
Tipo de producción: Capítulo de libro

198 Javier Raso ... [et Al.]; Editors. Pulsed electric fields technology for the food industry: fundamental and applications. pp. VIII, 561. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Libro o monografía científica

199 Edited By Javier Raso; Ignacio Álvarez; Organised By University Of Zaragoza; Cost Action 1104; European Network For Development Of Electroporation-Based Technologies; T. Proceedings of the school on applications of pulsed electric fields for food processing: January 20-23, 2014 Zaragoza (Spain). pp. 129 p. ; 30 cm + [1. Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Libro o monografía científica

200 Eduardo Puértolas Gracia; [directores de la Tesis: Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo]. Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de vinificación [Recurso electrónico]. pp. 1 CD - ROM. Consejo Económico y Social de Aragón, 2012.
Tipo de producción: Libro o monografía científica

201 Guión : Javier Raso; Ignacio Alvarez Con La Colaboración de Eduardo Puertólas; Irene Lahoz; Cámara; Montaje; Grafismo : Joaquín Medina. Técnica P.E. F. en el vino [Vídeo-DVD]. pp. 1 disco compacto (D. Servicio de Audiovisuales, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, 2010.
Tipo de producción: Libro o monografía científica

202 Editors : Javier Raso; Heinz Volker.Pulsed electric fields technology for the food industry: fundamental and applications. pp. XI, 245. Springer, 2006. ISBN 9780387310534
Tipo de producción: Libro o monografía científica

203 Marín-Sánchez, J.; Berzosa, A.; Álvarez, I.; Sánchez-Gimeno, C.; Raso, J.Pulsed electric fields effects on proteins: extraction, structural modification, and enhancing enzymatic activity. BIOELECTRICITY. 6 - 3, pp. 154 - 166. 2024. ISSN 2576-3105
DOI: 10.1089/bioe.2024.0023
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.1

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.382

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 2.900

204 Maza, M.; Alvarez, I.; Raso, J.Thermal and Non-Thermal Physical Methods for Improving Polyphenol Extraction in Red Winemaking. BEVERAGES (BASEL). 5 - 3, pp. 47 [18 pp]. 2019. ISSN 2306-5710
DOI: 10.3390/beverages5030047
Tipo de producción: Revisión

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 **Título del trabajo:** Comparative Study of the Effects of Nanosecond and Microsecond Pulsed Electric Fields on Saccharomyces cerevisiae
Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 15/09/2024
Publicación en acta congreso: Si
López Alonso, Borja. "Comparative Study of the Effects of Nanosecond and Microsecond Pulsed Electric Fields on Saccharomyces cerevisiae". En: Programme and Book of Abstracts. pp. 283 - 284. 2024.

2 **Título del trabajo:** Inactivation by Pulsed Electric Fields of Anisakis in naturally infected hake meat.
Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 15/09/2024
Abad Calabia, Vanesa; Raso, Javier; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.

3 **Título del trabajo:** Electrical conductivity effect on Anisakis spp inactivation by PEF and impact on fish quality
Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 15/09/2024
Abad Calabia, Vanesa; Escursell, Natalia; Peiro, Teresa; Ruiz, Adrián; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.

4 **Título del trabajo:** Inactivation of the parasite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 06/11/2023
Abad Calabia, Vanesa.

5 **Título del trabajo:** Pulsed electric field technology improves the traditional method for obtaining yeast extract
Nombre del congreso: EFFOST 2023
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 06/11/2023
Berzosa, A; Marín-Sánchez, J; Delso, C; Sanz, J; Sánchez-Gimeno, C; And Raso, J.

6 **Título del trabajo:** Inactivation of the pasarite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)
Nombre del congreso: 9th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Viena, Austria
Fecha de celebración: 07/09/2023
Abad Calabia, Vanesa.

7 **Título del trabajo:** Comparison of High-Pressure Homogenization and PEF for the extraction of compounds from yeast
Nombre del congreso: 9 School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Viena, Austria
Fecha de celebración: 04/09/2023
Marín- Sánchez, J; Berzosa, A; Álvarez, I; Raso, J; Sánchez- Gimeno, A. C.

8 **Título del trabajo:** Inactivation of zoonotic parasites in food by Pulsed Electric Fields
Nombre del congreso: World Conferencie on Food Science & Technology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 22/08/2023
Álvarez Lanzarote, Ignacio; Abad, Vanesa; Martínez, Juan Manuel; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo.

