



**M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 13/12/2024

**v 1.4.0**

97d92face0b8371c61bdf47f11ae0dc8

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/>

**M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**

Apellidos: **Chiralt Boix**  
Nombre: **M<sup>a</sup> Amparo**  
DNI:  
ResearcherID: **A-7362-2015**  
ScopusID: **7006194463**  
ORCID: **0000-0003-1134-8144**  
Fecha de nacimiento:  
Sexo: **Mujer**  
Teléfono fijo:  
Correo electrónico:  
Página web personal: **<http://www.upv.es/ficha-personal/dchiralt>**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Universidad  
**Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Ciudad entidad empleadora:** España  
**Teléfono:** (0034) 961687021  
**Correo electrónico:** dchiralt@tal.upv.es  
**Fecha de inicio:** 11/01/1999  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Dtor/a Escuela de Doctorado (as.Dtor.Escuela)	01/06/2017
2	Universitat Politècnica de València	Dtor/a Escuela de Doctorado (as.Dtor.Escuela)	10/06/2016
3	Universitat Politècnica de València	Dtor/a Escuela de Doctorado UPV (as.Dtor.Dpto.)	31/05/2013
4	Universitat Politècnica de València	Vicerr/ Investigación	07/04/2009
5	Universitat Politècnica de València	Vicerr/ Investigación	24/07/2008
6	Universitat Politècnica de València	Vicerr/ Postgrado y Form.Permanente	06/04/2006
7	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	11/01/1999
8	Universitat Politècnica de València	Vicerr/ Investigación y Postgrado	05/04/2005
9	Universitat Politècnica de València	Vicerr/ Doctorado y Postgrado	31/03/2004
10	Universitat Politècnica de València	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	01/06/2001
11	Universitat Politècnica de València		15/01/2001

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
		Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	
12	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Escuela Universitaria	16/06/1992
13	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	10/07/1984
14	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Agregado/a	24/05/1983
15	Universitat Politècnica de València	Encargado/a de Curso	01/10/1982
16	Universitat Politècnica de València	Encargado/a de Curso	01/11/1981
17	Universitat Politècnica de València	Encargado/a de Curso	01/10/1981
18	Universitat Politècnica de València	Encargado/a de Curso	01/06/1981
19	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	14/05/2007

- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Dtor/a Escuela de Doctorado (as.Dtor.Escuela)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2017 - 31/05/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Dtor/a Escuela de Doctorado (as.Dtor.Escuela)  
**Fecha de inicio-fin:** 10/06/2016 - 31/05/2017 **Duración:** 11 meses - 21 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Dtor/a Escuela de Doctorado UPV (as.Dtor.Dpto.)  
**Fecha de inicio-fin:** 31/05/2013 - 09/06/2016 **Duración:** 3 años - 9 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Vicerr/ Investigación  
**Fecha de inicio-fin:** 07/04/2009 - 30/05/2013 **Duración:** 4 años - 1 mes - 23 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Vicerr/ Investigación  
**Fecha de inicio-fin:** 24/07/2008 - 06/04/2009 **Duración:** 8 meses - 13 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Vicerr/ Postgrado y Form.Permanente  
**Fecha de inicio-fin:** 06/04/2006 - 23/07/2008 **Duración:** 2 años - 3 meses - 17 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 11/01/1999 - 13/05/2007 **Duración:** 8 años - 4 meses - 2 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Vicerr/ Investigación y Postgrado  
**Fecha de inicio-fin:** 05/04/2005 - 05/04/2006 **Duración:** 1 año
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Vicerr/ Doctorado y Postgrado  
**Fecha de inicio-fin:** 31/03/2004 - 04/04/2005 **Duración:** 1 año - 4 días



- 10 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2001 - 30/03/2004 **Duración:** 2 años - 9 meses - 29 días
- 11 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos  
**Fecha de inicio-fin:** 15/01/2001 - 31/05/2001 **Duración:** 4 meses - 16 días
- 12 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio-fin:** 16/06/1992 - 10/01/1999 **Duración:** 6 años - 6 meses - 24 días
- 13 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Profesor/a Titular Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio-fin:** 10/07/1984 - 15/06/1992 **Duración:** 7 años - 11 meses - 5 días
- 14 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Profesor/a Agregado/a  
**Fecha de inicio-fin:** 24/05/1983 - 09/07/1984 **Duración:** 1 año - 1 mes - 16 días
- 15 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Encargado/a de Curso  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/1982 - 23/05/1983 **Duración:** 7 meses - 22 días
- 16 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Encargado/a de Curso  
**Fecha de inicio-fin:** 01/11/1981 - 30/09/1982 **Duración:** 10 meses - 29 días
- 17 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Encargado/a de Curso  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/1981 - 31/10/1981 **Duración:** 30 días
- 18 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Encargado/a de Curso  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1981 - 30/09/1981 **Duración:** 3 meses - 29 días
- 19 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Universidad  
**Fecha de inicio:** 14/05/2007



## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Valorisation of rice straw by obtaining active compounds and cellulosic materials for the development of biodegradable food packaging systems  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Vieira de Freitas, Pedro Augusto  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/12/2022  
**Mención de calidad:** Si
- 2** **Título del trabajo:** Use of ferulic and cinnamic acids to obtain active films based on starch and PLA for food packaging applications  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ordóñez Lagos, Ramón Alberto  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 17/06/2022  
**Mención de calidad:** Si
- 3** **Título del trabajo:** Biodegradable multilayer films for active food packaging, based on starch and polyesters with phenolic acids  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Hernández García, Eva  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 18/02/2022  
**Mención de calidad:** Si
- 4** **Título del trabajo:** Biodegradable materials based on poly(vinyl alcohol) (PVA) and polylactic acid (PLA) with antioxidant and antimicrobial activity for food packaging applications  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Andrade Chapal, Johana Carolina  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 23/09/2021  
**Mención de calidad:** Si
- 5** **Título del trabajo:** Carvacrol encapsulation by electrospinning or solvent casting to obtain biodegradable multilayer active films for food packaging applications  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Tampau, Alina  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 05/03/2020  
**Mención de calidad:** Si



- 6** **Título del trabajo:** Starch based coatings with thyme essential oil for fruit preservation  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Sapper, Mayra Ileana  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 21/06/2019  
**Mención de calidad:** Si
- 7** **Título del trabajo:** Lignocellulosic fractions from rice and coffee husks to improve functionality of biodegradable films based on starch and poly-lactic acid  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Collazo Bigliardi, Sofia  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 02/05/2019  
**Mención de calidad:** Si
- 8** **Título del trabajo:** Multilayer biodegradable active films based on PHBV for food packaging  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Requena Peris, Raquel  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 07/09/2018  
**Mención de calidad:** Si
- 9** **Título del trabajo:** Films activos para el envasado de alimentos a base de ácido Poliláctico (PLA) y almidón  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Muller, Justine  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 05/09/2017  
**Mención de calidad:** Si
- 10** **Título del trabajo:** Starch-protein active films for food preservation  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Moreno Marro, Olga  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 04/04/2017  
**Mención de calidad:** Si
- 11** **Título del trabajo:** Coating forming agents as carriers of the biocontrol agent *Candida sake* with antifungal effect against *Botrytis cinerea* on grapes  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Marín Gozalbo, Anna  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 09/09/2016  
**Mención de calidad:** Si





- 12** **Título del trabajo:** ANTIFUNGAL CHITOSAN-BASED FILMS AND COATINGS CONTAINING ESSENTIAL OILS FOR FRUIT APPLICATIONS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Perdonés Montero, Ángela  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/12/2015  
**Mención de calidad:** Si
- 13** **Título del trabajo:** Different strategies to improve the functionality of biodegradable films based on starch and other polymers  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Cano Embuena, Amalia Isabel  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/10/2015  
**Mención de calidad:** Si
- 14** **Título del trabajo:** DESARROLLO Y CARACTERIZACION DE PELÍCULAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ POR MEZCLADO CON COMPUESTOS MÁS HIDROFÓBICOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ortega Toro, Rodrigo  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/06/2015  
**Mención de calidad:** Si
- 15** **Título del trabajo:** Desarrollo de films y recubrimientos comestibles bio-activos como soporte de agentes antioxidantes y antimicrobianos.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Bonilla Lagos, Maria Jeannine  
**Calificación obtenida:** APTO (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/04/2013  
**Mención de calidad:** Si
- 16** **Título del trabajo:** Propiedades de films de almidón de maíz. Influencia de la incorporación de lípidos, biopolímeros y compuestos bioactivos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Jiménez Marco, Alberto  
**Calificación obtenida:** APTO (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 22/03/2013  
**Mención de calidad:** Si
- 17** **Título del trabajo:** ESTUDIOS DE LA COMPOSICIÓN DE VOLÁTILES Y SU EVOLUCIÓN DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE LA GUAYABA PALMIRA ICA-1 (Psidium guajava L.)  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Quijano Celis, Clara Elizabeth  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE



**Fecha de defensa:** 29/11/2011

**Mención de calidad:** Si

**18 Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles a base de proteína de soja y lípidos

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Monedero Prieto, Fuensanta María

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 20/05/2011

**Mención de calidad:** Si

**19 Título del trabajo:** OBTENTION AND CHARACTERIZATION OF ROSEMARY AND ASH TREE SEED EXTRACTS AND STUDY OF THEIR PREVENTIVE EFFECTS ON METABOLIC DISORDERS

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Ibarra, Sixto Alvin

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 15/04/2011

**Mención de calidad:** Si

**20 Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles a base de hidroxipropil metilcelulosa: caracterización y aplicación

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Pastor Navarro, Clara

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 26/07/2010

**Mención de calidad:** Si

**21 Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles a base de caseinato sódico

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Fabra Rovira, María José

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 12/02/2010

**Mención de calidad:** Si

**22 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA INFLUENCIA DEL LACTATO DE CALCIO EN LA TASA RESPIRATORIA Y LA CALIDAD SENSORIAL DE MANGO MÍNIMAMENTE PROCESADO

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** CARRILLO CALIXTO, MONICA ALEXANDRA

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 15/12/2009

**23 Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE INDUSTRIALIZACION DE CARICA PAPAYA PARA LA OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS PROTEICOS

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** GLIBOTA, GUSTAVO SANTIAGO ALEJANDRO

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 26/05/2009





- 24** **Título del trabajo:** Efecto del método de extracción en las características químicas y físicas del mucílago del nopal (*Opuntia ficus-indica*) y estudio de su aplicación como recubrimiento comestible.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Abraján Villaseñor, Myrna Alicia  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 18/11/2008  
**Mención de calidad:** Si
- 25** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE ENZIMAS SOBRE LA CALIDAD DEL PAN DULCE VENECIANO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BENEJAM, WALTER ONOFRE  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 24/07/2008
- 26** **Título del trabajo:** ENVASES INTELIGENTES PARA CONTROLAR LA NO ROTURA DE LA CADENA DE FRÍO EN PRODUCTOS REFRIGERADOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** HERRANZ SOLANA, MARIA NURIA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 28/04/2008
- 27** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN EN POSCOSECHA DE OZONO Y EFECTOS DEL USO DE AGUA OXIGENADA EN DRENCHER PARA OPTIMIZAR LA FRIGOCONSERVACIÓN DE CÍTRICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SENDRA COMPANYY, GREGORIO JOSE  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 28/04/2008
- 28** **Título del trabajo:** ISOTERMAS DE SORCIÓN Y TRANSICION VITREA EN PULPA DE BOROJÓ LIOFILIZADA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MOSQUERA MOSQUERA, LUZ HICELA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 30/01/2008
- 29** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de operación en los cambios fisicoquímicos y fisiológicos de frutas mínimamente procesadas por deshidratación osmótica  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Castelló Gómez, María Luisa  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 23/11/2007  
**Mención de calidad:** Si



- 30** **Título del trabajo:** RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA. EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE MATERIAL LIPÍDICO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MONEDERO PRIETO, FUENSANTA MARIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 26/07/2007
- 31** **Título del trabajo:** Optimización de las condiciones de operación de tratamientos osmóticos destinados al procesado mínimo de mango (mangifera indica l.)  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Torres Oquendo, Juan Diego  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 26/01/2007  
**Mención de calidad:** Si
- 32** **Título del trabajo:** Formation of protein-polysaccharide conjugates and study of their physicochemical and functional properties  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Gloria Hernández, Hugo Remijio  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 25/01/2007  
**Mención de calidad:** No
- 33** **Título del trabajo:** PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE FILMS COMESTIBLES A BASE DE CASEINATO SÓDICO, POLISACÁRIDOS Y MATERIAL LIPÍDICO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FABRA ROVIRA, MARIA JOSE  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 14/12/2006
- 34** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y FÍSICA DEL POLÍMERO EXTRAÍDO DE OPUNTIA FICUS INDICA VA. FORRAGERA.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ABRAJAN VILLASEÑOR, MYRNA ALICIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 28/04/2006
- 35** **Título del trabajo:** Influencia en algunos azúcares en el comportamiento del tejido de manzana a la deshidratación y rehidratación  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Atarés Huerta, Lorena María  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 31/03/2006  
**Mención de calidad:** No



- 36** **Título del trabajo:** Estudios en papaya mínimamente procesada por deshidratación osmótica  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ceballos Chan, Germán Enrique  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 18/01/2006  
**Mención de calidad:** Si
- 37** **Título del trabajo:** EFECTO DEL CONTENIDO EN SÓLIDOS Y DE LA VISCOSIDAD DE RECUBRIMIENTOS A BASE DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y CERA DE ABEJA EN LA CALIDAD POSTCOSECHA DE MANDARINAS CV 'CLEMENULES'.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** NAVARRO TARAZAGA, MARIA DE LOS LLANOS  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 19/10/2005
- 38** **Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE EL ANALISIS SENSORIAL E INSTRUMENTAL EN CITRICOS SOMETIDOS A TRATAMIENTOS POSCOSECHA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MARCILLA BALAGUER, ALICIA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 19/10/2005
- 39** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN LA TASA DE RESPIRACIÓN DE FRUTAS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PARRA, MARIA FERNANDA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 19/07/2005
- 40** **Título del trabajo:** RESPUESTAS FISIOLÓGICAS DE LA CONSERVACIÓN DE FRUTOS CÍTRICOS A BAJAS TEMPERATURAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** HERRERA AREVALO, ANIBAL ORLANDO  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 19/07/2005
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización de propiedades relacionadas con la textura de suspensiones de fibras alimentarias  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Córdoba Sequeira, Arturo  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 01/07/2005  
**Mención de calidad:** No



- 42** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA INFRARROJA PARA LA DETERMINACIÓN DE CALIDAD INTERNA DE FRUTAS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ALAMAR GAVIDIA, MARIA DEL CARMEN  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 12/04/2005
- 43** **Título del trabajo:** CAMBIOS EN LAS FRACIONES PECTICAS DE FRESA DURANTE EL SECADO COMBINADO OSMOTICO-AIRE-MW  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PENAGOS VELEZ, LUCAS  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 12/04/2005
- 44** **Título del trabajo:** FORMULACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE QUITOSANO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VARGAS COLAS, MARIA DESAMPARADOS  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 12/04/2005
- 45** **Título del trabajo:** Sucedáneo del café a partir de algarroba (prosopis alba griseb).  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Prokopiuk, Dante Basilio  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 04/02/2005  
**Mención de calidad:** No
- 46** **Título del trabajo:** Mise en évidence d'un espace sensoriel et caractérisation des marqueurs relatifs à l'arôme des vins issus du cépage Chardonnay.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ballester Pérez, Jordi  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 21/09/2004  
**Mención de calidad:** No
- 47** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA EN EL PERFIL DE VOLÁTILES DE MANGO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** TORRES OQUENDO, JUAN DIEGO  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 20/07/2004
- 48** **Título del trabajo:** POMELO MÍNIMAMENTE PROCESADO POR DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA. CAMBIOS EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA



**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** MORAGA BALLESTEROS, MARIA JOSE

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 30/04/2004

**49 Título del trabajo:** Aplicación de la deshidratación osmótica para la obtención de rodajas de naranja con procesamiento mínimo

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Pérez Zambrano, Soraya Mercedes

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 13/02/2004

**Mención de calidad:** No

**50 Título del trabajo:** OBTENCIÓN DE POMELO MÍNIMAMENTE PROCESADO Y SU APLICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE MERMELADA. ESTUDIO DE VIDA ÚTIL.

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** BRAMANTE, GUIDO

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 04/02/2004

**51 Título del trabajo:** CAMBIOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PAPAYA MÍNIMAMENTE PROCESADA POR TRATAMIENTOS OSMOTICOS

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** PALMA SANCHEZ, MARIA ANGELES

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 04/02/2004

**52 Título del trabajo:** USO DE FITASA PARA LA MEJORA NUTRICIONAL DE PANES INTEGRALES

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** CARDENAS MARIN, EVELYN MARIA

**Calificación obtenida:** 9.5

**Fecha de defensa:** 04/02/2004

**53 Título del trabajo:** Parámetros físicos y químicos de relevancia para la tipificación de la miel producida en la provincia de Mendoza (Argentina).

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Balanza, María Esther

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 03/02/2004

**Mención de calidad:** No

**54 Título del trabajo:** Propiedades de flujo de Pulpas de Durazno de la Región de Mendoza (República Argentina).

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Muñoz Puentes, Ernesto

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE



**Fecha de defensa:** 03/02/2004

**Mención de calidad:** No

**55 Título del trabajo:** Modelos predictivos en mieles en función del daño térmico sufrido.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Ordóñez, Alicia Lucía

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 03/02/2004

**Mención de calidad:** No

**56 Título del trabajo:** Desarrollo de productos de manzana deshidratados enriquecidos con vitamina E.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Cortés Rodríguez, Misael

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 29/01/2004

**Mención de calidad:** No

**57 Título del trabajo:** OPTIMIZACION DEL TIEMPO DE PRE-HIDRÓLISIS Y DE LA CONCENTRACIÓN DE B-GALACTOSIDASA (E.C.. 3.2.1.23.) EN LA ELABORACIÓN DE UN YOGHURT DESLACTOSADO ADICIONADO CON LACTOBACILLUS RHAMNOSUS DR20

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** IBARRA, SIXTO ALVIN

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 30/10/2003

**58 Título del trabajo:** Aplicación de métodos combinados para el control del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera (variedad Blanquilla) mínimamente procesada.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Pérez Cabrera, Laura Eugenia

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 23/10/2003

**Mención de calidad:** No

**59 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de mango (Manguífera Indica). Aplicación al escarchado.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Giraldo Giraldo, Germán Antonio

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 30/09/2003

**Mención de calidad:** No

**60 Título del trabajo:** Propiedades de recubrimientos comestibles formulados con Hidroxipropil-Metilcelulosa y Tensoactivos.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Villalobos Carvajal, Ricardo Darío

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE





**Fecha de defensa:** 23/07/2003

**Mención de calidad:** No

**61 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CÉREOS PARA CÍTRICOS

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** GUTIERREZ GUZMAN, NELSON

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 18/07/2003

**62 Título del trabajo:** DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE PAPAYA.

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** CEBALLOS CHAN, GERMAN ENRIQUE

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 18/07/2003

**63 Título del trabajo:** USO DE LA CALORIMETRÍA DIFERENCIAL DE BARRIDO EN LA CUANTIFICACIÓN DEL CONTENIDO Y CALIDAD DE ACEITES DE FRITURA.

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** GLORIA HERNANDEZ, HUGO REMIJO

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 18/07/2003

**64 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD SUPERFICIAL DE RECUBRIMIENTOS PARA FRUTA FRESCA

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** VALVERDE, MARIA SILVINA

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 18/07/2003

**65 Título del trabajo:** POMELO MÍNIMAMENTE PROCESADO POR DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA. CAMBIOS EN LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO.

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** IVORRA VILAPLANA, LORENA MARIA

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 30/04/2003

**66 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN LA TASA DE RESPIRACIÓN DE MANZANA.

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** CASTELLO GOMEZ, MARIA LUISA

**Calificación obtenida:** 10.0

**Fecha de defensa:** 30/04/2003



- 67** **Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DE CURVAS DE SORCIÓN DE INGREDIENTES Y DE UNA FORMULACIÓN DE CAMELOS DUROS DE LIMÓN.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LESA, CLAUDIA ELENA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 15/04/2003
- 68** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE CONSTITUYENTES VOLÁTILES LIBRES Y ENLAZADOS EN PULPA DE DOS VARIEDADES DE GUAYABA (PSIDIUM GUAJAVA L.)  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** QUIJANO CELIS, CLARA ELIZABETH  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 15/07/2002
- 69** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA REPRESENTATIVIDAD DE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE AROMAS EN VINO "CHARDONNAY".  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BALLESTER PEREZ, JORDI  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 15/07/2002
- 70** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TIPO DE SOLUTO EN EL CAMBIO ESTRUCTURAL DE MANZANA GRANNY SMITH DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ATARES HUERTA, LORENA MARIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 15/07/2002
- 71** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL SECADO EN EL PERFIL DE VOLÁTILES DE FRUTAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VEGA RAMIREZ, CLAUDIA PATRICIA  
**Calificación obtenida:** 9.5  
**Fecha de defensa:** 15/07/2002
- 72** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CÉREOS PARA CÍTRICOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LLOVERA SEGOVIA, ASELA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 15/07/2002
- 73** **Título del trabajo:** Tratamientos osmóticos. La crioprotección de fresa y kiwi.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Talens Oliag, Pau  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE



**Fecha de defensa:** 12/07/2002

**Mención de calidad:** No

**74 Título del trabajo:** DETECCIÓN DE ADULTERANTES EN MIELES ARGENTINAS POR SU INDICE POLARIMÉTRICO

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** BALANZA, MARIA ESTHER

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 10/07/2002

**75 Título del trabajo:** TECNICA DINAMICA PARA LA DETERMINACION DE LA ACTIVIDAD DE AGUA DE SOLUCIONES Y ALIMENTOS LIQUIDOS SIMILARES

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** BACA, FANNY LUZ

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 10/07/2002

**76 Título del trabajo:** CINÉTICA DE FORMACIÓN DE HIDROXIMETILFURFUAL EN MIELES ALMACENADAS A DIFERENTES TEMPERATURAS

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** ORDOÑEZ, ALICIA LUCIA

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 10/07/2002

**77 Título del trabajo:** COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE JUGOS CLARIFICADOS DE UVA A DIFERENTES CONCENTRACIONES DE SÓLIDOS SOLUBLES Y TEMPERATURAS

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** MUÑOZ PUNTES, ERNESTO

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 10/07/2002

**78 Título del trabajo:** SELECCIÓN DE LEVADURAS PARA LA ELABORACIÓN DE HIDROMIEL SECA

**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** MOLINA, MARIA GRACIA

**Calificación obtenida:** 9.0

**Fecha de defensa:** 10/07/2002

**79 Título del trabajo:** Aspectos fisicoquímicos relacionados con la crioprotección de fresa y kiwi

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Moraga Ballesteros, Gemma

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 05/07/2002

**Mención de calidad:** No



- 80** **Título del trabajo:** INHIBICIÓN DEL PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO DE PERA VAR. BLANQUILLA.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PEREZ CABRERA, LAURA EUGENIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 24/04/2002
- 81** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA CONCENTRACIÓN DE SACAROSA EN LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE MANGO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GIRALDO GIRALDO, GERMAN ANTONIO  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 24/04/2002
- 82** **Título del trabajo:** ENRIQUECIMIENTO EN TOCOFEROL DE MANZANA. ESTABILIDAD DURANTE EL SECADO Y ALMACENAMIENTO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CORTES RODRIGUEZ, MISAEAL  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 24/04/2002
- 83** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE MICROONDAS AL SECADO POR AIRE CALIENTE DE MANZANA EN EL CONTENIDO DE HUMEDAD CRÍTICO PARA LA PÉRDIDA DEL CARÁCTER CRUJIENTE  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CONTRERAS MONZON, CAROLINA IVONNE  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 12/04/2002
- 84** **Título del trabajo:** Deshidratación de rodajas de naranja para la obtención de productos secos y de humedad intermedia.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ruíz Díaz Arévalos, Gloria Angélica  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 14/03/2002  
**Mención de calidad:** No
- 85** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE ALIMENTOS DE ALTA VISCOSIDAD CON PARTÍCULAS SÓLIDAS DISPERSAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ORTEGA BORDES, MARIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 28/01/2002
- 86** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA OBTENCIÓN DE MERMELADA DE PIÑA POR MÉTODOS NO TÉRMICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



**Alumno/a:** VALENZUELA DE LEON, MARIA CONSUELO

**Calificación obtenida:** 9.5

**Fecha de defensa:** 25/01/2002

- 87 Título del trabajo:** Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Ayala Aponte, Alfredo Adolfo  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 10/12/2001  
**Mención de calidad:** No
- 88 Título del trabajo:** ESTUDIO DE TRATAMIENTOS PARA MANTENER LA CALIDAD DEL CAQUI "ROJO BRILLANTE" EN FRIGOCONSERVACIÓN.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ARNAL NAVARRO, LUCIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 28/09/2001
- 89 Título del trabajo:** FORMULACIONES DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA FRUTAS Y VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VILLALOBOS CARVAJAL, RICARDO DARIO  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 28/09/2001
- 90 Título del trabajo:** TRATAMIENTOS OSMÓTICOS EN PERA. EFECTO DEL ESCALDADO EN LA CINÉTICA Y PROPIEDADES DEL PRODUCTO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FERNANDEZ LLORENTE, MARIA BELEN  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 23/07/2001
- 91 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL COLOR EN LA PERCEPCIÓN DEL SABOR DE BEBIDAS DE FRUTA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BAYARRI TORRES, SARA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 25/06/2001
- 92 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE ALIMENTOS GELIFICADOS O DE ALTA VISCOSIDAD  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SALDAÑA TAMARIT, SILVIA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 27/03/2001



- 93** **Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN CEREZAS VAR.BURLAT  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ROJAS ARGUDO, MARIA CRISTINA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 26/03/2001
- 94** **Título del trabajo:** SECADO COMBINADO POR AIRE Y MICROONDAS DE RODAJAS DE NARANJA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** RUIZ DIAZ AREVALOS, GLORIA ANGELICA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 18/12/2000
- 95** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO ENTRE ALGARROBA ARGENTINA (PROSOPIS ALBA) Y PERUANA (PROSOPIS PALLIDA).  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PROKOPIUK, DANTE BASILIO  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 02/12/2000
- 96** **Título del trabajo:** Evolución en la composición y propiedades Físicas durante el crecimiento y maduración de híbridos de lulo ( Solanum Quitoense Lam).  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Pinzón Fandiño, Magda Ivone  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 19/07/2000  
**Mención de calidad:** No
- 97** **Título del trabajo:** DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA EN LA CRIPROTECCIÓN DE FRESAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** TALENS OLIAG, PAU  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 13/07/2000
- 98** **Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de corteza de Naranja (Valencia Late) y Mandarina (Satsuma).  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Cháfer Nácher, María Teresa  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 27/06/2000  
**Mención de calidad:** No
- 99** **Título del trabajo:** Desarrollo de productos cárnicos emulsificados con bajo contenido de grasa  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Guerra Alvarez, Maria Aloyda





**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE

**Fecha de defensa:** 04/04/2000

**Mención de calidad:** No

- 100 Título del trabajo:** Caracterización de la manteca de cacao cubana y contribución al estudio de la textura del chocolate.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Jorge Cabrera, María Cristina  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 03/04/2000  
**Mención de calidad:** No
- 101 Título del trabajo:** Procesamiento mínimo de guayaba (Psidium Guajaba L.) por deshidratación osmótica.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Panadés Ambrosio, Gloria Caridad  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 03/04/2000  
**Mención de calidad:** No
- 102 Título del trabajo:** Salado de quesos tipo manchego por impregnación a vacío e influencia en la maduración.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** González Martínez, María Consuelo  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 20/09/1999  
**Mención de calidad:** No
- 103 Título del trabajo:** Salado de quesos tipo manchego: Aplicación de la impregnación a vacío y evolución de los compuestos volátiles durante la maduración  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Fuentes Rosado, Clara del Belén  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 19/07/1999  
**Mención de calidad:** No
- 104 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN ALIMENTO COMPLETO PROPIO PARA DEPORTISTAS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Valdés Fraga, Lourdes  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 03/02/1999  
**Mención de calidad:** No
- 105 Título del trabajo:** OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA INSTANTANEA A PARTIR DE HEMODERIVADO PARA REGIMENES ESPECIALES DE ALIMENTACION  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Gutiérrez Rodríguez, Sarah Lidia



**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 02/02/1999

**Mención de calidad:** No

**106 Título del trabajo:** ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES/FUNCIONALES Y TECNOLOGICOS PARA SU DESARROLLO

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Panadés Ambrosio, Elisa Matilde

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 02/02/1999

**Mención de calidad:** No

**107 Título del trabajo:** Cambios físico-químicos en manzanas Granny Smith asociados a la impregnación a vacío. Aplicaciones en congelación.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Martínez Monzó, Javier

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 24/09/1998

**Mención de calidad:** No

**108 Título del trabajo:** Propiedades funcionales de mezclas de goma de garrofin/k - Carragenato en cremas de leche

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Camacho Vidal, M<sup>a</sup> Mar

**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 06/03/1998

**Mención de calidad:** No

**109 Título del trabajo:** El oscurecimiento enzimático en el Aguacate. Persea americana.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Dorantes de Parada, Lidia

**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 21/04/1997

**Mención de calidad:** No

**110 Título del trabajo:** Estudio físico-químico de las interacciones agua-café tostado. Implicaciones en la hidratación del producto.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Gutierrez Ponton, Carmen Luisa

**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 12/09/1996

**Mención de calidad:** No

**111 Título del trabajo:** Estudio de estabilidad del café tostado molido durante su almacenamiento.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Alumno/a:** Ortolá Ortolá, M<sup>a</sup> Dolores



**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 24/11/1995

**Mención de calidad:** No

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

**Nombre del grupo:** Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Investigación de nuevos mecanismos de valorización de residuos lignocelulósicos típicos de la Comunidad Valenciana para la producción de bioplásticos funcionales (BIOVALSA) (INNEST/2024/132)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

**Fecha de inicio:** 01/11/2024 **Duración:** 2 años - 1 mes - 30 días

**Cuantía total:** 100.366 €
- 2 Nombre del proyecto:** PROCESO CIRCULAR DEMOSTRATIVO PARA EL RECICLAJE QUÍMICO DE ENVASES ALIMENTARIOS BASADOS EN BIOPOLIÉSTERES (INNVA1/2024/106)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Torres Giner

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

**Fecha de inicio:** 01/01/2024 **Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 189.295 €
- 3 Nombre del proyecto:** Envases compostables activos a base de piel de plátano para el envasado de alimentos (INNVA1/2024/53)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

**Fecha de inicio:** 01/01/2024 **Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 210.765,39 €

**4 Nombre del proyecto:** POLIHIDROXIALCANOATOS PARA EL DESARROLLO DE MATERIALES DE ENVASADO BIODEGRADABLES ACTIVOS PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS (PID2022-140444OB-I00)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 14

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/09/2023

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 137.500 €

**5 Nombre del proyecto:** REVALORIZACION DE RESIDUOS LIGNOCELULOSICOS PARA EL DESARROLLO DE ENVASES ALIMENTARIOS BIODEGRADABLES DE BAJO COSTE (TED2021-132295B-I00)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/12/2022

**Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días

**Cuantía total:** 166.750 €

**6 Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS PARA EL DESARROLLO DE MATERIALES POLIMÉRICOS FUNCIONALES EN EL MARCO DE LA BIOECONOMÍA CIRCULAR (CIACIF/2021/422)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 16/11/2022

**Duración:** 3 años - 11 meses - 29 días

**Cuantía total:** 93.878,4 €

**7 Nombre del proyecto:** Biodegradation of bio-based multilayer materials for food packaging in aquatic and soil media (CIAPOS/2021/19)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/10/2022

**Duración:** 3 años - 2 meses - 30 días

**Cuantía total:** 92.470 €

- 8** **Nombre del proyecto:** Valorisation of agri-food waste to obtain biodegradable materials for active food packaging (CIPROM/2021/071)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:** GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2022 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 436.859,3 €
- 9** **Nombre del proyecto:** USO DE ACIDOS FENOLICOS PARA LA OBTENCION DE MATERIALES MULTICAPA ACTIVOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS (PRE2020-091929)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/09/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 98.960 €
- 10** **Nombre del proyecto:** USO DE ACIDOS FENOLICOS PARA LA OBTENCION DE MATERIALES MULTICAPA ACTIVOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS (PRE2020-091929)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/09/2021  
**Cuantía total:** 0 €
- 11** **Nombre del proyecto:** AYUDA CONTRATO RAMON Y CAJAL-TORRES GINER (RYC2019-027784-I)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 5 años  
**Cuantía total:** 192.084,08 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos. (AGROALNEXT/2022/026)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez



**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2021  
**Cuantía total:** 202.088 €

**Duración:** 4 años - 5 meses - 28 días

**13 Nombre del proyecto:** ECONOMÍA CIRCULAR: DEL SUBPRODUCTO AGROALIMENTARIO AL PRODUCTO CON FUNCIONES ACTIVAS EN LA FORMULACIÓN Y DE ALIMENTOS

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2021  
**Cuantía total:** 0 €

**Duración:** 1 año

**14 Nombre del proyecto:** USO DE ACIDOS FENOLICOS PARA LA OBTENCION DE MATERIALES MULTICAPA ACTIVOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS (PID2019-105207RB-I00)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/06/2020  
**Cuantía total:** 169.400 €

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**15 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ACOLCHADOS TRANSPARENTES BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD PARA EL CONTROL DE MALAS HIERBAS Y ACONDICIONAMIENTO DEL SUELO (INNEST/2020/103)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

**Fecha de inicio:** 01/06/2020  
**Cuantía total:** 0 €

**Duración:** 1 mes - 28 días

**16 Nombre del proyecto:** AYUDA SANTIAGO GRISOLIA PROYECTO VALORIZACION DE LA PAJA DE ARROZ (GRISOLIAP/2019/115)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 16/09/2019

**Duración:** 3 años - 3 meses - 8 días





**Cuantía total:** 69.352,5 €

- 17 Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA CONTRATOS PREDOCTORALES PARA LA FORMACION DE DOCTORES 2017-HERNANDEZ GARCIA. PROYECTO: MATERIALES BIODEGRADABLES MULTICAPA DE ALTA BARRERA PARA EL ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS. (BES-2017-082040)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/06/2018

**Duración:** 4 años - 7 meses - 30 días

**Cuantía total:** 103.229,45 €

- 18 Nombre del proyecto:** ADQUISICION DE UN MICROSCOPIO ELECTRONICO DE BARRIDO DE EMISION DE CAMPO CON SISTEMA DE CRIO OBSERVACION (IDIFEDER/2018/067)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2018

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 600.000 €

- 19 Nombre del proyecto:** SMART BIOMULCH

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

ASSOCIATION CLIMATE KIC

**Fecha de inicio:** 01/01/2017

**Duración:** 6 meses - 30 días

**Cuantía total:** 13.579,77 €

- 20 Nombre del proyecto:** MATERIALES BIODEGRADABLES MULTICAPA DE ALTA BARRERA PARA EL ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS. (AGL2016-76699-R)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 14

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 30/12/2016

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 169.400 €

- 21 Nombre del proyecto:** AYUDA VALI+D PREDOCTORAL-CERRUDO LOPEZ (PROYECTO: ENCAPSULADO DE AGENTES DE BIOCONTROL Y BACTERIAS ACIDO-LACTICAS PARA SU APLICACION EN LA CONSERVACION DE ALIMENTOS) (ACIF/2015/058)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix



**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 11/06/2015  
**Cuantía total:** 44.385,6 €

**Duración:** 3 años - 1 mes

**22 Nombre del proyecto:** AYUDA PARA CONTRATO PREDOCTORAL PARA LA FORMACION DE DOCTORES-TAMPAU (BES-2014-068100)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 16/03/2015

**Duración:** 4 años - 1 mes

**Cuantía total:** 86.900 €

**23 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS FERMENTADOS DE BASE NO LACTEA (RTC-2015-3759-2-AR)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 24/02/2015

**Duración:** 3 años - 1 mes - 7 días

**Cuantía total:** 96.012,01 €

**24 Nombre del proyecto:** DINAMIZACION DEL CLUSTER AGRI-FOOD UPV EN EL AMBITO REGIONAL Y EUROPEO. (PPC/2015/035)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2015

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 7.448 €

**25 Nombre del proyecto:** AYUDA CONTRATO FPU 2013-REQUENA PERIS (AP2013-03444)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 16/09/2014

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 76.540,45 €

**26 Nombre del proyecto:** AYUDA VALI+D POSTDOCTORAL-JIMENEZ MARCO. ALBERTO (APOSTD/2014/023)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix



**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/09/2014  
**Cuantía total:** 15.411,67 €

**Duración:** 2 años

- 27 Nombre del proyecto:** NUEVOS MATERIALES BIODEGRADABLES MULTICAPA PARA ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS SENSIBLES AL DETERIORO MICROBIANO Y/O OXIDATIVO (AGL2013-42989-R-AR)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 18

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 01/01/2014

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 163.350 €

- 28 Nombre del proyecto:** AYUDA CONV FPU 2012-MORENO MARRO, OLGA (AP2012-1121)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/03/2013

**Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días

**Cuantía total:** 71.234,16 €

- 29 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE RECUBRIMIENTOS DE BIOPOLÍMEROS Y ACEITES ESENCIALES PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES DURANTE EL CULTIVO Y LA VIDA POSCOSECHA DEL TOMATE (SP20120518)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 31/12/2012

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 6.000 €

- 30 Nombre del proyecto:** CALORIMETRO DIFERENCIAL DE BARRIDO MODULADO. PRENSA PARA ENCAPSULACION (PPC/2012/021)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2012

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 22.622,29 €



- 31 Nombre del proyecto:** AYUDA FPU CONV 2010-CANO EMBUENA (AP2010-4377)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE EDUCACION  
**Fecha de inicio:** 01/12/2011 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 71.231,43 €
- 32 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION TERMOPLASTICA DE MATERIALES BIODEGRADABLES A BASE DE ALMIDON. (2013)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Lorena María Atarés Huerta  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/12/2011 **Duración:** 3 años - 30 días  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 33 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS FERMENTADOS A PARTIR DE LECHE DE CEREALES Y FRUTOS SECOS (2740)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/12/2011 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 8.500 €
- 34 Nombre del proyecto:** FORTALECIMIENTO DE LA INVESTIGACION EN DESARROLLO HUMANO EN LA UPV. UNA CONTRIBUCION A LOS OMD. FASE II (3026/2011)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nº de investigadores/as:** 26  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/09/2011 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 58.654 €
- 35 Nombre del proyecto:** AYUDA VALI+D FORMACION-BERNAT PEREZ (ACIF/2011/029)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/03/2011 **Duración:** 3 años - 7 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 80.173,61 €