9 **Título del trabajo:** Pulsed Electric Field assisted extraction of valuable compounds from oenological yeasts
Nombre del congreso: 44th World Congress of Vine and Wine
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Jerez de la Frontera- Cádiz, España
Fecha de celebración: 05/06/2023
Berzosa, A; Marín, J; Delso, C; Sanz, J; Álvarez, I; Raso, J And Sánchez-Gimeno, A.C.

10 **Título del trabajo:** Aplicación de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje como alternativa al método tradicional para la producción de extractos de levadura
Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Jaén, España
Fecha de celebración: 15/09/2022
Berzosa, A; Sánchez-Gimeno, A.C.; Raso, J.

11 **Título del trabajo:** Estudio reométrico y sensorial de los productos de nutrición enteral comercializados ya espesados
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Nutrición.
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: pamplona, España
Fecha de celebración: 05/07/2019
Calmarza Chueca, Fernando; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Sanz Arqué, Alejandro; Raso Pueyo, Javier; Sanz París, Alejandro.

12 **Título del trabajo:** Diferente viscosidad alcanzada con la adición de un espesante a base de gomas en diferentes productos de nutrición enteral
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Nutrición.
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: pamplona, España
Fecha de celebración: 05/07/2019
Calmarza Chueca, Fernando; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Sanz Arqué, Alejandro; Raso Pueyo, Javier; Sanz París, Alejandro.

13 **Título del trabajo:** Influence of malaxation time on the improvement of olive oil extraction by pulsed electric field treatment at industrial scale
Nombre del congreso: 19th World Congress of Food Science and Technology IUFOST2018
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Mumbay, India
Fecha de celebración: 28/10/2018
Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Luengo, Elisa; Cebrián, Guillermo; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier.

14 **Título del trabajo:** Improving extraction of betanin by treating whole reed beet with pulsed electric fields
Nombre del congreso: IFT Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Las Vegas, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 25/06/2017
Saldaña, Guillermo; Alvarez, Ignacio; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Raso, Javier.

15 **Título del trabajo:** Fundamental and applied aspects of pulsed electric field for microbial inactivation
Nombre del congreso: World congress on electroproation and pulsed electric fields in biology, medicine and food and environmental technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Portoroz, Eslovenia
Fecha de celebración: 08/09/2015
Raso Pueyo, Javier.

16 **Título del trabajo:** Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracción líquido- líquido. Estudio preliminar industrial.
Nombre del congreso: XVII Simposio científico- técnico del aceite de oliva
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Jaén, España
Fecha de celebración: 06/05/2015
Forma de contribución: Capítulo de libro
María Abenoza, Javier Raso, Rosa Oria, Ana Cristina Sánchez-Gimeno. "Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracción líquido- líquido. Estudio preliminar industrial.". En: El aceite de oliva. Actas del XVII Simposium cientifico-técnico. Expoliva 2015. pp. 1 - 6. 2015. ISBN 9788493890056

17 **Título del trabajo:** European network for development of electroporation-based technologies and treatments
Nombre del congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Badajoz, España
Fecha de celebración: 10/04/2015
Raso Pueyo, Javier.

18 **Título del trabajo:** Mechanisms of microbial inactivation by pulsed electric field processing
Nombre del congreso: 2014 Internatioinal Nonthermal Processing Workshop
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Columbus, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 23/10/2014
Raso Pueyo, Javier.

19 **Título del trabajo:** What is needed for industry oriented papers
Nombre del congreso: Workshop on guidance paper on reporting electroporation and pulsed electric fields base treatments and therapies
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de celebración: 28/03/2014
Raso Pueyo, Javier.

20 **Título del trabajo:** Fuandamentals of Microbial Inactivation by PEF
Nombre del congreso: MIcroBiotec13
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Aveiro, Portugal
Fecha de celebración: 07/12/2013
Raso Pueyo, Javier.

21 **Título del trabajo:** Procesos combinados de conservación: una estrategia para la implantación de tecnologías emergentes en la industria alimentaria
Nombre del congreso: VI Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: MOntevideo, Uruguay
Fecha de celebración: 07/12/2013
Raso Pueyo, Javier.

22 **Título del trabajo:** Applications of PEF for food processing
Nombre del congreso: International Symposium on Bioelectrochemistry adn Bioenergetics
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Bochum, Alemania
Fecha de celebración: 17/03/2013
Raso Pueyo, Javier.

23 **Título del trabajo:** MIcrobial inactivation by PEF
Nombre del congreso: International conference food&bio electrotechnologies
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Salerno, Italia
Fecha de celebración: 26/09/2012
Raso Pueyo, Javier.

24 **Título del trabajo:** Feasibility of PEF for food pasteurization
Nombre del congreso: Innovation Food Conference, IFOOD 2011
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Osnabruck, Alemania
Fecha de celebración: 11/10/2011
Raso Pueyo, Javier.

25 **Título del trabajo:** Challenges on the inactivation of pathogens by nonthermal technologies
Nombre del congreso: Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/09/2008
Raso Pueyo, Javier.

26 **Título del trabajo:** Potenciales aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la industria alimentaria
Nombre del congreso: XIII-CYTALIA 2008
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 09/04/2008
Raso Pueyo, Javier.

27 **Título del trabajo:** Fundamentals of microbial inactivation by pulsed electric fields
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting - 2003
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 07/07/2003

Raso Pueyo, Javier.

28 **Título del trabajo:** Combined methods by non-thermla technologies
Nombre del congreso: EMERTEC 2002. Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 15/05/2002
Raso Pueyo, Javier.

29 **Título del trabajo:** Microbial inactivation: vegetative organisms
Nombre del congreso: EUROCAFT 2001
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania
Fecha de celebración: 21/09/2001
Raso Pueyo, Javier.

30 **Título del trabajo:** La conservación de los alimentos por ultrasonidos
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Oviedo, España
Fecha de celebración: 04/09/2000
Raso Pueyo, Javier.

31 **Título del trabajo:** Nonthermal methods as hurdles in food preservation
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting 2000
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 10/07/2000
Raso Pueyo, Javier.

32 **Título del trabajo:** High electric field pulses and pathogenic microorganisms
Nombre del congreso: European Conference on Emerging Food Science and Technology
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Tampere, Finlandia
Fecha de celebración: 06/12/1999
Raso Pueyo, Javier.

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

1 **Título del comité:** International Conference Bio & Food Electrotechnologies
Entidad de afiliación: Comité Científico
Ciudad entidad afiliación: Salerno, Italia
Fecha de inicio-fin: 26/09/2012 - 28/09/2012

2 **Título del comité:** Advanced Nonthermal Processing in Food Technology
Entidad de afiliación: Comité científico
Ciudad entidad afiliación: Kusadasi, Turquía
Fecha de inicio-fin: 07/05/2012 - 10/05/2012

3 **Título del comité:** iX Congreso Nacional y IV ibérico sobre maduración y postcosecha
Entidad de afiliación: Comité científico
Ciudad entidad afiliación: Zaragoza, España
Fecha de inicio-fin: 23/09/2009 - 26/09/2009

4 **Título del comité:** Spore forming bacteria in food
Entidad de afiliación: Comité Cientifico
Ciudad entidad afiliación: Quimper, Francia
Fecha de inicio-fin: 15/06/2009 - 17/06/2009

5 **Título del comité:** Sympossium on Veterinary Sciences
Entidad de afiliación: Comité científico
Ciudad entidad afiliación: Zaragoza, España
Fecha de inicio-fin: 23/10/2008 - 25/10/2008

6 **Título del comité:** Tecnologías emergentes de interés para la industria alimentaria
Entidad de afiliación: Comité científico
Ciudad entidad afiliación: Madrid, España
Fecha de inicio-fin: 11/03/2002 - 13/03/2002

Organización de actividades de I+D+i

1 **Título de la actividad:** 1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 400
Fecha de inicio-fin: 06/09/2015 - 10/09/2015 **Duración:** 5 días

2 **Título de la actividad:** XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 150
Fecha de inicio-fin: 24/09/2014 - 26/09/2014 **Duración:** 3 días

3 **Título de la actividad:** School on applications of PEF for the food industry
Tipo de actividad: Seminario **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Modo de participación: Presidente
Nº de asistentes: 45
Fecha de inicio-fin: 20/01/2014 - 23/01/2014 **Duración:** 4 días

4 **Título de la actividad:** Training and Career Develpment Network "Food from tubes to plases using novel processing
Tipo de actividad: Seminario Internacional **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Modo de participación: Presidente
Nº de asistentes: 40
Fecha de inicio-fin: 05/09/2007 - 07/09/2007 **Duración:** 3 días