- 36** **Nombre del proyecto:** FILMS Y RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES/BIODEGRADABLES, CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXISANTE, PARA USO ALIMENTARIO. UTILIZACION DE PROCESADO EN HUMEDO Y EN SECO (AGL2010-20694)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 108.900 €
- 37** **Nombre del proyecto:** MICROSCOPIO DE FUERZA ATOMICA (PPC/2011/026)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Salmerón Sánchez  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 33.000 €
- 38** **Nombre del proyecto:** AYUDA VALI+D POSTDOCTORAL-NAVARRO TARAZAGA (APOSTD/2010/036)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 16/04/2010 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 56.467,29 €
- 39** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES CON MEZCLAS PROTEINA-POLISACARIDO-LIPIDO. (ACOMP/2010/018)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:** GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 11.300 €
- 40** **Nombre del proyecto:** PRODUCTOS FERMENTADOS DE ORIGEN VEGETAL: ALTERNATIVA A LOS YOGURES TRADICIONALES (PAID-05-09-4244)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA



**Fecha de inicio:** 15/12/2009**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 9.500 €

- 41 Nombre del proyecto:** BECA FORMACION PERSONAL INVESTIGADOR SANTIAGO GRISOLIA - RODRIGUEZ HERNANDEZ, MARLENE (GRISOLIA/2009/055)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/05/2009**Duración:** 7 meses - 30 días**Cuantía total:** 0 €

- 42 Nombre del proyecto:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN MEZCLAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE BAJA HUMEDAD PRA INCREMENTAR SU VIDA UTIL (PAID-06-08-3242)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pau Talens Oliag**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 04/12/2008**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 8.000 €

- 43 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES CON MEZCLAS POLISACARIDO-PROTEINA-LIPIDO. ANALISIS DE LA INFLUENCIA DE LAS PROPIEDADES DE LA EMULSION EN LA FUNCIONALIDAD DEL FILM. (AGL2007-65503)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 14**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/10/2007**Duración:** 3 años - 1 mes**Cuantía total:** 108.900 €

- 44 Nombre del proyecto:** ESTABILIDAD DE LOS COMPUESTOS FUNCIONALES DE LAS FRUTAS DURANTE SU PROCESADO (AGL2005-05994)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 31/12/2005**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 59.500 €

- 45 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y VALORACION DE PROPIEDADES REOLOGICAS Y LA ESTABILIDAD DE LOS AGLUTINANTES PICTORICOS EN EMULSION. ASPECTOS FISICOQUIMICOS. (PPI-05-05-5665-03)





**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 31/12/2005

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 0 €

**46 Nombre del proyecto:** TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DCT2005-00031)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/10/2005

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 0 €

**47 Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA LA ADQUISICIÓN, RENOVACIÓN O MEJORA DE EQUIPAMIENTO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO PARA INFRAESTRUCTURAS DE INVESTIGACIÓN (INFRASTRUCT05/035)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Valencia

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat Valenciana

**Fecha de inicio:** 29/06/2005

**Cuantía total:** 89.154,56 €

**48 Nombre del proyecto:** EQUIPO PARA COCINA A BAJA PRESION (TECNOVAC) (PAI02-04-4141)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 20/12/2004

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 10.325 €

**49 Nombre del proyecto:** EDICION LIBRO BLANCO ESTADO NUTRICIONAL DE LA UPV (PAI02-04-4449)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 20/12/2004

**Duración:** 7 meses



**Cuantía total:** 1.500 €

- 50 Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL DE EXPLOTACION DE UN EQUIPO PARA LA COCINA EN CONDICIONES DE BAJA PRESION (PAI03-04-4140)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 20/12/2004

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 3.000 €

- 51 Nombre del proyecto:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN LA OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS. (AGL2004-01009)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 17

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 13/12/2004

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 93.350 €

- 52 Nombre del proyecto:** AYUDA DE MOVILIDAD EN PROGRAMA DOCTORADO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (DCT2004-00033)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/10/2004

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 0 €

- 53 Nombre del proyecto:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE QUITOSANO A FRUTAS Y HORTALIZAS ENTERAS Y MINIMAMENTE PROCESADAS. (GV04A/380)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2004

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 9.406 €

- 54 Nombre del proyecto:** ESTABILIDAD DE LOS FITOQUIMICOS ASOCIADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (GV04A/394)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal



**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2004  
**Cuantía total:** 15.500 €

**Duración:** 2 años

**55 Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y PUESTA A PUNTO DE UN PROTOTIPO INDUSTRIAL PARA LA APLICACION DE RECUBRIMIENTOS EN CITRICOS (PTR1995-0727-OP)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 04/10/2003  
**Cuantía total:** 13.750 €

**Duración:** 2 años

**56 Nombre del proyecto:** PROPIEDADES DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA FRUTAS Y VEGETALES A BASE DE BIOPOLIMEROS Y TENSOACTIVOS (PPI05-03-4224)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 18/07/2003  
**Cuantía total:** 12.500 €

**Duración:** 2 años

**57 Nombre del proyecto:** INCO-COMBIDRY (ICB1-CT-2002-80003)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 13/06/2003  
**Cuantía total:** 43.868 €

**Duración:** 1 año - 6 meses

**58 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2003  
**Cuantía total:** 14.724,13 €

**Duración:** 2 años

- 59** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 39  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Cuantía total:** 65.000 €
- 60** **Nombre del proyecto:** PARTICIPACION EN FERIAS Y JORNADAS DE PRESENTACION DEL GRUPO FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS (PAI02-03-2652)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 11.500 €
- 61** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS GELIFICADOS CON FRUTA UTILIZANDO TRATAMIENTOS OSMOTICOS (AGL2002-01793)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA  
**Fecha de inicio:** 04/12/2002 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 72.500 €
- 62** **Nombre del proyecto:** NEW COMBINED DRYING TECHNOLOGIES FOR DEVELOPMENT OF HIGH QUALITY SHELF-STABLE FURT PRODUCTS (ICA4-CT-2002-10034)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA; COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/11/2002 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 127.629,12 €
- 63** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 28/12/2001**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 70.913,42 €

- 64 Nombre del proyecto:** EMULGENTES SINTETICOS. FORMULACION Y ENSAYO DE NUEVOS AGLUTINANTES EN LA PINTURA ARTISTICA (PPI-05-01 6009)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Constancio Collado Jareño**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 27/09/2001**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 18.030,36 €

- 65 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ (AGL2000-0659)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 09/07/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 13.462,67 €

- 66 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO ANALISIS FISICOQUIMICO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-278)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.305,57 €

- 67 Nombre del proyecto:** II CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS (ORG01-16-129)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2001**Duración:** 11 meses**Cuantía total:** 4.207,09 €

- 68 Nombre del proyecto:** INTEGRACION DE LA PERCEPCION DEL CONSUMIDOR EN EL MODELO DE EVALUACION DE RIESGOS CON APLICACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (5326)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sebastián Salvador Martorell Alsina**Nº de investigadores/as:** 9



**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 27/10/2000**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 18.030,36 €

- 69 Nombre del proyecto:** DENOMINACION DEL EQUIPO: CROMATOGRAFO DE GASES/ESPECTOMETRO DE MASAS CON MUESTREADOR AUTOMATICO PARA ANALISIS DE VOLATILES POR ESPACIO DE CABEZA (INF00-03)

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Valencia**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat Valenciana

**Fecha de inicio:** 19/09/2000**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 54.091,09 €

- 70 Nombre del proyecto:** ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GR00-37)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 19/09/2000**Duración:** 3 meses**Cuantía total:** 9.015,18 €

- 71 Nombre del proyecto:** PROCEDIMIENTO DE SALADO Y DESCONGELACION JAMONES (Desconocido)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

**Fecha de inicio:** 02/03/2000**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 75.126,51 €

- 72 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN PROCEDIMIENTO DE SALADO Y DESCONGELACION SIMULTANEO DE JAMONES POR INMERSION EN BAÑO DE SALMUERA, Y PROCESO DE CURACION DE JAMONES CONGELADOS. (PTR1995-0403-OP-02-01)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 02/03/2000**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 75.126,52 €

- 73 Nombre del proyecto:** OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8



**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

**Fecha de inicio:** 04/01/1999**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 321.421,28 €

- 74 Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS (1FD97-0313)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

**Fecha de inicio:** 04/01/1999**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 321.421,28 €

- 75 Nombre del proyecto:** IMPROVED QUALITY AND SHELF LIFE OF DESALTED COD AND EASY TO USE PRODUCT OF SALTED COD (FAIR CT98-4179)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Antonio Serra Belenguer**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 09/12/1998**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 89.601 €

- 76 Nombre del proyecto:** Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacio, con aplicacion combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Fecha de inicio:** 03/11/1998**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 22.255,48 €

- 77 Nombre del proyecto:** SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 03/11/1998**Duración:** 1 año - 11 meses - 20 días**Cuantía total:** 20.776,99 €

- 78 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 14

**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

**Fecha de inicio:** 01/09/1998**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 49.625,57 €

- 79 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/09/1998**Duración:** 2 años - 11 meses - 15 días**Cuantía total:** 71.141,8 €

- 80 Nombre del proyecto:** FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Consuelo González Martínez**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

SOCRATES PROGRAMME

**Fecha de inicio:** 01/09/1998**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 420.620,4 €

- 81 Nombre del proyecto:** (PRESECADOR Y SECADOR DE CITRICOS) (IMTEFA/1998/53)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

**Fecha de inicio:** 12/08/1998**Duración:** 11 meses - 26 días**Cuantía total:** 28.457,92 €

- 82 Nombre del proyecto:** Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Antonio Serra Belenguer**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

Fair Programme

**Fecha de inicio:** 01/01/1998**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 127.997,69 €

- 83 Nombre del proyecto:** Cofinanciación cromatógrafo de gases/espectrometro de masas con muestreador automático para análisis de volátiles con espacio de cabeza (Desconocido)

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Valencia**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad Politécnica de Valencia

**Fecha de inicio:** 27/10/1997**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 21.504,21 €

- 84 Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/1997**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 16.227,33 €

- 85 Nombre del proyecto:** Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 17**Entidad/es financiadora/s:**

CYTED

**Fecha de inicio:** 01/01/1997**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 108.182,18 €

- 86 Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA-96

**Fecha de inicio:** 01/01/1997**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 6.010,12 €

- 87 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN NUEVO PROCESO PARA EL SALADO DE JAMONES DESTINADOS AL CURADO POR IMPREGNACION AL VACIO (95-0014-0P)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT - 95

**Fecha de inicio:** 07/03/1996**Duración:** 1 año - 8 meses**Cuantía total:** 49.583,5 €

- 88 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN NUEVO PROCESO PARA EL SALADO DE JAMONES DESTINADOS AL CURADO POR IMPREGNACION AL VACIO (95-0014-OP)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 07/03/1996**Duración:** 1 año - 7 meses - 29 días**Cuantía total:** 49.583,5 €



- 89** **Nombre del proyecto:** Food internet-based distance european learning (FIDEL) (ODL.1996-99)  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Union europea. Programa socrates  
**Fecha de inicio:** 01/01/1996 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 29.673,65 €
- 90** **Nombre del proyecto:** PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES  
**Fecha de inicio:** 01/01/1996 **Duración:** 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 5.409,11 €
- 91** **Nombre del proyecto:** ASISTENCIA TECNICA EN EL DESARROLLO DE LA MAQUINARIA PARA EL SECADO DE CITRICOS (Desconocido)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SORMA IBERICA, S.A.  
**Fecha de inicio:** 27/11/1995 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 35.195,99 €
- 92** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE UN NUEVO PROCESO DE SALADO DE QUESOS POR IMPREGNACION HIDRODINAMICA (ALI-0858-C02-01)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT - 95  
**Fecha de inicio:** 01/07/1995 **Duración:** 3 años - 2 días  
**Cuantía total:** 70.408,57 €
- 93** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICYT - 95  
**Fecha de inicio:** 01/07/1995 **Duración:** 3 años - 2 días  
**Cuantía total:** 77.746,93 €
- 94** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)



**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/07/1995

**Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días

**Cuantía total:** 77.746,93 €

- 95 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE UN NUEVO PROCESO DE SALADO DE QUESOS POR IMPREGNACION HIDRODINAMICA (ALI95-0858-C02-01)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/07/1995

**Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días

**Cuantía total:** 70.408,57 €

- 96 Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 01/03/1995

**Duración:** 4 años - 9 meses - 30 días

**Cuantía total:** 19.517,33 €

- 97 Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES

**Fecha de inicio:** 01/03/1995

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 61.543,64 €

- 98 Nombre del proyecto:** Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

fair programme

**Fecha de inicio:** 01/01/1995

**Duración:** 5 años - 6 meses - 30 días

**Cuantía total:** 149.922,3 €



- 99 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (std3-932078)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Entidad/es financiadora/s:**  
union europea  
**Fecha de inicio:** 01/01/1995 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 63.851,53 €
- 100 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS DE PROCESAMIENTO MÍNIMO PARA LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS (Desconocido)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CYTED  
**Fecha de inicio:** 01/01/1995 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 144.242,9 €
- 101 Nombre del proyecto:** Process Optimization and Minimal Processing of Foods (CIPA-CT94-0195)  
**Entidad de realización:** Universidad Católica Portuguesa  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Copernicus Programme  
**Fecha de inicio:** 01/01/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 90.151,82 €
- 102 Nombre del proyecto:** Equipo modular para análisis calorimétrico y de constantes dieléctricas (IN94-0445)  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología  
**Fecha de inicio:** 12/12/1994 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 72.121,45 €
- 103 Nombre del proyecto:** Desarrollo de formulaciones de hidrocoloides, con goma de garrofin, utilizables como estabilizantes de cremas de leche batibles (Desconocido)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** BURBEN S.A.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BURBEN S.A.  
**Fecha de inicio:** 01/09/1994 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 3.005,06 €
- 104 Nombre del proyecto:** Estudio de viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por IV (Desconocido)  
**Grado de contribución:** Investigador/a





**Entidad de realización:** Dto. Tecnología de Alimentos, UPV

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

C.I.C.Y.T.

**Fecha de inicio:** 01/07/1994

**Duración:** 11 meses

**Cuantía total:** 66.111,33 €

**105 Nombre del proyecto:** Deshidratación osmótica a vacío: desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de frutas y pescados (ALI92-0411 - C.E)

**Entidad de realización:** UPV

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (C.I.C.Y.T.)

**Fecha de inicio:** 01/01/1992

**Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 79.333,6 €

**106 Nombre del proyecto:** Conservación de frutas a granel por el método de los factores combinados (CYTED-XII-2)

**Entidad de realización:** UPV

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

CYTED

**Fecha de inicio:** 01/01/1992

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 0 €

**107 Nombre del proyecto:** Estudio del proceso de fabricación del Turrón de Jijona (IVEI 04-008)

**Entidad de realización:** UPV

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Institució Valenciana d'Estudis i Investigació

**Fecha de inicio:** 01/02/1991

**Duración:** 3 años - 3 meses - 30 días

**Cuantía total:** 9.015,18 €

**108 Nombre del proyecto:** Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Industria Regional (CYTED-XI)

**Entidad de realización:** UPV

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

CYTED

**Fecha de inicio:** 01/01/1991

**Duración:** 5 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 150.253,03 €

**109 Nombre del proyecto:** Programa regional de deshidratación de alimentos y agroindustria rural (STD2-9012/243)

**Entidad de realización:** UPV

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Comunidad Económica Europea

**Fecha de inicio:** 01/01/1990**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 24.040,48 €

**110 Nombre del proyecto:** Caracterización del proceso de fabricación del Turrón de Alicante. Turrón de Xixona (ALI 89- 0066)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Ainia Centro Tecnológico**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Fecha de inicio:** 01/11/1989**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 59.500,2 €

**111 Nombre del proyecto:** Influencia de las condiciones de tostado sobre las propiedades físicas y la calidad del café. (Desconocido)

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Valencia**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Algosa/Cafés Valiente

**Fecha de inicio:** 01/01/1989**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 6.010,12 €

**112 Nombre del proyecto:** Physical Properties of Foods. COST action 90 bis (COST 90 bis)

**Entidad de realización:** Departamento de Tecnología de Alimentos**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión de las Comunidades Europeas (DG XII)

**Fecha de inicio:** 01/01/1983**Duración:** 4 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 9.015,18 €

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

**1 Nombre del proyecto:** OBTENCION DE PRODUCTOS EN POLVO ESTABLES, DISPERSABLES EN BEBIDAS, A PARTIR DE EXTRACTO DE ROMERO CON 40% ACIDO CARNOSICO (CDTI 2011)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

NATUREX SPAIN, S.L.

**Fecha de inicio:** 28/03/2011**Duración:** 9 meses**Cuantía total:** 20.740 €



- 2** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GOURMED DIET S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/03/2008 **Duración:** 6 meses  
**Cuantía total:** 18.000 €
- 3** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 61  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2005 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 1.477.500 €
- 4** **Nombre del proyecto:** AYUDA DE LA UPV AL CONGRESO: JORNADAS DE INVESTIGACION EN TECNOLOGIA DE ENVASES Y EMBALAJES (PPI-04-05-2395)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2005 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 1.500 €
- 5** **Nombre del proyecto:** AYUDA DE LA UPV A LAS IV JORNADAS DE INVESTIGACION EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (PPI-04-04-2926)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2004 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 1.500 €
- 6** **Nombre del proyecto:** IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
RESTAURACION Y CATERING S.XXI, S.A.  
**Fecha de inicio:** 06/10/2003 **Duración:** 3 meses  
**Cuantía total:** 6.000 €



- 7** **Nombre del proyecto:** AYUDA DE LA UPV AL CONGRESO : JORNADAS EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (PPI-04-03-2433)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 2.000 €
- 8** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL CONGRESO: III JORNADAS EN CIENCIA E INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS (PPI-04-02 2884)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/07/2002 **Duración:** 6 meses  
**Cuantía total:** 2.000 €
- 9** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL CONGRESO: XI TRATAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS (PPI-04-02 3738)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/07/2002 **Duración:** 3 meses  
**Cuantía total:** 2.000 €
- 10** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL SIMPOSIO DESHIDRATACION: PROCESOS, ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD (CELEBRADO LOS DIAS 25,26,27 DE SEPTIEMBRE 2002) (19)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ORGANISMO PUBLICO VALENCIANO DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/01/2002 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 11** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLOGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS (1FD97-0313)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.  
**Fecha de inicio:** 04/12/1999 **Duración:** 2 años - 1 mes  
**Cuantía total:** 36.060,72 €

- 12** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LÍNEAS DE MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
TECNOFRUT, S.L.; FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.  
**Fecha de inicio:** 04/01/1999 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 12.020,24 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Diseño de dos prototipos (PRESECADOR Y SECADOR DE CITRICOS) para su integración en una central Hortofrutícola que funcione con cogeneración de Energía (Desconocido)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUTO DE LA MEDIANA Y PEQUEÑA INDUSTRIA VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 12/08/1998 **Duración:** 11 meses - 26 días  
**Cuantía total:** 28.457,92 €
- 14** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LÍNEAS DE MANIPULACIÓN DE CITRICOS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
TECNOFRUT, S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/11/1997 **Duración:** 8 meses - 28 días  
**Cuantía total:** 9.411,85 €
- 15** **Nombre del proyecto:** ASISTENCIA TÉCNICA EN EL DESARROLLO DE LA MAQUINARIA PARA EL SECADO DE CITRICOS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
SORMA IBERICA, S.A.  
**Fecha de inicio:** 27/11/1995 **Duración:** 4 años - 1 mes - 4 días  
**Cuantía total:** 51.512,45 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Ingeniería del proceso de extracción de cafeína a partir del té (Natra 90-91)  
**Entidad de realización:** UPV  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Natra, S.A.  
**Fecha de inicio:** 05/12/1990 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 13.462,67 €

**17 Nombre del proyecto:** TECNOLOGIA DE DESTILACION MOLECULAR EN DESTILADOS DE LA DESODORIZACION DE GRASAS Y OTROS PRODUCTOS

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

ACEITES ALFONSO Y CIA, S.A.

**Fecha de inicio:** 02/11/1990

**Duración:** 1 año - 11 meses - 20 días

**Cuántía total:** 107.701,37 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de un material biodegradable termoplástico de envasado a partir de cáscara de plátano y/o banana y material biodegradable termoplástico de envasado obtenido con el mismo

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Carolina Ivonne Contreras Monzón; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** P202430003

**Fecha de registro:** 03/01/2024
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Producto emulsionado unttable a base de aceite de oliva y/u otros aceites vegetales y su procedimiento de preparación

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Entidad titular de derechos:** Gourmed Diet, S.L.

**Nº de solicitud:** P200803730

**Fecha de registro:** 29/12/2008
- 3 Título propiedad industrial registrada:** EMULSIÓN LIGANTE, PROCEDIMIENTO PARA SU FABRICACIÓN Y USO DE LA MISMA COMO MEDIO DILUYENTE ACONDICIONADOR Y COMO MEDIO AGLUTINANTE EN PINTURAS y TINTA

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Constancio Collado Jareño; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Amparo Galbis Juan; Domingo Oliver Rubio; Rafael Sánchez-Carralero Carabias

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** PCT/ES2009/000

**Fecha de registro:** 18/07/2008
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Pintura al temple óleo-resinoso estable, y procedimiento para su fabricación.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Constancio Collado Jareño; Domingo Oliver Rubio; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Amparo Galbis Juan

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** P200200459





**Fecha de registro:** 19/02/2002

- 5 Título propiedad industrial registrada:** Mejoras en el objeto de la patente principal nº P9300835 por procedimiento de flujo alternado para favorecer los intercambios líquidos de productos alimenticios y equipo para realizarlo

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** José Manuel Barat Baviera; R LLORIA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** P9800733

**Fecha de registro:** 06/04/1998

- 6 Título propiedad industrial registrada:** Nuevo procedimiento de fabricación del turrón de Xixona

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** 9701451

**Fecha de registro:** 30/06/1997

- 7 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de Flujo alternado para favorecer los intercambios líquidos en productos alimenticios y equipo para realizarlo

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** P 9300805

**Fecha de registro:** 20/04/1993

- 8 Título propiedad industrial registrada:** Proceso de fabricación controlada de turrón de Xixona

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Nuria Martínez Navarrete

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** 9201136

**Fecha de registro:** 02/06/1992



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Pedro Augusto Vieira De Freitas; Silvia Meyer; EVA HERNANDEZ GARCIA; Diego Rebaque; Francisco Vilaplana; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antioxidant and antimicrobial extracts from grape stalks obtained with subcritical water. Potential use in active food packaging development. Food Chemistry. 451, 139526, 2024. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2024.139526

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Paula Andrea Gómez Contreras; María Consuelo González Martínez; Catalina Obando Garzón; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Augusto Vieira De Freitas; Laia Martín Pérez. Applying Subcritical Water Extraction to Obtain Bioactive Compounds and Cellulose Fibers from Brewer Spent Grains. Molecules. 29, 4897, 2024. ISSN 1420-3049. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules29204897>

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Ghazi Ben Messaoud; Laura Sánchez-González; Elmira Arab Tehrani; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Chitosan films containing encapsulated eugenol in alginate microspheres. Food Hydrocolloids. 151, 2024. ISSN 0268-005X. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109791>

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Irene Mate García; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Fractionation of Winemaking Grape Stalks by Subcritical Water Extraction to Obtain Added-Value Products. Foods. 13, 3566, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13223566>

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Improving Thermo-Sealing of Poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) by Blending with Polycaprolactone. Polymers. 2024. ISSN 2073-4360. DOI: 10.3390/polym16233255

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Paula Bononad; Pedro A. V. Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Influence of the Purification Degree of Cellulose from Posidonia oceanica on the Properties of Cellulose-PLA Composites. Polysaccharides. 5, pp. 807 - 822. 2024. ISSN 2673-4176. DOI: <https://doi.org/10.3390/polysaccharides5040050>

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Irene Gil Guillén; Pedro A. V. Freitas; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Obtaining Cellulose Fibers from Almond Shell by Combining Subcritical Water Extraction and Bleaching with Hydrogen Peroxide. Molecules. 29, 3284, 2024. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules29143284

**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Production of Polyhydroxyalkanoates for Biodegradable Food Packaging Applications Using Haloferax mediterranei and Agrifood Wastes. Foods. 13, 950, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13060950

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

- 9** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Stability and Composting Behaviour of PLA-Starch Laminates Containing Active Extracts and Cellulose Fibres from Rice Straw. *Polymers*. 16, 1474, 2024. ISSN 2073-4360. DOI: 10.3390/polym16111474

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

- 10** Anita del Rosario Patrón Espá; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Starch Recovery Process from the Tiger Nut Horchata Processing Waste. *Food and Bioprocess Technology*. 2024. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-024-03531-9

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

- 11** Paula Bononad; Pedro Augusto Vieira De Freitas; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Subcritical water extraction for recovering cellulose fibres from *Posidonia oceanica* waste. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*. 8, 100550, 2024. ISSN 2666-8939. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2024.100550>

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

- 12** Carmen Olivas Alonso; Pedro Augusto Vieira De Freitas; Sergio Torres Giner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Thermo-Compressed Films of Poly(butylene succinate) Reinforced with Cellulose Fibers Obtained from Rice Straw by Green Extraction Methods. *Macromolecular Materials and Engineering*. 2024. ISSN 1438-7492. DOI: 10.1002/mame.202400094

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

- 13** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antioxidant starch composite films containing rice straw extract and cellulose fibres. *Food Chemistry*. 400, 134073, 2023. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134073

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

- 14** Sergio Torres Giner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Chelo González Martínez. Circular Bioeconomy: Novel Processes and Materials for Food Preservation. *Foods*. 12, 4341, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12234341

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

- 15** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of the cellulose purification process on the properties of aerogels obtained from rice straw. *Carbohydrate Polymers*. 312, 120805, pp. 1 - 13. 2023. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2023.120805

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

- 16** Ronald Marsiglia Fuentes; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Luis A. Garcia-Zapateiro. Investigating the Water Relations in Aqueous Extract Powders of Mango (<i>Mangifera indica</i>) Peel and Seed Waste for Their Use in Food Matrices as a Value-Added By-Product. *Foods*. 12, 3497, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12183497

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

- 17** Carla Ivonne La Fuente Arias; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Lamination of starch/polyesters by thermocompression for food packaging purposes. *Sustainable Food Technology*. 1, pp. 296 - 305. 2023. ISSN 2753-8095. DOI: 10.1039/D2FB00038E

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

- 18** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Sergio Torres Giner. Lid Films of Poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate)/Microfibrillated Cellulose Composites for Fatty Food Preservation. *Foods*. 12, 375, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020375

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

- 19** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Multilayer antimicrobial films based on starch and PLA with superficially incorporated ferulic or cinnamic acids for active food packaging purposes. Food Chemistry Advances. 2, 100250, 2023. ISSN 2772-753X. DOI: 10.1016/j.focha.2023.100250  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Polyhydroxybutyrate-co-hydroxyvalerate (PHBV) with Phenolic Acids for Active Food Packaging. Polymers. 15, 4222, 2023. ISSN 2073-4360. DOI: 10.3390/polym15214222  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Eva Moll Montaner; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Release and antibacterial action of phenolic acids incorporated into PHBV films. Food Packaging and Shelf Life. 38, 101112, 2023. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2023.101112  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Pedro Augusto Vieira De Freitas; Laia Martín Pérez; Irene Gil Guillén; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Subcritical Water Extraction for Valorisation of Almond Skin from Almond Industrial Processing. Foods. 12, 3759, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12203759  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Using rice straw fractions to develop reinforced, active PLA-starch bilayers for meat preservation. Food Chemistry. 405, 134990, 2023. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134990  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Active Starch-Polyester Bilayer Films with Surface-Incorporated Ferulic Acid. Membranes. 12, 976, pp. 1 - 14. 2022. ISSN 2077-0375. DOI: 10.3390/membranes12100976  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antibacterial properties of cinnamic and ferulic acids incorporated to starch and PLA monolayer and multilayer films. Food Control. 136, 108878, pp. 1 - 5. 2022. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2022.108878  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antilisterial action of PLA films with ferulic acid as affected by the method of incorporation. Food Bioscience. 49, 101865, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2022.101865  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Pedro Augusto Vieira De Freitas; Nuria Julia Bas Gil; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antioxidant poly (lactic acid) films with rice straw extract for food packaging applications. Food Packaging and Shelf Life. 34, 101003, pp. 1 - 12. 2022. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.101003  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Applying ultrasound-assisted processing to obtain cellulose fibres from rice straw to be used as reinforcing agents. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 76, 102932, pp. 1 - 14. 2022. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2022.102932  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Biodegradable active materials containing phenolic acids for food packaging applications. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 21, pp. 3910 - 3930. 2022. ISSN 1541-4337. DOI: 10.1111/1541-4337.13011

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

- 30** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Biodegradation of PLA-PHBV Blend Films as Affected by the Incorporation of Different Phenolic Acids. *Foods*. 11, 243, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11020243

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

- 31** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of active phenolic acids on properties of PLA-PHBV blend films. *Food Packaging and Shelf Life*. 33, 100894, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.100894

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

- 32** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of ferulic and cinnamic acids on the functional and antimicrobial properties in thermo-processed PLA films. *Food Packaging and Shelf Life*. 33, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.100882

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

- 33** JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical and active properties of poly (vinyl alcohol) films with phenolic acids as affected by the processing method. *Food Packaging and Shelf Life*. 33, 100855, 2022. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.100855

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

- 34** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of PLA films with cinnamic acid: Effect of the processing method. *Food and Bioproducts Processing*. 133, pp. 25 - 33. 2022. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2022.02.002

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

- 35** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Starch-polyester bilayer films with phenolic acids for pork meat preservation. *Food Chemistry*. 385, 132650, pp. 1 - 8. 2022. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.132650

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

- 36** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Biodegradable Antimicrobial Films for Food Packaging: Effect of Antimicrobials on Degradation. *Foods*. 10, pp. 1 - 23. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061256

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

- 37** Anna Carbó; Rosario Torres; Josep Usall; Anna Marín Gozalbo; Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Neus Teixidó. Dehydration of *Ampelomyces quisqualis* CPA-9 conidia by adding biodegradable coatings: Biocontrol activity against powdery mildew and physical characterization of the formulated product. *Biological Control*. 161, pp. 1 - 8. 2021. ISSN 1049-9644. DOI: 10.1016/j.biocontrol.2021.104701

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

- 38** Ece Sogut; Atif Can Seydim; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Development of chitosan/cycloolefin copolymer and chitosan/polycaprolactone active bilayer films incorporated with grape seed extract and carvacrol. *Journal of Polymer Research*. 28, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 1022-9760. DOI: 10.1007/s10965-021-02685-w

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

- 39** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Carolina Ivonne Contreras Monzón; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Edible coatings controlling mass loss and *Penicillium roqueforti* growth during cheese ripening. *Journal of Food Engineering*. 290, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110174

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



- 40** JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of phenolic acids on the properties of films from Poly (vinyl alcohol) of different molecular characteristics. Food Packaging and Shelf Life. 29, 100711, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.foodpack.2021.100711  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Liposomal Encapsulation of Carvacrol to Obtain Active Poly (Vinyl Alcohol) Films. Molecules. 26, 1589, pp. 1 - 13. 2021. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules26061589  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physicochemical and antimicrobial properties of cassava starch films with ferulic or cinnamic acid. LWT - Food Science & Technology (Online). 144, pp. 1 - 8. 2021. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111242  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Thermoprocessed starch-polyester bilayer films as affected by the addition of gellan or xanthan gum. Food Hydrocolloids. 113, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2020.106509  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Amalia Isabel Cano Embuena; Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Using tannins as active compounds to develop antioxidant and antimicrobial chitosan and cellulose based films. Carbohydrate Polymer Technologies and Applications. 2, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 2666-8939. DOI: 10.1016/j.carpta.2021.100156  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Pedro Augusto Vieira De Freitas; Carla Ivone La Fuente Arias; Sergio Torres Giner; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Valorization of Rice Straw into Cellulose Microfibers for the Reinforcement of Thermoplastic Corn Starch Films. Applied Sciences. 11, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11188433  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** MAYRA ILEANA SAPPER; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Antifungal Polyvinyl Alcohol Coatings Incorporating Carvacrol for the Postharvest Preservation of Golden Delicious Apple. Coatings. 10, pp. 1 - 14. 2020. ISSN 2079-6412. DOI: 10.3390/coatings10111027  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Application of Ultrasound Pre-Treatment for Enhancing Extraction of Bioactive Compounds from Rice Straw. Foods. 9, pp. 1 - 15. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9111657  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Biodegradability and disintegration of multilayer starch films with electrospun PCL fibres encapsulating carvacrol. Polymer Degradation and Stability. 173, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 0141-3910. DOI: 10.1016/j.polymerdegradstab.2020.109100  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of carvacrol in the properties of films based on poly (vinyl alcohol) with different molecular characteristics. Polymer Degradation and Stability. 179, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0141-3910. DOI: 10.1016/j.polymerdegradstab.2020.109282  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 50** ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; Antonio Vicente; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Enhancement of PLA-PVA surface adhesion in bilayer assemblies by PLA aminolization. Food and Bioprocess Technology. 13, pp. 1215 - 1228. 2020. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-020-02475-0  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Carolin Menzel; María Consuelo González Martínez; Francisco Vilaplana; Gianfranco Diretto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Incorporation of natural antioxidants from rice straw into renewable starch films. International Journal of Biological Macromolecules. pp. 976 - 986. 2020. ISSN 0141-8130. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2019.09.222  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Polylactic acid based materials encapsulating carvacrol obtained by solvent casting and electrospinning. Journal of Food Science (Online). 85, pp. 1177 - 1185. 2020. ISSN 1750-3841. DOI: 10.1111/1750-3841.15094  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** María Consuelo González Martínez; ALINA TAMPAU; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Poly(vinyl alcohol)-based materials encapsulating carvacrol obtained by solvent casting and electrospinning. Reactive and Functional Polymers. 153, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 1381-5148. DOI: 10.1016/j.reactfunctpolym.2020.104603  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. The Incorporation of Carvacrol into Poly (vinyl alcohol) Films Encapsulated in Lecithin Liposomes. Polymers. 12, pp. 1 - 18. 2020. ISSN 2073-4360. DOI: 10.3390/polym12020497  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Amalia Isabel Cano Embuena; María Andrés Conde; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Use of tannins to enhance the functional properties of protein based films. Food Hydrocolloids. 100, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105443  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Martina Cofelice; Francesca Cuomo; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Alginate Films Encapsulating Lemongrass Essential Oil as Affected by Spray Calcium Application. Colloids and Interfaces. 3, pp. 1 - 15. 2019. ISSN 2504-5377. DOI: 10.3390/colloids3030058  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** MAYRA ILEANA SAPPER; Lluís Palou; MARÍA B. PÉREZ-GAGO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antifungal Starch Coatings. 9, pp. 333. 2019. ISSN 2079-6412. DOI: <https://doi.org/10.3390/coatings9050333>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Carolin Menzel; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Francisco Vilaplana. Antioxidant starch films containing sunflower hull extracts. Carbohydrate Polymers. 214, pp. 142 - 151. 2019. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2019.03.022  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Antioxidant starch-based films with encapsulated eugenol. Application to sunflower oil preservation. LWT - Food Science and Technology. 113, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108290  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 60** EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Anna-Maija Lampi; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Kirsí Jouppila; María Consuelo González Martínez. Encapsulation of eugenol by spray-drying using whey protein isolate or lecithin: Release kinetics, antioxidant and antimicrobial properties. *Food Chemistry*. 295, pp. 588 - 598. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.05.115  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Eugenol and carvacrol migration from PHBV films and antibacterial action in different food matrices. *Food Chemistry*. 277, pp. 38 - 45. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.093  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Eugenol incorporation into thermoprocessed starch films using different encapsulating materials. *Food Packaging and Shelf Life*. 21, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100326  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** MAYRA ILEANA SAPPER; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Improving functional properties of cassava starch-based films by incorporating xanthan, gellan or pullulan gums. *International Journal of Polymer Science*. 2019, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 1687-9422. DOI: 10.1155/2019/5367164  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Improving properties of thermoplastic starch films by incorporating active extracts and cellulose fibres isolated from rice or coffee husk. *Food Packaging and Shelf Life*. 22, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100383  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** RAQUEL REQUENA PERIS; Amparo Jiménez Quero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Rosana Moriana Torró; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Vilaplana Domingo. Integral Fractionation of Rice Husks into Bioactive Arabinoxylans, Cellulose Nanocrystals, and Silica Particles. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*. 7, pp. 6275 - 6286. 2019. ISSN 2168-0485. DOI: 10.1021/acssuschemeng.8b06692  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Anna Marín Gozalbo; Anne Plotto; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Lactic Acid Bacteria Incorporated into Edible Coatings to Control Fungal Growth and Maintain Postharvest Quality of Grapes. *HortScience*. 54, pp. 337 - 343. 2019. ISSN 0018-5345. DOI: 10.21273/HORTSCI113661-18  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Anna Carbó; Rosario Torres; Josep Usall; Anna Marín Gozalbo; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Neus Teixidó. Novel film-forming formulations of the biocontrol agent *Candida sake* CPA-1: biocontrol efficacy and performance at field conditions in organic wine grapes. *Pest Management Science*. 75, pp. 959 - 968. 2019. ISSN 1526-498X. DOI: 10.1002/ps.5200  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Study of the potential synergistic antibacterial activity of essential oil components using the thiazolyl blue tetrazolium bromide (MTT) assay. *LWT - Food Science and Technology*. 101, pp. 183 - 190. 2019. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.10.093  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Using grafted poly(epsilon-caprolactone) for the compatibilization of thermoplastic starch-poly(lactic acid) blends. *Reactive and Functional Polymers*. 142, pp. 25 - 35. 2019. ISSN 1381-5148. DOI: 10.1016/j.reactfunctpolym.2019.05.013  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 70** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Using lignocellulosic fractions of coffee husk to improve properties of compatibilised starch-PLA blend films. *Food Packaging and Shelf Life*. 22, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100423  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** MAYRA ILEANA SAPPER; Mar Bonet; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Wettability of starch-gellan coatings on fruits, as affected by the incorporation of essential oil and/or surfactants. *LWT - Food Science and Technology*. 116, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108574  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** MAYRA ILEANA SAPPER; Paola Wilcaso Fajardo; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; Josefa Rosello Caselles; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antifungal and functional properties of starch-gellan films containing thyme (*Thymus zygis*) essential oil. *Food Control*. 92, pp. 505 - 515. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.05.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Biopolymers Carrying Essential Oils, or their Compounds, for Food Antimicrobial Packaging. *Current Organic Chemistry*. 22, pp. 1141 - 1156. 2018. ISSN 1385-2728. DOI: 10.2174/1385272822666171129153011  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Isolation and characterisation of microcrystalline cellulose and cellulose nanocrystals from coffee husk and comparative study with rice husk. *Carbohydrate Polymers*. 191, pp. 205 - 215. 2018. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2018.03.022  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Obtaining antimicrobial bilayer starch and polyester-blend films with carvacrol. *Food Hydrocolloids*. 83, pp. 118 - 133. 2018. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2018.04.045  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical and Antimicrobial Properties of Compression-Molded Cassava Starch-Chitosan Films for Meat Preservation. *Food and Bioprocess Technology*. 11, pp. 1339 - 1349. 2018. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-018-2094-5  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Reinforcement of Thermoplastic Starch Films with Cellulose Fibres Obtained from Rice and Coffee Husks. *Journal of Renewable Materials (Online)*. 6, pp. 599 - 610. 2018. ISSN 2164-6341. DOI: 10.32604/JRM.2018.00127  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Release kinetics and antimicrobial properties of carvacrol encapsulated in electrospun poly-(epsilon-caprolactone) nanofibres. Application in starch multilayer films. *Food Hydrocolloids*. 79, pp. 158 - 169. 2018. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2017.12.021  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** MAYRA ILEANA SAPPER; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Starch-Based Coatings for Preservation of Fruits and Vegetables. *Coatings*. 8, 2018. ISSN 2079-6412. DOI: 10.3390/coatings8050152  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 80** Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Malco Cruz-Romero; Joseph Kerry. Starch-gelatin antimicrobial packaging materials to extend the shelf life of chicken breast fillets. *LWT - Food Science and Technology*. 97, pp. 483 - 490. 2018. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.07.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Thermoplastic cassava starch-chitosan bilayer films containing essential oils. *Food Hydrocolloids*. 75, pp. 107 - 115. 2018. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2017.09.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Olga Moreno Marro; Àgueda Gil; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Active starch-gelatin films for shelf-life extension of marinated salmon. *LWT - Food Science and Technology*. 84, pp. 189 - 195. 2017. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.05.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Rodrigo Ortega Toro; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Josefa Rosello Caselles; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antifungal starch-based edible films containing Aloe vera. *Food Hydrocolloids*. 72, pp. 1 - 10. 2017. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2017.05.023  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Justine Muller; Alba Casado Quesada; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antimicrobial properties and release of cinnamaldehyde in bilayer films based on polylactic acid (PLA) and starch. *European Polymer Journal*. 2017. ISSN 0014-3057  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Justine Muller; Alba Casado Quesada; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antimicrobial properties and release of cinnamaldehyde in bilayer films based on polylactic acid (PLA) and starch. *European Polymer Journal*. 96, pp. 316 - 325. 2017. ISSN 0014-3057. DOI: 10.1016/j.eurpolymj.2017.09.009  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Kata T. Trifkovic; Viktor A. Nedovic; Branko M. Bugarski; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. *Carbohydrate Polymers*. 157, pp. 1153 - 1161. 2017. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2016.10.080  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Carvacrol encapsulation in starch or PCL based matrices by electrospinning. *Journal of Food Engineering*. 214, pp. 245 - 256. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.07.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Justine Muller; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Combination of poly(lactic) acid (PLA) and starch to obtain biodegradable materials for food packaging. *Materials*. 10, pp. 1 - 22. 2017. ISSN 1996-1944. DOI: 10.3390/ma10080952  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Improving function of biocontrol agents incorporated in antifungal fruit coatings: a review. *Biocontrol Science and Technology*. 27, pp. 1220 - 1241. 2017. ISSN 0958-3157. DOI: 10.1080/09583157.2017.1390068  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 90** Olga Moreno Marro; Julián Cárdenas; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of starch oxidation on the functionality of starch-gelatin based active films. Carbohydrate Polymers. 178, pp. 147 - 158. 2017. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.08.128  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Justine Muller; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Poly(lactic) acid (PLA) and starch bilayer films, containing cinnamaldehyde, obtained by compression moulding. European Polymer Journal. 95, pp. 56 - 70. 2017. ISSN 0014-3057. DOI: 10.1016/j.eurpolymj.2017.07.019  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Justine Muller; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Poly(lactic) acid (PLA) and starch bilayer films, containing cinnamaldehyde, obtained by compression moulding. European Polymer Journal. 2017. ISSN 0014-3057  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Elena Fortunati; Matteo Gigli; Francesca Luzi; Franco Dominici; Nadia Lotti; Massimo Gazzano; Amalia Isabel Cano Embuena; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Andrea Munari; J.M. Kenny; Ilaria Armentano; Luigi Torre. Processing and characterization of nanocomposite based on poly(butylene/triethylene succinate) copolymers and cellulose nanocrystals. Carbohydrate Polymers. 165, pp. 51 - 60. 2017. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.02.024  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of biopolymer dispersions and films used as carriers of the biocontrol agent Candida sake CPA-1. LWT - Food Science and Technology. 79, pp. 60 - 69. 2017. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.01.024  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Release kinetics of carvacrol and eugenol from poly(hydroxybutyrate-co-hydroxyvalerate) (PHBV) films for food packaging applications. European Polymer Journal. 92, pp. 185 - 193. 2017. ISSN 0014-3057. DOI: 10.1016/j.eurpolymj.2017.05.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Kata Trifkovic; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Release of polyphenols from starch-chitosan based films containing thyme extract. Carbohydrate Polymers. 175, pp. 122 - 130. 2017. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2017.07.067  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Stability of biocontrol products carrying Candida sake CPA-1 in starch derivatives as a function of water activity. Biocontrol Science and Technology. 3157, pp. 1 - 20. 2017. ISSN 0958-3157. DOI: 10.1080/09583157.2017.1279587  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Lara Sobrino Gregorio; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Thermal properties of honey as affected by the addition of sugar syrup. Journal of Food Engineering. 213, pp. 69 - 75. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.02.014  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** SANDRA CECILIA ACOSTA DAVILA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; Josefa Rosello Caselles; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher. Antifungal films based on starch-gelatin blend, containing essential oils. Food Hydrocolloids. 61, pp. 233 - 240. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2016.05.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 100** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Biodegradation behavior of starch-PVA films as affected by the incorporation of different antimicrobials. *Polymer Degradation and Stability*. pp. 1 - 10. 2016. ISSN 0141-3910. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2016.04.014>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Development and characterization of active films based on starch-PVA, containing silver nanoparticles. *Food Packaging and Shelf Life*. 10, pp. 16 - 24. 2016. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.foodpack.2016.07.002  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Isabel Escribano Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Effect of chitosan <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.11.054>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** Anna Marín Gozalbo; María Teresa Cháfer Nácher; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> ROSARIO TORRES SANCHÍS; Josep Usall; Neus Teixidó. Effect of different coating-forming agents on the efficacy of the biocontrol agent *Candida sake* CPA-1 for control of *Botrytis cinerea* on grapes. *Biological Control*. 96, pp. 108 - 119. 2016. ISSN 1049-9644. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.biocontrol.2016.02.012>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** RAQUEL REQUENA PERIS; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of plasticizers on thermal and physical properties of compression-moulded poly[(3-hydroxybutyrate)-co-(3-hydroxyvalerate)] films. *Polymer Testing*. 56, pp. 45 - 53. 2016. ISSN 0142-9418. DOI: 10.1016/j.polymertesting.2016.09.022  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** Angela Perdonés Montero; Núria Tur; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Effect on tomato plant and fruit of the application of biopolymer and oregano essential oil coatings. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96, pp. 4505 - 4513. 2016. ISSN 0022-5142. DOI: 10.1002/jsfa.7666  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** RODRIGO ORTEGA TORO; Gabriella Santagata; Giovanna Gomez D Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Mario Malinconico. Enhancement of interfacial adhesion between starch and grafted poly(epsilon-caprolactone). *Carbohydrate Polymers*. 147, pp. 16 - 27. 2016. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2016.03.070  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Essential oils as additives in biodegradable films and coatings for active food packaging. *Trends in Food Science & Technology*. 48, pp. 51 - 62. 2016. ISSN 0924-2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2015.12.001  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** M. Julieta Bof; A. JIMENEZ; D.E. Locaso; M.A. García; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Grapefruit Seed Extract and Lemon Essential Oil as Active Agents in Corn Starch-Chitosan Blend Films. *Food and Bioprocess Technology*. 9, pp. 2033 - 2045. 2016. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-016-1789-8  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** RODRIGO ORTEGA TORO; Amparo Muñoz; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Improvement of properties of glycerol plasticized starch films by blending with a low ratio of polycaprolactone and/or polyethylene glycol. *Food Hydrocolloids*. 56, pp. 9 - 19. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2015.11.029