Gestión de I+D+i

1 **Nombre de la actividad:** Vice-chair
Tipología de la gestión: Cost Action
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Cost Action “TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and trea
Fecha de inicio: 10/04/2012 **Duración:** 3 años
Tareas concretas: Gestion

2 **Nombre de la actividad:** Miembro de la comisión
Tipología de la gestión: Comisión
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Comisión de Funcionamiento de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimento
Fecha de inicio: 13/12/2010 **Duración:** 4 años - 1 día
Tareas concretas: Gestión

3 **Nombre de la actividad:** Miembro de la comisión
Tipología de la gestión: Miembro de la comisión
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Comisión de Garantía de Calidad del ´Título de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 26/11/2009 **Duración:** 1 año - 18 días

4 **Nombre de la actividad:** Profesor coordinador
Tipología de la gestión: Planta Piloto
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Coordinación Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 13/12/2007 **Duración:** 3 años - 1 día
Tareas concretas: Dirección

5 **Nombre de la actividad:** Coordinador
Tipología de la gestión: Coordinación
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Coordinación Área Tecnología de los Alimentos

Fecha de inicio: 09/12/2004 **Duración:** 10 años - 21 días

6 **Nombre de la actividad:** Subdirector
Tipología de la gestión: Subdirección
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Subdirección Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
Fecha de inicio: 09/12/2004 **Duración:** 2 años - 21 días

Otros méritos

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

1 **Entidad de realización:** Microbiología predictiva
Ciudad entidad realización: Departamento de Ingeniería Química y Alimentos. Universidad de las Américas Puebla, México
Fecha de inicio-fin: 20/07/2003 - 20/08/2003 **Duración:** 1 mes - 1 día
Objetivos de la estancia: Invitado/a

2 **Entidad de realización:** Conservación de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje
Ciudad entidad realización: Department of Biological Systems Engineering. Washington State University, Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 01/01/1997 - 01/01/1998 **Duración:** 1 año - 1 día
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Objetivos de la estancia: Posdoctoral

3 **Entidad de realización:** Conservación de los alimentos mediante altas presiones
Ciudad entidad realización: Department Food Biotechnology and Food Processing Engineering. Technical University of Berlin, Alemania
Fecha de inicio-fin: 01/08/1995 - 01/12/1995 **Duración:** 4 meses - 1 día
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Objetivos de la estancia: Posdoctoral

4 **Entidad de realización:** Conservación de los alimentos por ultrasonidos
Ciudad entidad realización: Unilever Research Microbiology Department, Reino Unido
Fecha de inicio-fin: 01/07/1994 - 01/11/1994 **Duración:** 4 meses - 1 día
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Objetivos de la estancia: Doctorado/a

Períodos de actividad investigadora

1 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2022

2 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: Transferencia CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2019

3 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2016

4 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2010

5 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2004

6 **Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2001

Resumen de otros méritos

1 **Descripción del mérito:** Premios
Premio a la investigación 2013 del Instituto de estudios del Huevo
Título: Pasteurización de huevo líquido por pulsos eléctricos de alto voltaje
Autores: Silvia Monfort, Javier Raso e Ignacio Álvarez
Fecha de concesión: 10/10/2013

2 **Descripción del mérito:** Premio
Premio BSH a la innovación en la empresa VII edición
Categoría: Equipos de investigación
Título: Potencial de los Ultrasonidos en el Cocinado de los Alimentos
Fecha de concesión: 27/09/2013

3 **Descripción del mérito:** Premio
Premio Coris Gruart convocatoria 2012 modalidad B
Título: Criterios de procesado para la pasteurización de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje
Auntores: Guillermo Saldaña Navarro, Ignacio Álvarez Lanzarote y Javier Raso Pueyo
Fecha de concesión: 08/05/2013

4 **Descripción del mérito:** Premio
II Premio de investigación Oxoid a la mejor Tesis Doctoral en Microbiología de los Alimentos
Título: Criterios de procesado para la pasteurización de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje
Autor: Guillermo Saldaña Navarro
Directores: Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote
Fecha de concesión: 27/09/2012

5 **Descripción del mérito:** Premio
Premio a la Tesis Doctoral del Consejo Económico y Social de Aragón 2010.
Título: Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de vinificación
Autor: Eduardo Puértolas Gracia
Directores: Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote
Fecha de concesión: 24/08/2010