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

- 110** CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Miriam Jiménez Serrallé; Alberto Jiménez Marco; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of liposome encapsulated essential oils on properties of chitosan films. *Polymer International (Online)*. 65, pp. 979 - 987. 2016. ISSN 1097-0126. DOI: 10.1002/pi.5143

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

- 111** Justine Muller; María Consuelo González Martínez; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of plasticizers on thermal properties and crystallization behaviour of poly(lactic acid) films obtained by compression molding. *Polymer International*. 65, pp. 970 - 978. 2016. ISSN 0959-8103

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

- 112** Justine Muller; Alberto Jiménez Marco; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of plasticizers on thermal properties and crystallization behaviour of poly(lactic acid) films obtained by compression moulding. *Polymer International*. 65, pp. 970 - 978. 2016. ISSN 0959-8103. DOI: 10.1002/pi.5142

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

- 113** Olga Moreno Marro; Raúl Díaz; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of the processing method and antimicrobial agents on properties of starch-gelatin biodegradable films. *Polymer International*. 65, pp. 905 - 914. 2016. ISSN 0959-8103. DOI: 10.1002/pi.5115

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

- 114** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Physical and antimicrobial properties of starch-PVA blend films as affected by the incorporation of natural antimicrobial agents. *Foods*. 5, 2016. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods5010003

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

- 115** RAQUEL REQUENA PERIS; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Poly[(3-hydroxybutyrate)-co-(3-hydroxyvalerate)] active bilayer films obtained by compression moulding and applying essential oils at the interface. *Polymer International (Online)*. 65, pp. 883 - 891. 2016. ISSN 1097-0126. DOI: 10.1002/pi.5091

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

- 116** F. Luzi; Elena Fortunati; Alberto Jiménez Marco; D Puglia; D. Pezzolla; G. Gigliotti; J.M. Kenny; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; L. Torre. Production and characterization of PLA\_PBS biodegradable blends reinforced with cellulose nanocrystals extracted from hemp fibres. *Industrial Crops and Products*. 93, pp. 276 - 289. 2016. ISSN 0926-6690. DOI: 10.1016/j.indcrop.2016.01.045

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

- 117** Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Properties of film forming dispersions and films based on chitosan containing basil and thyme essential oils. *Food Hydrocolloids*. 57, pp. 271 - 279. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2016.02.006

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

- 118** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Pilar Molina Pons; Milagros Borràs Llopis; M<sup>a</sup> Carmen Beltrán Martínez; María Consuelo González Martínez. Quality of goats milk cheese as affected by coating with edible chitosan-essential oil films. *International Journal of Dairy Technology*. 70, pp. 68 - 76. 2016. ISSN 1364-727X. DOI: 10.1111/1471-0307.12306

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

- 119** Elena Fortunati; F. Luzi; Alberto Jiménez Marco; D.A. Gopakumar; D Puglia; S. Thomas; J.M. Kenny; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; L. Torre. Revalorization of sunflower stalks as novel sources of cellulose nanofibrils and nanocrystals and their effect on wheat gluten bionanocomposite properties. *Carbohydrate Polymers*. 149, pp. 357 - 368. 2016. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2016.04.120  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Thermoplastic Starch: Improving their Barrier Properties. *Agronomía Colombiana*. 34, pp. S73 - S75. 2016. ISSN 0120-9965. DOI: 10.15446/agron.colomb.v34n1supl.57864  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** RODRIGO ORTEGA TORO; Iris Morey Serra; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Active bilayer films of thermoplastic starch and polycaprolactone obtained by compression molding. *Carbohydrate Polymers*. pp. 282 - 290. 2015. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2015.03.080  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Moisés Laparra Llopis; María Consuelo González Martínez. Almond milk fermented with different potentially probiotic bacteria improves iron uptake by intestinal epithelial (Caco-2) cells. *International Journal of Food Studies*. 4, pp. 49 - 60. 2015. ISSN 2182-1054  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Josefa Rosello Caselles; Francisca Sempere Ferre; Isidora Sanz Berzosa; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana. Antifungal activity and potential use of essential oils against *Fusarium culmorum* and *Fusarium verticillioides*. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*. 18, pp. 359 - 367. 2015. ISSN 0972-060X. DOI: 10.1080/0972060X.2015.1010601  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Amalia Isabel Cano Embuena; Elena Fortunati; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; JOSE MARIA KENNY. Effect of cellulose nanocrystals on the properties of pea starch/poly(vinyl alcohol) blend films. *Journal of Materials Science*. 50, pp. 6979 - 6992. 2015. ISSN 0022-2461. DOI: DOI 10.1007/s10853-015-9249-9  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; Julia Rodriguez Garcia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physical properties and stability of almond and hazelnut milks. *LWT - Food Science and Technology*. 62, pp. 488 - 496. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.045>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of the incorporation of antimicrobial/antioxidant proteins on the properties of potato starch films. *Carbohydrate Polymers*. 133, pp. 353 - 364. 2015. ISSN 0144-8617. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.07.047>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of citric acid on the properties and stability of starch-polycaprolactone based films. *Journal of Applied Polymer Science*. pp. 1 - 16. 2015. ISSN 0021-8995. DOI: DOI: 10.1002/app.42220  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Julia Rodriguez Garcia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Optimisation of oat milk formulation to obtain fermented derivatives by using probiotic *Lactobacillus reuteri* microorganisms. *Food Science and Technology International*. 21, pp. 145 - 157. 2015. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013213518936

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

- 129** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Physical and microstructural properties of biodegradable films based on pea starch and PVA. *Journal of Food Engineering*. 167, pp. 59 - 64. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.06.003>

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

- 130** RODRIGO ORTEGA TORO; Jessica Contreras; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical and structural properties and thermal behaviour of starch-poly(e-caprolactone) blend films for food packaging. *Food Packaging and Shelf Life*. 5, pp. 10 - 20. 2015. ISSN 2214-2894. DOI: [doi:10.1016/j.fpsl.2015.04.001](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2015.04.001)

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

- 131** SANDRA CECILIA ACOSTA DAVILA; Alberto Jiménez Marco; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical properties and stability of starch-gelatin based films as affected by the addition of esters of fatty acids. *Food Hydrocolloids*. 49, pp. 135 - 143. 2015. ISSN 0268-005X. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2015.03.015](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.03.015)

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

- 132** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Probiotic fermented almond milk as an alternative to cow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*. 4, pp. 201 - 211. 2015. ISSN 2182-1054

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

- 133** Amalia Isabel Cano Embuena; Elena Fortunati; María Teresa Cháfer Nácher; JOSE MARIA KENNY; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Properties and ageing behaviour of pea starch films as affected by blend with poly(Vinyl Alcohol). *Food Hydrocolloids*. 48, pp. 84 - 93. 2015. ISSN 0268-005X. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2015.01.008](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.008)

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

- 134** Laura Sánchez-González; Jorge Ivan Quintero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antilisterial and physical properties of biopolymer films containing lactic acid bacteria. *Food Control*. 35, pp. 200 - 206. 2014. ISSN 0956-7135. DOI: [10.1016/j.foodcont.2013.07.001](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.07.001)

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

- 135** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin. *International Journal of Food Science & Technology*. pp. 1 - 14. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: [10.1177/1082013214543705](https://doi.org/10.1177/1082013214543705)

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

- 136** Amalia Isabel Cano Embuena; Alberto Jiménez Marco; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of amylose:amylopectin ratio and rice bran addition on starchfilms properties. *Carbohydrate Polymers*. 111, pp. 543 - 555. 2014. ISSN 0144-8617. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.04.075>

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

- 137** Maria Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of Chitosan Essential Oil Films on the Storage-Keeping Quality of Pork Meat Products. *Food and Bioprocess Technology*. 7, pp. 2443 - 2450. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: [10.1007/s11947-014-1329-3](https://doi.org/10.1007/s11947-014-1329-3)

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

- 138** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of the incorporation of surfactants on the physical properties of corn starch films. *Food Hydrocolloids*. 38, pp. 66 - 75. 2014. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.11.011>



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

- 139** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. FILMS DE ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO. INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE HIDROXIPROPIL-METIL-CELULOSA Y ÁCIDO CÍTRICO. *Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*. 12, pp. 134 - 141. 2014. ISSN 1692-3561

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

- 140** Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Hazelnut milk fermentation using probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GG and inulin. *International Journal of Food Science & Technology*. 49, pp. 2553 - 2562. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.12585

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

- 141** Maria José Fabra Rovira; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of Homogenization Conditions on Physical Properties and Antioxidant Activity of Fully Biodegradable Pea Protein Films. *Food and Bioprocess Technology*. 7, pp. 3569 - 3578. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-014-1372-0

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

- 142** M. Jose Fabra; Alberto Jiménez; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of Homogenization Conditions on Physical Properties and Antioxidant Activity of Fully Biodegradable Pea Protein-Alpha-Tocopherol Films. *Food and Bioprocess Technology*. 7, pp. 3569 - 3578. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-014-1372-0

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

- 143** Alberto Jiménez Marco; Laura Sánchez González; Stéphane Desobry; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Elmira Arab Tehrani. Influence of nanoliposomes incorporation on properties of film forming dispersions and films based on corn starch and sodium caseinate. *Food Hydrocolloids*. 35, pp. 159 - 169. 2014. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.05.006>

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

- 144** M. José Fabra; Laura Sánchez-González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Lysozyme release from isolate pea protein and starch based films and their antimicrobial properties. *LWT - Food Science and Technology*. 55, pp. 22 - 26. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.08.001

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

- 145** Olga Moreno Marro; Clara Pastor Navarro; Lorena María Atarés Huerta; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Justine Muller. Physical and bioactive properties of corn starch - buttermilk edible films. *Journal of Food Engineering*. 141, pp. 27 - 36. 2014. ISSN 0260-8774

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

- 146** Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical, antioxidant and antimicrobial properties of chitosan leaf oil films as affected by oleic acid. *Food Hydrocolloids*. 36, pp. 256 - 264. 2014. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.10.003>

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

- 147** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Maria Jeannine Bonilla Lagos. Physical, structural and antimicrobial properties of poly vinyl alcohol-chitosan biodegradable films. *Food Hydrocolloids*. pp. 463 - 470. 2014. ISSN 0268-005X

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



- 148** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of starch methylcellulose based films obtained by compression molding. Carbohydrate Polymers. 109, pp. 155 - 165. 2014. ISSN 0144-8617. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.03.059>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 149** María Consuelo González Martínez; Neus Bernat Pérez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; José Moisés Laparra Llopis. Vegetable milks and fermented derived/derivative products. International Journal of Food Studies. 3, pp. 93 - 124. 2014. ISSN 2182-1054  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 150** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical properties and antioxidant capacity of starch-sodium caseinate films containing lipids. Journal of Food Engineering. 116, pp. 695 - 702. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2013.01.010](http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.01.010)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 151** Maria Jeannine Bonilla Lagos; EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of the incorporation of antioxidants on physicochemical and antioxidant properties of wheat starch films. Journal of Food Engineering. 118, pp. 271 - 278. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.04.008>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 152** Maria Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effects of chitosan on the physicochemical and antimicrobial properties of PLA films. Journal of Food Engineering. 119, pp. 236 - 243. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2013.05.026](http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.05.026)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 153** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Phase transitions in starch based films containing fatty acids. Effect on water sorption and mechanical behaviour. Food Hydrocolloids. 30, pp. 408 - 418. 2013. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.07.007>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 154** Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. Physical and antioxidant properties of chitosan and methylcellulose based films containing resveratrol. Food Hydrocolloids. 30, pp. 272 - 280. 2013. ISSN 0268-005X. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2012.05.026](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.05.026)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 155** Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical properties and antilisterial activity of bioactive edible films containing Lactobacillus plantarum. Food Hydrocolloids. 33, pp. 92 - 98. 2013. ISSN 0268-005X. DOI: [doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.02.011](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.02.011)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 156** Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of wheat starch film-forming dispersions and films as affected by chitosan addition. Journal of Food Engineering. 114, pp. 303 - 312. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.08.005>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 157** Pau Talens Oliag; Rocío Pérez Masià; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Application of edible coatings to partially dehydrated pineapple for use in fruit  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 158** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Barrier properties of sodium caseinate films as affected by lipid composition and moisture content. *Journal of Food Engineering*. 109, pp. 372 - 379. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.11.019  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 159** JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Development of volatile fraction of fresh cut osmotically treated mango during cold storage. *Food Chemistry*. 130, pp. 921 - 927. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.08.012  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 160** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Edible and Biodegradable Starch Films: A Review. *Food and Bioprocess Technology*. 5, pp. 2058 - 2076. 2012. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-012-0835-4  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 161** Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Edible films and coatings to prevent the detrimental effect of oxygen on food quality: Possibilities and limitations. *Journal of Food Engineering*. 110, pp. 208 - 213. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.05.034  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 162** Angela Perdonés Montero; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Effect of chitosan essential oil coatings on storage-keeping quality of strawberry. *Postharvest Biology and Technology*. 70, pp. 32 - 41. 2012. ISSN 0925-5214. DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.04.002  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 163** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of re-crystallization on tensile, optical and water vapour barrier properties of corn starch films containing fatty acids. *Food Hydrocolloids*. 26, pp. 302 - 310. 2012. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2011.06.009  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 164** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of sodium caseinate on properties and ageing behaviour of corn starch based films. *Food Hydrocolloids*. 29, pp. 265 - 271. 2012. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2012.03.014  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 165** María Teresa Cháfer Nácher; Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Fungal decay and shelf life of oranges coated with chitosan and bergamot, thyme and tea tree essential oils. *Journal of Food Science*. 77, pp. 182 - 187. 2012. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2012.02827.x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 166** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of hydroxypropylmethylcellulose addition and homogenization conditions on properties and ageing of corn starch based films. *Carbohydrate Polymers*. 89, pp. 676 - 686. 2012. ISSN 0144-8617. DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.03.075  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 167** SIXTO ALVIN IBARRA; R Acha; T Calleja; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Enma Wittig. Optimization and shelf life of a low-lactose yogurt with *Lactobacillus rhamnosus* HN001. *Journal of Dairy Science*. 95, pp. 3536 - 3548. 2012. ISSN 0022-0302. DOI: 10.3168/jds.2011-5050  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 168** Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Antimicrobial activity of polysaccharide films containing essential oils. *Food Control*. 22, pp. 1302 - 1310. 2011. ISSN 0956-7135. DOI: doi:10.1016/j.foodcont.2011.02.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 169** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Application of chitosan-sunflower oil edible films to pork meat hamburgers. *Procedia Food Science*. 1, pp. 39 - 43. 2011. ISSN 2211-601X. DOI: 10.1016/j.profoo.2011.09.007  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 170** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Carnosic acid-rich rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) leaf extract limits weight gain and improves cholesterol levels and glycaemia in mice on a high-fat diet. *British Journal Of Nutrition*. pp. 1 - 8. 2011. ISSN 0007-1145. DOI: 10.1017/S0007114511001620  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 171** Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of essential oils and homogenization conditions on properties of chitosan-based films. *Food Hydrocolloids*. 26, pp. 9 - 16. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2011.03.015  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 172** Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher. Effect of essential oils on properties of film forming emulsions and films based on HPMC and chitosan. *Journal of Food Engineering*. 105, pp. 246 - 253. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.02.028  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 173** Maria José Fabra Rovira; Alicia Hambleton; Pau Talens Oliag; Frédéric DEBEAUFORT; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of ferulic acid and alpha-tocopherol antioxidants on properties of sodium caseinate edible films. *Food Hydrocolloids*. 25, pp. 1441 - 1447. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2011.01.012  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 174** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. Effect of Homogenization Conditions on Physicochemical Properties of Chitosan-Based Film-Forming Dispersions and Films. *Food Hydrocolloids*. 25, pp. 1158 - 1164. 2011. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 175** Laura Sánchez González; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher. Effect of hydroxypropylmethylcellulose and chitosan coatings with and without bergamot essential oil on quality and safety of cold-stored grapes. *Postharvest Biology and Technology*. 60, pp. 57 - 63. 2011. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2010.11.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 176** Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of maltodextrins in the water-content-water activity-glass transition relationships of noni (*Morinda citrifolia* L.) pulp powder. *Journal of Food Engineering*. 103, pp. 47 - 51. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2010.09.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 177** L. Pérez Cabrera; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Effectiveness of antibrowning agents applied by vacuum impregnation on minimally processed pear. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 2273 - 2280. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2011.04.007  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 178** Maria José Fabra Rovira; Rocío Pérez Masià; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of the homogenization conditions and lipid self-association on properties of sodium caseinate based films containing oleic and stearic acids. Food Hydrocolloids. 25, pp. 1112 - 1121. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2010.10.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 179** Hugo Gloria; Simon Livings; JOSE MIGUEL AGUILERA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Phase transitions of dairy proteins, dextrans and their mixtures as a function of water interactions. Food Hydrocolloids. 25, pp. 1311 - 1318. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2010.12.006  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 180** Maria Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physical properties of chitosan-basil essential oil edible films as affected by oil content and homogenization conditions. Procedia Food Science. 1, pp. 50 - 56. 2011. ISSN 2211-601X. DOI: 10.1016/j.profoo.2011.09.009  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 181** Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Physicochemical properties of chitosan-essential oils film-forming dispersions. Effect of homogenization treatments. Procedia Food Science. 1, pp. 44 - 49. 2011. ISSN 2211-601X. DOI: 10.1016/j.profoo.2011.09.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 182** Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; Alicia Marcilla Balaguer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. Quality and safety of table grapes coated with hydroxypropylmethylcellulose edible coatings containing propolis extract. Postharvest Biology and Technology. 60, pp. 64 - 70. 2011. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2010.11.003  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 183** Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. Recent Patents on the Use of Antioxidant Agents in Food. Recent Patents on Food Nutrition & Agriculture. 3, pp. 123 - 132. 2011. ISSN 1876-1429  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 184** Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Stéphane Desobry. Study of the release of limonene present in chitosan films enriched with bergamot oil in food simulants. Journal of Food Engineering. 105, pp. 138 - 143. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.02.016  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 185** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Rocío Pérez Masià. The role of some antioxidants in the HPMC film properties and lipid protection in coated toasted almonds. Journal of Food Engineering. pp. 649 - 656. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.02.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 186** Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. Use of Essential Oils in Bioactive Edible Coatings. Food Engineering Reviews. 3, pp. 1 - 16. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-010-9031-3  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 187** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Water interactions and microstructure of chitosan-methylcellulose composite films as affected by ionic concentration. LWT - Food Science and Technology. 44, pp. 2290 - 2295. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2011.02.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 188** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Changes in respiration rate and physical properties of strawberries due to osmotic dehydration and storage. *Journal of Food Engineering*. 97, pp. 64 - 71. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.09.016  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 189** Lorena María Atarés Huerta; Maria Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Characterization of sodium caseinate-based edible films incorporated with cinnamon or ginger essential oils. *Journal of Food Engineering*. pp. 678 - 687. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.05.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 190** Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Characterization of SPI-based edible films incorporated with cinnamon or ginger essential oils. *Journal of Food Engineering*. pp. 384 - 391. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.03.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 191** Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of calcium and sodium caseinates on physical characteristics of soy protein isolate-lipid films. *Journal of Food Engineering*. 97, pp. 228 - 234. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.014  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 192** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of calcium on tensile, optical and water vapor permeability properties of sodium caseinate edible films. *Journal of Food Engineering*. 96, pp. 356 - 364. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2009.08.010  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 193** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of lipid self-association on the microstructure and physical properties of hydroxypropyl-methylcellulose edible films containing fatty acids. *Carbohydrate Polymers*. 82, pp. 585 - 593. 2010. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2010.05.014  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 194** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Laura Sánchez González; Lorena María Atarés Huerta; Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Fungicidas naturales en la postcosecha de la producción ecológica. *Ae Agricultura y ganadería ecológica*. pp. 28 - 29. 2010. ISSN 2172-3117  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 195** DANTE BASILIO PROKOPIUK; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; G CRUZ. Influence of Roasting on the Water Sorption Isotherms of Argentinean Algarroba (*Prosopis alba* Griseb) Pods. *International Journal of Food Properties*. 4, pp. 692 - 701. 2010. ISSN 1094-2912  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 196** Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Physical and antifungal properties of hydroxypropylmethylcellulose based films containing propolis as affected by moisture content. *Carbohydrate Polymers*. 82, pp. 1174 - 1183. 2010. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2010.06.051  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 197** Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. Physical and antimicrobial properties of chitosan-tea tree essential oil composite films. *Journal of Food Engineering*. 98, pp. 443 - 452. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2010.01.026  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 198** Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Physical properties of edible chitosan films containing bergamot essential oil and their inhibitory action on *Penicillium italicum*. *Carbohydrate Polymers*. 82, pp. 277 - 283. 2010. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2010.04.047  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 199** Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Alicia Hambleton; Pau Talens Oliag; Frédéric DEBEAUFORT; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Andrée Voilley. Study of the retention and release of n-hexanal encapsulated into soy protein isolate-lipid composite films. *Journal of Food Engineering*. 100, pp. 133 - 138. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.03.037  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 200** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water sorption isotherms and phase transitions of sodium caseinate-lipid films as affected by lipid interactions. *Food Hydrocolloids*. 24, pp. 384 - 391. 2010. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2009.11.004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 201** RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Barrier and optical properties of edible hydroxypropyl methylcellulose coatings containing surfactants applied to fresh cut carrot slices. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 526 - 535. 2009. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2008.02.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 202** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Characterization of chitosan-oleic acid composite films. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 536 - 547. 2009. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 203** Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. CHARACTERIZATION OF EDIBLE FILMS BASED ON HYDROXYPROPYLMETHYLCELLULOSE AND TEA TREE ESSENTIAL OIL. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 2102 - 2109. 2009. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2009.05.006  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 204** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Albors Sorolla; María Consuelo González Martínez. Effect of chitosan-based edible coatings applied by vacuum impregnation on quality preservation of fresh-cut carrot. *Postharvest Biology and Technology*. 51, pp. 263 - 271. 2009. ISSN 0925-5214  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 205** Maria José Fabra Rovira; Alberto Jiménez Marco; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of fatty acids and beeswax addition on properties of sodium caseinate dispersions and films. *Biomacromolecules*. 10, pp. 1500 - 1507. 2009. ISSN 1525-7797  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 206** Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of oleic acid-beeswax mixtures on mechanical, optical and water barrier properties of soy protein isolate based films. *Journal of Food Engineering*. 91, pp. 509 - 515. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.034  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 207** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Effect of the impregnated solute on air drying and rehydration of apple slices (cv. Granny smith). *Journal of Food Engineering*. 91, pp. 305 - 310. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 208** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Effect of the solute on the development of compositional profiles in osmotic dehydrated apple slices. *LWT - Food Science and Technology*. 42, pp. 412 - 417. 2009. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2008.03.009  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 209** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of interactions on water and aroma permeabilities of iota-carrageenan-oleic acid-beeswax films used for flavour encapsulation. *Carbohydrate Polymers*. 76, pp. 325 - 332. 2009. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2008.10.024  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 210** María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of osmotic dehydration on texture, respiration and microbial stability of apple slices (Var. Granny Smith). *Journal of Food Engineering*. 1, pp. 1 - 9. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.foodeng.2008.07.025  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 211** MISAEEL CORTES RODRIGUEZ; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of storage conditions on freeze-dried apple fortified with vitamin E. *Revista Vitae*. 16, pp. 31 - 41. 2009. ISSN 0121-4004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 212** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Microstructure and optical properties of sodium caseinate films containing oleic acid -beeswax mixtures. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 676 - 683. 2009. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2008.04.015  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 213** María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Rehydration kinetics of pear as affected by osmotic pre-treatment and temperature. *Journal of Food Process Engineering*. pp. 1 - 16. 2009. ISSN 0145-8876. DOI: 10.1111/j.1745-4530.2008.00351.x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 214** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Aroma barrier properties of sodium caseinate-based films. *Biomacromolecules*. 9, pp. 1406 - 1410. 2008. ISSN 1525-7797. DOI: 10.1021/bm701363p  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 215** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Clara Pastor Navarro; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Development of edible coatings for fresh fruits and vegetables: Possibilities and limitations. *Fresh Produce*. 2, pp. 32 - 40. 2008. ISSN 1749-4788. DOI: -  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 216** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of alginate and lambda-carrageenan on tensile properties and water vapour permeability of sodium caseinate-lipid based films. *Carbohydrate Polymers*. 74, pp. 419 - 426. 2008. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2008.03.010  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 217** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Effect of solute on osmotic dehydration and rehydration of vacuum impregnated apple cylinders (cv. Granny smith). *Journal of Food Engineering*. 89, pp. 49 - 56. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.04.002  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 218** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Influence of microwave application on convective drying: Effects on drying kinetics, and optical and mechanical properties of apple and strawberry. *Journal of Food Engineering*. 88, pp. 55 - 64. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016

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

- 219** MISAEL CORTES RODRIGUEZ; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Kinetic of colour change of air dried fortified apples with vitamin E. *Revista Vitae*. 15, pp. 8 - 16. 2008. ISSN 0121-4004

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

- 220** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mass transfer mechanisms occurring in osmotic dehydration of guava. *Journal of Food Engineering*. 87, pp. 386 - 390. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.foodeng.2007.12.021

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

- 221** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Teresa Cháfer Nácher; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Physicochemical and sensory characteristics of yoghurt produced from mixtures of cows' and goats' milk. *International Dairy Journal*. 18, pp. 1146 - 1152. 2008. ISSN 0958-6946

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

- 222** JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Quality characteristics, respiration rates, and microbial stability of osmotically treated mango tissue (*Mangifera indica* L.) with or without calcium lactate. *Food Science and Technology International*. 14, pp. 355 - 365. 2008. ISSN 1082-0132

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

- 223** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Recent advances in edible coatings for fresh and minimally processed fruits. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 48, pp. 496 - 511. 2008. ISSN 1040-8398. DOI: 10.1080/10408390701537344

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

- 224** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Stability and quality of minimally processed orange slices. *Journal of Food Processing and Preservation*. 32, pp. 319 - 334. 2008. ISSN 0145-8892

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

- 225** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Tensile properties and water vapor permeability of sodium caseinate films containing oleci acid-beeswax mixtures. *Journal of Food Engineering*. 85, pp. 393 - 400. 2008. ISSN 0260-8774

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

- 226** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Calidad de frutas deshidratadas y rehidratadas. Impacto de la temperatura del aire y de la aplicación de microondas. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 60 - 63. 2007. ISSN 0212-1689

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

- 227** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Frutas deshidratadas y rehidratadas. Efecto de la aplicación de pre-tratamientos de impregnación al vacío y deshidratación osmótica. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 56 - 59. 2007. ISSN 0212-1689

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

- 228** Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Gloss and Colour of Dark Chocolate During Storage. *Food Science and Technology International*. 13, pp. 27 - 34. 2007. ISSN 1082-0132

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

- 229** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of osmotic pre-treatment and microwave application on properties of air dried strawberry related to structural changes. *European Food Research and Technology*. 224, pp. 499 - 504. 2007. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 230** Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Volatile profile of mango (*Mangifera indica* L.) as affected by osmotic dehydration. *Food Chemistry*. 101, pp. 219 - 228. 2007. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 231** Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Compositional changes of strawberry due to dehydration, cold storage and freezing-thawing processes. *Journal of Food Processing and Preservation*. 30, pp. 458 - 474. 2006. ISSN 0145-8892  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 232** M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Dielectric behaviour of apple (var. Granny Smith) at different moisture contents. Effect of Vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*. 77, pp. 51 - 56. 2006. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 233** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of osmotic dehydration and vacuum impregnation on respiration rate of cut strawberries. *LWT - Food Science and Technology*. 39, pp. 1171 - 1179. 2006. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 234** RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of surfactants on water sorption and barrier properties of hydroxypropyl methylcellulose films. *Food Hydrocolloids*. 20, pp. 502 - 509. 2006. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 235** María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of the osmotic pre-treatment on the convective air drying kinetics of pear cv. Blanquilla. *International Journal of Food Properties*. 9, pp. 541 - 549. 2006. ISSN 1094-2912  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 236** Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Impacto de la mejora tecnológica en la calidad del turrón de jijona. *Alimentación, equipos y tecnología*. 25, pp. 50 - 55. 2006. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 237** JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of process conditions on mechanical properties of osmotically dehydrated mango. *Journal of Food Engineering*. pp. 240 - 246. 2006. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 238** CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Microwaves phenomena during drying of apple cylinders. *Journal of Food Engineering*. pp. 160 - 167. 2006. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 239** Clara Pastor Navarro; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Papel del calcio en el procesado de frutas y hortalizas. *Alimentación, equipos y tecnología*. Febrero, pp. 103 - 106. 2006. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 240** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Quality of cold-stored strawberry as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. Postharvest Biology and Technology. 41, pp. 164 - 171. 2006. ISSN 0925-5214  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 241** GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Rehydration kinetics and soluble solids lixiviation of candied Mango fruit as affected by sucrose concentration. Journal of Food Engineering. 77(4), pp. 825 - 834. 2006. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 242** Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water sorption isotherms and phase transitions in kiwifruit. Journal of Food Engineering. 72, pp. 147 - 156. 2006. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 243** M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Dielectric behaviour of apple (var. Granny Smith) at different moisture contents. Journal of Food Engineering. pp. 1 - 7. 2005. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 244** María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Efecto de la adición de suero de leche en polvo en la calidad físicoquímica y sensorial del yogur. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 57 - 62. 2005. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 245** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of vacuum impregnation and microwave application on structural changes which occurred during air-drying of apple. LWT - Food Science and Technology. 38, pp. 471 - 477. 2005. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 246** RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Gloss and transparency of hydroxypropylmethylcellulose films containing surfactants as affected by their microstructure. Food Hydrocolloids. 19, pp. 53 - 61. 2005. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 247** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Lorena María Atarés Huerta. Papel de la membrana celular durante la deshidratación osmótica de tejido vegetal. Alimentación, equipos y tecnología. Octubre, pp. 87 - 90. 2005. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 248** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag. Physical and chemical changes induced by osmotic dehydration in plant tissues. Journal of Food Engineering. 67, pp. 166 - 177. 2005. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 249** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Rheological characterization of experimental dairy creams formulated with Locust Bean Gum (LBG) and lambda-carrageenan combinations. International Dairy Journal. 15, pp. 243 - 248. 2005. ISSN 0958-6946  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 250** RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of cross-linking using aldehydes on properties of glutenin rich films. Food Hydrocolloids. 18, pp. 403 - 411. 2004. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista





- 251** RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of thermal treatments on functional properties of edible films made from wheat gluten fractions. Food Hydrocolloids. 18, pp. 647 - 654. 2004. ISSN 0268-005X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 252** GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Equilibrio osmótico de Mango (Mangifera indica) en la deshidratación. Revista Vitae. 11, pp. 18 - 26. 2004. ISSN 0121-4004  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 253** Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water sorption and the plasticization effect in wafers. International Journal of Food Science & Technology. 39, pp. 555 - 562. 2004. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 254** Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water sorption isotherms and glass transition in strawberries: influence of pretreatment. Journal of Food Engineering. 62, pp. 315 - 321. 2004. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 255** María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Noelia Betoret Valls; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. CALCIUM FORTIFICATION OF VEGETABLES BY VACUUM IMPREGNATION. INTERACTIONS WITH CELLULAR MATRIX. Journal of Food Engineering. 56, pp. 279 - 284. 2003. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 256** María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA. Calidad de frutas mínimamente procesadas I: pardeamiento enzimático. Alimentación, equipos y tecnología. Julio, pp. 81 - 84. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 257** María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA. Calidad de frutas mínimamente procesadas II: control y prevención del pardeamiento. Alimentación, equipos y tecnología. Julio, pp. 113 - 119. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 258** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Corteza de cítricos: procesado para su consumo. Levante Agrícola. pp. 228 - 232. 2003. ISSN 0457-6039  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 259** M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Diseño y construcción de una instalación experimental para el estudio de la cinética de secado combinado por aire caliente y microondas. Alimentación, equipos y tecnología. Julio/Ag, pp. 101 - 107. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 260** María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA. Effect of blanching and vacuum pulse application on osmotic dehydration of pear. Food Science and Technology International. 9, pp. 321 - 328. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 261** Clara Pastor Navarro; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. El calcio en la leche enriquecida. Alimentación, equipos y tecnología. Julio, pp. 56 - 62. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 262** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Food dehydration and product structure. Trends in Food Science & Technology. 14, pp. 432 - 437. 2003. ISSN 0924-2244  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 263** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Food matrix engineering: The use of the water-structure-functionality ensemble in dried food product development. Food Science and Technology International. 9, pp. 151 - 156. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 264** G PANADES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Albors Sorolla. Influence of operating conditions on sensory quality of minimally processed osmotically dehydrated guava. Journal of Food Quality. 26, pp. 91 - 103. 2003. ISSN 0146-9428  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 265** Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of osmotic dehydration and freezing on the volatile profile of Kiwi Fruit. Food Research International. 36, pp. 635 - 642. 2003. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 266** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of storage conditions on some physical and chemical properties of smoked salmon (*Salmo salar*) processed by vacuum impregnation techniques. Food Chemistry. 81, pp. 85 - 90. 2003. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 267** Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO. Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango. Journal of Food Engineering. 58, pp. 33 - 43. 2003. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 268** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO. Kinetics of solute gain and water loss during osmotic dehydration of orange slices. Food Science and Technology International. 9, pp. 389 - 396. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 269** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; María Teresa Cháfer Nácher. Microstructure and vacuum impregnation response of citrus peels. Food Research International. 36, pp. 35 - 41. 2003. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 270** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying. Innovative Food Science & Emerging Technologies. pp. 203 - 209. 2003. ISSN 1466-8564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 271** María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Productos lácteos con denominación ecológica. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 67 - 72. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 272** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Structure and colour changes due to thermal treatments in desalted cod. Journal of Food Processing and Preservation. 27, pp. 465 - 474. 2003. ISSN 0145-8892  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 273** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Transport mechanisms in osmotic dehydration: The role of the structure. Food Science and Technology International. 9, pp. 179 - 186. 2003. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 274** Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Changes in optical and mechanical properties during osmodehydrofreezing of kiwi fruit. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 3, pp. 191 - 199. 2002. ISSN 1466-8564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 275** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Comportamiento reológico de la pulpa de lulo La Selva. Revista de Investigaciones. 4, pp. 15 - 19. 2002. ISSN 0121-795  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 276** María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Náchter. Development of salt profiles on manchego type cheese during brining. Influence of vacuum pressure. Journal of Food Engineering. 53, pp. 67 - 73. 2002. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 277** María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of substituting milk powder on yoghurt quality. Trends in Food Science & Technology. 13(9-10), pp. 334 - 340. 2002. ISSN 0924-2244  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 278** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Jam manufacture with osmodehydrated fruit. Food Research International. 35, pp. 301 - 306. 2002. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 279** José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Pineapple Candying at Mild Temperature by Applying Vacuum Impregnation. Journal of Food Science. 67, pp. 3046 - 3052. 2002. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 280** Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Study of the influence of osmotic dehydration and freezing on the volatile profile of strawberries. Journal of Food Science. 67, pp. 1648 - 1653. 2002. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 281** María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Noelia Betoret Valls; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. The response of some vegetables to vacuum impregnation. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 3, pp. 263 - 269. 2002. ISSN 1466-8564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 282** María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Aplicación de vacío en el salado de quesos de pasta prensada. Alimentación, equipos y tecnología. 106, pp. 71 - 74. 2001. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 283** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes. Cryoprotectant effect. Journal of Food Engineering. 49, pp. 129 - 135. 2001. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 284** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effect of osmotic solution concentration temperature and vacuum impregnation pretreatment on osmotic dehydration kinetics of apple slices. Food Science and Technology International. 7, pp. 451 - 456. 2001. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 285** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Estudio antropométrico del estado nutricional de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 23 - 29. 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 286** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evaluación del aporte de nutrientes en la dieta de los estudiantes de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 19 - 22. 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 287** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influencia de mezclas de goma de garrofín/l-carragenato en las propiedades reológicas y de batido y en la estabilidad de la nata. Alimentación, equipos y tecnología. Abril, pp. 61 - 67. 2001. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 288** María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peels. Journal of Food Process Engineering. pp. 273 - 289. 2001. ISSN 0145-8876  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 289** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. Long term osmotic dehydration processes of orange peel at atmospheric pressure and by applying a vacuum pulse. Food Science and Technology International. 7, pp. 511 - 520. 2001. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 290** José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Modeling of simultaneous mass transfer and structural changes in fruit tissues. Journal of Food Engineering. 49, pp. 77 - 85. 2001. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 291** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Cháfer Nácher. Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. Alimentación, equipos y tecnología. Octubre, pp. 53 - 60. 2001. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 292** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Stability of whipped dairy creams containing Locust Bean Gum/l-Carrageenan mixtures during freezing-thawing processes. Food Research International. 34, pp. 887 - 894. 2001. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 293** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. Use of vacuum impregnation in food salting process. Journal of Food Engineering. 49, pp. 141 - 151. 2001. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 294** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. Journal of Food Engineering. 49, pp. 175 - 183. 2001. ISSN 0260-8774



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

- 295** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products. Journal of Food Engineering. 49, pp. 297 - 302. 2001. ISSN 0260-8774

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

- 296** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Aprovechamiento de corteza de cítricos mediante deshidratación osmótica con pulso de vacío. Alimentación, equipos y tecnología. Nov., pp. 55 - 62. 2000. ISSN 0212-1689

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

- 297** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Changes in thermal properties of apple due to vacuum impregnation. Journal of Food Engineering. 43, pp. 213 - 218. 2000. ISSN 0260-8774

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

- 298** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Development of medium volatility compounds in Manchego-type cheese as affected by salt content and salting method. Journal of Food Composition and Analysis. 13, pp. 827 - 836. 2000. ISSN 0889-1575

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

- 299** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. Effect of blanching/osmotic dehydration combined methods on quality and stability of minimally processed strawberries. Food Research International. 33, pp. 609 - 616. 2000. ISSN 0963-9969

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

- 300** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer. Influence of blanching-osmotic dehydration treatments on volatile fraction of strawberries. Journal of Food Science. 65, pp. 1107 - 1111. 2000. ISSN 0022-1147

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

- 301** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Reología y características de batido de algunas cremas de leche comerciales. Alimentación, equipos y tecnología. Nov., pp. 105 - 110. 2000. ISSN 0212-1689

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

- 302** María Consuelo González Martínez; CLARA BELEN FUENTES; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effectiveness of vacuum impregnation brining of Manchego-type curd. International Dairy Journal. 9, pp. 143 - 148. 1999. ISSN 0958-6946

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

- 303** José Manuel Barat Baviera; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Equilibration of apple tissue in osmotic dehydration: microestructural changes. Drying Technology. 17, pp. 1375 - 1386. 1999. ISSN 0737-3937

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

- 304** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Osmotic dehydration progression in apple tissue I: spatial distribution of solutes and moisture content. Journal of Food Engineering. 42, pp. 125 - 132. 1999. ISSN 0260-8774

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



- 305** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Osmotic dehydration progression in apple tissue II: generalized equations for concentration prediction. Journal of Food Engineering. 42, pp. 133 - 138. 1999. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 306** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Propiedades funcionales de la goma de garrofin y sus aplicaciones en la industria de alimentos. Una revisión. Alimentación, equipos y tecnología. Abril, pp. 103 - 110. 1999. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 307** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Vida útil de la papaya mínimamente procesada obtenida por deshidratación osmótica a vacío. Alimentaria. 306, pp. 105 - 109. 1999. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 308** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water diffusivity and mechanical changes during hazelnut hydration. Food Research International. 32, pp. 447 - 452. 1999. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 309** Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Diseño de un equipo industrial sustitutivo del boxet en la elaboración del turrón de jijona. Alimentación, equipos y tecnología. 1, pp. 121 - 124. 1998. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 310** JORGE MORENO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. Efecto estabilizador de tratamientos combinados de inactivación enzimática y deshidratación osmótica en fresas mínimamente procesadas. Alimentaria. 295, pp. 49 - 52. 1998. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 311** L DORANTES ALVAREZ; L PARADA DORANTES; A ORTIZ MORENO; T SANTIAGO PINEDA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; CANOVAS-GV BARBOSA. Effect of Antibrowning compounds on the quality of the minimally processed avocados. Food Science and Technology International. 4, pp. 107 - 113. 1998. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 312** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Equilibrium in cellular food osmotic solution systems as related to structure. Journal of Food Science. 63, pp. 1 - 5. 1998. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 313** MAYTE CHAFER NACHER; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Estabilidad del café tostado durante el periodo de consumo. Alimentaria. Nov., pp. 123 - 128. 1998. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 314** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Estudio de estabilidad de café tostado durante el período de consumo. Alimentaria. pp. 123 - 129. 1998. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 315** Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evolución de la Textura y de la cantidad de aceite liberado durante el almacenamiento del turrón de Jijona. Alimentaria. pp. 61 - 68. 1998. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 316** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of locust bean gum/ carrageenan on whipping and mechanical properties and stability of dairy creams. Food Research International. 31, pp. 653 - 658. 1998. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 317** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; L LONDOÑO; CL GUTIERREZ; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of Roasting Temperature on Physico-chemical properties of different coffees. Food Science and Technology International. 4, pp. 59 - 66. 1998. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 318** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; CL GUTIERREZ; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Kinetic Study of Lipid Oxidation in Roast Coffee. Food Science and Technology International. 4, pp. 67 - 73. 1998. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 319** V GEKAS; María Consuelo González Martínez; A SERENO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mass Transfer properties of osmotic solutions. International Journal of Food Properties. pp. 95 - 112. 1998. ISSN 1094-2912  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 320** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectants. Journal of Food Science. 63, pp. 499 - 503. 1998. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 321** Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Medida de la Textura del Turrón de Jijona como elemento de control del proceso de fabricación. Alimentaria. pp. 53 - 60. 1998. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 322** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; D SALVATORI; Ana María Andrés Grau. Some Advances in Osmotic Dehydration of Fruit. Food Science and Technology International. 4, pp. 329 - 338. 1998. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 323** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Structural and Compositional profiles in osmotically dehydrated apple. Journal of Food Science. 63, pp. 606 - 610. 1998. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 324** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. The response of some properties of fruits to vacuum impregnation. Journal of Food Process Engineering. 21, pp. 59 - 73. 1998. ISSN 0145-8876  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 325** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Analysis of the structural and compositional profiles in osmotically dehydrated apple tissue. Journal of Food Science. 63, pp. 606 - 610. 1997. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 326** V GEKAS; CH GONZALEZ; A SERENO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mass Transfer properties of Osmotic Solutions. I. Water activity and osmotic pressure. Journal of Food Science. pp. 499 - 503. 1997. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 327** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; D SALVATORI; José Manuel Barat  
Baviera. Some advances in osmotic dehydration of fruits. Food Science and Technology International. pp. 329 -  
338. 1997. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 328** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Transport Phenomena in the Phase  
Inversion Operation of Xixona Turrón Manufacture Process. Journal of Food Engineering. 32, pp. 313 - 324. 1997.  
ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 329** CL GUTIERREZ; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Interacciones agua-café.  
Datos de equilibrio. Alimentación, equipos y tecnología. 1, pp. 121 - 126. 1997. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 330** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; CL GUTIERREZ. Oxidación de lípidos en  
café tostado. Alimentaria. 1, pp. 49 - 54. 1997. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 331** Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; V FERRAGUT; Pedro Fito Maupoey; B GUAMIS; AJ TRUJILLO.  
Ripening Control of Manchego Type Cheese Salted by Brine Vacuum Impregnation. International Dairy Journal. 7,  
pp. 185 - 192. 1997. ISSN 0958-6946  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 332** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; V FERAGUT; B GUAMIS; J.A TRUJILLO; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey.  
Ripening Control of Manchego Type Ewe's Cheese Salted by Brine Vacuum Impregnation. International Dairy  
Journal. 7, pp. 185 - 192. 1997. ISSN 0958-6946  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 333** CANOVAS-GV BARBOSA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; P FITO; RODRIGUEZ-E ORTEGA.  
Salting of Manchego-type cheese by vacuum impregnation. Food engineering 2000. pp. 215 - 230. 1997. ISSN  
@654  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 334** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. The response of some properties of fruits to  
vacuum impregnation. Journal of Food Process Engineering. pp. 59 - 73. 1997. ISSN 0145-8876  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 335** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer; X.Q SHI; C ESCOIN; L GASQUE.  
Application of Osmotic Dehydration Technology on Jam Processing. Drying Technology. 14, pp. 841 - 847. 1996.  
ISSN 0737-3937  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 336** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; A. PARDO. Coupling of hydrodynamic  
mechanism and deformation-relaxation phenomena during vacuum treatments in solid porous food-liquid systems.  
Journal of Food Engineering. 27, pp. 229 - 240. 1996. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 337** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; CL GUTIERREZ. Envejecimiento de café  
tostado molido en función de las condiciones de almacenamiento. Alimentación, equipos y tecnología. 12, pp. 113  
- 118. 1996. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 338** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Influence of Conditions of Manufacture and Storage Time on the Textural Characteristics of Xixona Turron. Food Control. 7, pp. 317 - 324. 1996. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 339** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of roasting process on the water sorption isotherms of some nuts. Food Science and Technology International. 2, pp. 399 - 404. 1996. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 340** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; VICKY FERRAGUT. Microstructure of Oil-in Water low-fat emulsions containing skim milk powder and locust bean gum. LWT - Food Science and Technology. 29, pp. 648 - 653. 1996. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 341** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Glass Transition and Texture in Typical Spanish Confectionery Product: Xixona Turron. Journal of Texture Studies. 26, pp. 653 - 664. 1995. ISSN 0022-4901  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 342** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; X.Q SHI. Influence of vacuum treatment on mass transfer during osmotic dehydration of fruits. Food Research International. 28, pp. 445 - 454. 1995. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 343** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; XQ SHI. Influence of Vacuum Treatment on Mass-Transfer During Osmotic Dehydration of Fruits. Food Research International. 28, pp. 445 - 454. 1995. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 344** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Procedimiento de Control de la Etapa "Boixet" en el Proceso de Fabricación del Turrón de Jijona. Alimentación, equipos y tecnología. Nov., pp. 101 - 106. 1994. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 345** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M-J GALOTTO; Pedro Fito Maupoey. Changes in rheological properties and particle-size distribution during the manufacture of "Xixona Turron". Journal of Food Engineering. 14, pp. 117 - 128. 1991. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 346** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Carolin Menzel; EVA HERNANDEZ GARCIA. Use of by-products in edible coatings and biodegradable packaging materials. Sustainability of the Food System: Sovereignty, waste and nutrients bioavailability. 6, pp. 101 - 122. Elsevier, 2020. ISBN 978 0 12 818293 2  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 347** RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Plastics from bacteria (polyhydroxyalkanoates). Sustainability of Polymeric Materials. 3, pp. 39 - 72. De Gruyter, 2020. ISBN 978-3-11-059093-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 348** Alberto Jiménez Marco; RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Food hydrocolloids as matrices for edible packaging applications. Handbook of Food Bioengineering. Volume 19. Food materials science. 8, pp. 263 - 299. Elsevier, 2018. ISBN 9780128114483  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro





- 349** SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of micro- and nano-reinforced biopolymers for food application. *Polymers for Food Applications*. 4, pp. 61 - 99. Springer, 2018. ISBN 978-3-319-94624-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 350** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta. Edible films and coatings from proteins. *Proteins in Food Processing - 2nd Ed.* 18, pp. 477 - 500. Woodhead Publishing, 2017. ISBN 978-0-08-100722-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 351** RODRIGO ORTEGA TORO; Maria Jeannine Bonilla Lagos; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. FUTURE OF STARCH-BASED MATERIALS IN FOOD PACKAGING. *Starch-Based Materials in Food Packaging*. 9, pp. 257 - 312. Academic Press (an imprint of Elsevier), 2017. ISBN 978-0-12-809439-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 352** Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Antimicrobial nanocomposites for food packaging applications: novel approaches. *Novel Approaches of Nanotechnology in Food*. 11, pp. 347 - 386. Academic Press - Elsevier, 2016. ISBN 9780128043080  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 353** Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Strategies to Improve the Functionality of Starch Based Films. *Handbook of Composites from Renewable Materials, Volume 4, Functionalization*. 12, pp. 1 - 36. Wiley, 2016. ISBN 978-1-119-22367-2  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 354** Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Use of Edible Coatings, a Novel Preservation Method for Nuts. *Modernization of Traditional Food Processes and Products*. 9, pp. 93 - 101. Springer, 2016. ISBN 978-1-4899-7669-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 355** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Polysaccharides as Valuable Materials in Food Packaging. *Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology, Volume 1: Food Packaging*. 7, pp. 211 - 251. Wiley, 2015. ISBN 978-1-118-59489-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 356** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag; Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira. Effect of different components of edible/biodegradable composite films on water relationships in the polymer matrix. *Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems*. 8, pp. 101 - 113. Springer-Verlag New York, 2015. ISBN 978-1-4939-2577-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 357** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Salt Crystallization in Chitosan Films as Affected by Solvent pH and Moisture Content. *Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems*. 50, pp. 585 - 591. Springer-Verlag New York, 2015. ISBN 978-1-4939-2577-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 358** Laura Sánchez González; Elmira Arab-Tehrany; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Active Edible and Biodegradable Starch Films. *Polysaccharides*. 1, pp. 1 - 15. Springer International Publishing Switzerland, 2014. ISBN 978-3-319-03751-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 359** Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. The antioxidant role of tocopherol in food packaging. Tocopherol: sources, uses and health benefits.6, pp. 85 - 101. Nova Science Publisher, 2012. ISBN 978-1-62100-704-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 360** M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. Edible chitosan coatings for fresh and minimally processed foods. Emerging Food Packaging Technologies: Principles and Practice.5, pp. 66 - 95. Woodhead Publishing, Oxford, 2012. ISBN 978-1845698096  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 361** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties, Applications and Current Development of Edible Polysaccharide Films and Coatings. Encyclopedia of Polymer Research (2 Volume Set). 29, pp. 857 - 889. Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY, 2011. ISBN 978-1-61122-209-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 362** María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. Advances in Post-harvest treatments and Fruit Quality and Safety. 5, pp. 59 - 84. Nova Science Publishers., 2011. ISBN 978-1-61122-973-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 363** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties of Edible Sodium Caseinate Films Containing Lipids. Food Hydrocolloids: Characteristics, Properties and Structures. 4, pp. 119 - 144. Nova Publishers, 2010. ISBN 978-1-60876-222-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 364** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Properties, applications and current development of edible polysaccharide films and coatings. Handbook of Carbohydrate Polymers: Development, Properties and Applications. 5, pp. 167 - 199. Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY, 2010. ISBN 978-1-60876-367-2  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 365** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Quality Aspects of Dehydrated and Rehydrated Fruit in Relation to Drying Method. Focus on Food Engineering Research and Developments. 5, pp. 339 - 360. Nova Science Publishers, Inc., 2007. ISBN 1-60021-898-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 366** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of vacuum impregnation and microwave application on structural changes during air drying of apple. Water properties of food, pharmaceutical, and biological materials. 33, pp. 495 - 502. CRC Taylor & Francis Group, 2006. ISBN 0-8493-2993-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 367** KEQING XUE; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water-sorption isotherms and water-plasticization effect in dried pear. Water properties of food, pharmaceutical, and biological materials. 63, pp. 723 - 729. CRC Taylor & Francis Group, 2006. ISBN 0-8493-2993-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 368** José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Vacuum salting treatment for accelerating processing of dry-cured ham. Advanced Technologies for Meat Processing. 14, pp. 353 - 369. CRC. Taylor & Francis, 2006. ISBN 9781574445879  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 369** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza. Current State of Microwave Applications to Food Processing. Novel Food Processing Technologies. 25, pp. 525 - 537. CRC Press, 2005. ISBN 0-8247-5333-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 370** JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Luisa Castelló Gómez. Evaluación de la influencia del lactato de calcio en la tasa respiratoria y la calidad sensorial de mango mínimamente procesado. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 5, pp. 75 - 92. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 371** GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 10, pp. 147 - 163. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 372** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influencia de las condiciones de secado de fresa en algunas propiedades fisicoquímicas. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 11, pp. 165 - 182. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 373** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango. Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005). Volumen I. 12, pp. 159 - 168. Editorial de la UPV, 2005. ISBN 84-9705-796-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 374** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Food Emulsions. Food Engineering. Encyclopedia of Life Support Systems. 3, pp. 339 - 354. ELSEVIER, 2005. ISBN 93-3103999-7

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 375** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 8, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 376** José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 15, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 377** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau. INFLUENCE OF VACUUM PRESSURE ON SALT TRANSPORT DURING BRINING OF PRESSED CURD. Transport Phenomena in Food Processing. 14, pp. 213 - 222. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 378** María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y sensoriales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 3, pp. 37 - 51. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 379** Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Influencia de la impregnación a vacío y de la aplicación de microondas en el carácter crujiente de manzana deshidratada por aire caliente. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 6, pp. 89 - 102. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 380** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Caracterización reológica de alimentos de alta viscosidad con partículas sólidas dispersas. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 18, pp. 305 - 314. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 381** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Luisa Castelló Gómez. Influencia de la deshidratación osmótica en el perfil de volátiles de manzana (Granny smith). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 24, pp. 395 - 410. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 382** ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evaluación de recubrimientos céreos para cítricos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 6, pp. 83 - 98. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 383** María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Pomelo mínimamente procesado por deshidratación osmótica. Cambios en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas durante el almacenamiento. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 7, pp. 99 - 111. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 384** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Efecto de la deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío en la respiración de rodajas de manzana (Var. Granny smith). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 10, pp. 147 - 157. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 385** Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos céreos para cítricos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 14, pp. 201 - 212. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 386** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; María Teresa Cháfer Nácher; Pedro Fito Maupoey. Limonene from citrus. Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing. 5, pp. 169 - 188. CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida, 2002. ISBN 1-56676-902-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 387** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Javier Martínez Monzó. Mass Transport and Deformation Relaxation Phenomena in Plant Tissues. Engineering for the 21st century. 15, pp. 235 - 252. CRC Press, 2002. ISBN 1-56676-963-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 388** Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Vacuum Impregnation Viability of some Fruits and Vegetables. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 6, pp. 53 - 60. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 389** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Combined Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Fruit Cryoprotection. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 7, pp. 61 - 78. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 390** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Yield Increase in Osmotic Processes by Applying Vacuum Impregnation: Applications in Fruit Candyng. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 8, pp. 79 - 92. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 391** María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Orange peel products obtained by osmotic dehydration. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 9, pp. 93 - 108. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 392** María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Cheese Saltin by Vacuum Impregnation. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 13, pp. 145 - 153. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 393** José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Salting Time Reduction of Spanish Hams by Brine Immersion. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 14, pp. 155 - 170. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 394** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. Use of vacuum impregnation in smoked salmon manufacturing. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 17, pp. 195 - 206. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 395** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Effect of vacuum impregnation on Combined Air-Microwave Drying of Apple. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 20, pp. 225 - 241. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 396** Pau Talens Oliag; Pedro José Fito Suñer; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Predicción de Estabilidad en Sistemas Coloidales Electrocráticos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 3, pp. 23 - 32. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 397** SILVIA SALDAÑA TAMARIT; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Caracterización reológica de alimentos de alta viscosidad. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 9, pp. 145 - 158. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 398** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evaluación de variables de proceso vinculadas a fenómenos de cristalización y arenosidad en dulce de leche. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 12, pp. 197 - 214. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro



- 399** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Técnica dinámica para la determinación de la actividad de agua de soluciones y alimentos líquidos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 3, pp. 29 - 40. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 400** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Detección de adulterantes en mieles argentinas por su índice polarimétrico. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 4, pp. 41 - 52. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 401** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Extracción de enzimas con actividad proteolítica de restos del fruto de carica papaya. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 22, pp. 269 - 278. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 402** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Modelización de curvas de sorción de miel y de una formulación de caramelo duro de miel. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 28, pp. 361 - 370. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 403** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Selección de levaduras para la elaboración hidromiel seca. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 33, pp. 417 - 428. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 404** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Comportamiento reológico de jugos clarificados de uva a diferentes concentraciones de sólidos solubles y temperaturas. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 36, pp. 461 - 474. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 405** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Cinética de formación de hidroximetilfurfural en mieles almacenadas a diferentes temperaturas. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 38, pp. 495 - 508. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 406** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Estudio comparativo entre algarroba argentina (prosopis alba) y algarroba peruana (prosopis pallida). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 43, pp. 545 - 554. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 407** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Structural and Textural changes during cod desalting. Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting. 3, pp. 35 - 42. Foroya Frodskaparlefelag, Torshavn, 2001. ISBN 99918-41-28-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 408** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Color of Minimally Processed Fruits and Vegetables as Affected by Some Chemical and Biochemical Changes. Minimally Processed Fruits and Vegetables. 7, pp. 111 - 124. Aspen, 2000. ISBN 0-8342-1672-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro





- 409** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Vacuum Impregnation of Plant Tissues.Minimally Processed Fruits and Vegetables. 11, pp. 189 - 205. Aspen, 2000. ISBN 0-8342-1672-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 410** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Vacuum Impregnation in Fruit Processing.Trends in Food Engineering.12, pp. 149 - 163. Technomic,, 2000. ISBN 1-56676-991-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 411** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío.Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 412** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Use of vacuum impregnation in fruit candying at low temperatures.Industrial application of osmotic dehydration treatments of food.5, pp. 49 - 56. Forum Editrice Universitaria Udine S.r.L., 2000. ISBN 88-8420-010-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 413** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Advances in osmotic dehydration.Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment. 5, pp. 175 - 200. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 414** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods.Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment. 10, pp. 341 - 356. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 415** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Influence of ripening conditions on the pH, Colour and texture development of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 27, pp. 870 - 871. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 416** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Drying kinetics of spanish salchichon. Meat Consumption and Culture. 28, pp. 872 - 873. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 417** José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Feasibility of brining of ham for curing. Meat Consumption and Culture. 0, pp. 970 - 971. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 418** José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro José Fito Suñer. Feasibility of brining of ham for curing. Meat consumption and culture. 73, pp. 970 - 972. Estrategias Alimentarias S.L. Eurocarne, 1998. ISBN 84-930010-2-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 419** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage. Engineering & food at ICEF 7. 7, pp. 17 - 20. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 420** José Manuel Barat Baviera; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. A mass transfer modelling approach in osmotic dehydration. Engineering & food at ICEF 7. 1, pp. 81 - 84. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 421** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Distribution of salt in manchego-type cheese after brining. Engineering & food at ICEF 7. 34, pp. 133 - 136. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 422** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Salting of Manchego Type Cheese by Vacuum Impregnation. Food Engineering 2000. 1, pp. 214 - 230. Chapman & Hall, 1996. ISBN 0-412-08811-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 423** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. An approach to the Modelling of Solid Food-Liquid Operations: Application to Osmotic Dehydration. Food Engineering 2000. 3, pp. 231 - 252. Chapman & Hall, 1996. ISBN 0-412-08811-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 424** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Caracterización física y reológica de cremas de leche batidas. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 6, pp. 66 - 75. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 425** José Manuel Barat Baviera; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Aproximación a un Modelo Matemático de la operación de Deshidratación Osmótica de Alimentos. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 8, pp. 101 - 114. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 426** CARMEN LUISA GUTIERREZ PONTÓN; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Factores que afectan a la transferencia de materia durante la hidratación de café tostado. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 9, pp. 173 - 182. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 427** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Cambios en las Propiedades Viscoelásticas de la Manzana var. Granny Smith por Tratamientos de Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 7, pp. 234 - 243. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 428** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Análisis cinético y termodinámico de la hidratación de avellanas. Relación con los cambios texturales. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 4, pp. 244 - 254. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 429** D SALVATORI; J DA SILVA; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Caracterización del Acoplamiento de los Fenómenos Deformación-Penetración en frutas, durante su Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 1, pp. 357 - 363. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 430** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; CARMEN LUISA GUTIERREZ PONTON; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Estudio cinético de la formación de peróxidos en café tostado. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 2, pp. 478 - 490. Servicio de publicaciones de la Universidad Politè, 1996. ISBN 84-7721-445-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 431** Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; L PANIZZOLO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Caracterización Físico-Química y Reológica de Quesos Tipo Manchego Salados por Inmersión y por Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 5, pp. 549 - 561. Servicio de publicaciones de la Universidad Politè, 1996. ISBN 84-7721-445-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 432** Nuria Martínez Navarrete; P BERTRAN; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Influence of moisture content on glass transition temperature of the amorphous matrix in Xixona Turrón. Food Macromolecules and Colloids. 1, pp. 560 - 566. Royal Soc. of Chem. Cambridge, 1995. ISBN 0-85404-700-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 433** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. An Update on Vacuum Osmotic Dehydration. Food Preservation by Moisture Control: Fundamentals and Applications. 1, pp. 351 - 372. Pub.Co., Inc. Lancaster, 1995. ISBN 1-56676-358-4

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 434** Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R PASTOR; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Mass Transfer Behaviour and Structure Changes During Osmotic Dehydration (VOD) of Foods. Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetables. 1, pp. 5 - 19. Warsaw Agricultural University Press, 1995. ISBN 83-00-029214

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 435** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un proceso de impregnación a vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos I. 4, pp. 35 - 46. Universidad Politécnica de Valencia, 1995. ISBN 84-7721-302-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 436** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Dynamic Control of Inversion Operation in the Xixona Turrón Manufacture Process. Automatic control of food and biological processes. 17, pp. 131 - 139. Elsevier Science, 1994. ISBN 0-44481959-2

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 437** Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R. PASTOR; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Vacuum osmotic dehydration fruits. Minimal processing of foods and process optimization. 20, pp. 107 - 121. CRC Press, 1994. ISBN 0-8493-7903-2

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 438** Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. Deshidratación Osmótica de Alimentos: Aplicación de Tratamientos a Vacío. Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos. 4, pp. 85 - 106. SP-UPV, 1994. ISBN 84-7721-277-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 439** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evolución de los perfiles de textura y concentración de cloruros en la maduración del queso manchego. Anales de investigación del master en ciencia e ingeniería de alimentos. Vol. IV. 20, pp. 375 - 397. Servicio, 1994. ISBN 84-7721-295-3

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 440** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Relaciones agua-otros componentes del Turrón de Xixona. Transición vítrea y Textura. Anales de investigación del master en ciencia e ingeniería de alimentos. Vol. IV.21, pp. 545 - 562. Servicio, 1994. ISBN 84-7721-295-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 441** PALOMA PARDO ARTEAGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Acoplamiento del HDM con mecanismos de deformación relajación en alimentos porosos. Anales de investigación del master en ciencia e ingeniería de alimentos. Vol. IV.35, pp. 611 - 624. Servicio, 1994. ISBN 84-7721-295-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 442** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Nuria Martínez Navarrete. Contribución al análisis de la operación de inversión del proceso de fabricación del Turrón de Xixona. Anales de investigación del master en ciencia e ingeniería de alimentos. Vol. IV.22, pp. 735 - 749. Servicio, 1994. ISBN 84-7721-295-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 443** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water sorption kinetics on roast coffee (bean and ground). ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 24, pp. 90 - 93. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 444** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties. ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 30, pp. 117 - 120. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 445** Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Water Relations in Xixona Turrón. Glass Transition and Texture. ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 10, pp. 121 - 124. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 446** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Análisis por MEB de la porosidad del café tostado. Quinzième colloque scientifique international sur le café. 1, pp. 661 - 671. ASIC, 1993. ISBN 2-900212-14-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 447** M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Control cinético y termodinámico de las interacciones agua-café tostado. Quinzième colloque scientifique international sur le café. 2, pp. 672 - 681. ASIC, 1993. ISBN 2-900212-14-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 448** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. Influencia del contenido en humedad sobre la temperatura de transición vítrea de los azúcares del Turrón de Xixona. Anales de Investigación del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Vol. III.26, pp. 473 - 492. SP-UPV, 1993. ISBN 84-7721-241-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 449** MARIA TERESA SECO VILAR; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. Factibilidad del salado de queso por el mecanismo de impregnación a vacío. Anales de Investigación del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Vol. III.36, pp. 665 - 685. SP-UPV, 1993. ISBN 84-7721-241-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 450** Pedro Fito Maupoey; Daniel José Vidal Brotons; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Obtención de harina de algarroba. Problemática y perspectivas. El garrofer. 10, pp. 69 - 80. Universitat de les Illes Balears, 1988. ISBN 84-7632-031-0





**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 451** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Edible Polysaccharide Films and Coatings. Nova Publishers, 2010. ISBN 978-1-61668-191-3

**Tipo de producción:** Libro o monografía científica

**Tipo de soporte:** Libro

- 452** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de nuevas tecnologías a la elaboración del turrón de Jijona. Generalitat Valenciana, conselleria de Agricultura, 1999. ISBN 84-482-2222-9

**Tipo de producción:** Libro o monografía científica

**Tipo de soporte:** Libro

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Antioxidant biodegradable composites with almond skin powder  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Irene Gil Guillén; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 2** **Título del trabajo:** Barrier and mechanical properties of PLA and PHBV films incorporating almond skin extracts  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Laia Martín Pérez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. null - null.
- 3** **Título del trabajo:** EFFECT OF RENEWABLE BUTYLENE SUCCINATE OLIGOMERS ON THE PROPERTIES OF POLY(BUTYLENE SUCCINATE) FILMS  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Carmen Olivas Alonso; Yaiza Flores Fernández; Sergio Torres Giner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 4** **Título del trabajo:** IMPROVING THERMOSEALING OF POLY(3-HYDROXYBUTYRATE-CO-3-HYDROXYVALERATE) BY BLENDING WITH POLYCAPROLACTONE  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 5** **Título del trabajo:** MIGRATION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM ACTIVE FILMS BASED ON POLY(3- HYDROXYBUTYRATE-CO-3- HYDROXYVATERATE (PHBV)  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,





**Fecha de celebración:** 24/07/2024

Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.

- 6 Título del trabajo:** Polyhydroxybutyrate-co-hydroxyvalerate (PHBV) composites with grape stalk waste fillers for food packaging  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Irene Mate García; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 7 Título del trabajo:** Properties of composites of PLA and lignocellulosic fractions of Posidonia oceanica, as affected by cellulose purification degree  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2024)  
**Ciudad de celebración:** Coimbra, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/07/2024  
Paula Bononad; Pedro Augusto Vieira De Freitas; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 258 - 259.
- 8 Título del trabajo:** Antimicrobial films of PHBV with active extracts of rice straw  
**Nombre del congreso:** IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024  
**Ciudad de celebración:** València, España,  
**Fecha de celebración:** 11/07/2024  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 9 Título del trabajo:** Antimicrobial films of Polyhydroxybutyrate-co-hydroxyvalerate (PHBV) with active extracts of rice straw or ferulic acid  
**Nombre del congreso:** 11th Shelf Life International Meeting (SLIM 2024)  
**Ciudad de celebración:** Reggio Emilia, Italy,  
**Fecha de celebración:** 24/05/2024  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of abstracts". pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** Biodegradable composite films for food packaging based on Polyhydroxyalkanoate PHBV and tiger nut processing waste  
**Nombre del congreso:** 11th Shelf Life International Meeting (SLIM 2024)  
**Ciudad de celebración:** Reggio Emilia, Italy,  
**Fecha de celebración:** 24/05/2024  
Anita del Rosario Patrón Espá; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of abstracts". pp. null - null.
- 11 Título del trabajo:** Rethinking banana peel for Circular and Sustainable biodegradable packaging materials  
**Nombre del congreso:** 11th Shelf Life International Meeting (SLIM 2024)  
**Ciudad de celebración:** Reggio Emilia, Italy,  
**Fecha de celebración:** 24/05/2024  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of abstracts". pp. null - null.
- 12 Título del trabajo:** Viability of mycelium-based materials as eco-friendly alternatives for food packaging  
**Nombre del congreso:** 11th Shelf Life International Meeting (SLIM 2024)  
**Ciudad de celebración:** Reggio Emilia, Italy,

**Fecha de celebración:** 24/05/2024

Layla Balbaki Tibik; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of abstracts". pp. null - null.

- 13 Título del trabajo:** Aprovechamiento de la cáscara de almendra como fuente de celulosa  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 04/04/2024  
Irene Gil Guillén; Laia Martín Pérez; Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Obtención de extractos activos de la piel de almendra mediante la extracción con agua subcrítica  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 04/04/2024  
Laia Martín Pérez; Irene Gil Guillén; Pedro Augusto Vieira De Freitas; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 15 Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE BAGAZO DE CERVEZA OBTENIDOS POR EXTRACCION CON AGUA SUBCRITICA  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Paula Andrea Gómez Contreras; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; Laia Martín Pérez. pp. null - null.
- 16 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA EXTRACCIÓN EN AGUA SUBCRÍTICA PARA LA VALORIZACIÓN DE LOS RASPONES DE UVA DE VINIFICACIÓN  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Irene Mate García; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 17 Título del trabajo:** EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS DE PIEL DE ALMENDRA EN PELÍCULAS DE PLA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Laia Martín Pérez; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:** FIBRAS CELULÓSICAS DE PAJA DE ARROZ PARA MODULAR LAS PROPIEDADES DEL SUCCINATO DE POLI BUTILENO  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024

Carmen Olivas Alonso; Sergio Torres Giner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Augusto Vieira De Freitas. pp. null - null.

- 19 Título del trabajo:** Método verde para obtener fibras de celulosa a partir de residuos de Posidonia oceanica  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Paula Bononad; Pedro Augusto Vieira De Freitas; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. pp. 162 - 163.
- 20 Título del trabajo:** OBTENCIÓN DE FIBRAS DE CELULOSA A PARTIR DE CÁSCARA DE ALMENDRA COMBINANDO LA EXTRACCIÓN CON AGUA SUBCRÍTICA Y EL BLANQUEO CON PERÓXIDO DE HIDRÓGENO  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Irene Gil Guillén; Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 21 Título del trabajo:** Películas activas de Poli(3-hidroxibutirato-co-3-hidroxivalerato) enriquecidas con compuestos fenólicos  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Carla Ivonne La Fuente Arias; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 22 Título del trabajo:** PHBV CON EXTRACTOS DE PAJA DE ARROZ PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LA CARNE DE CERDO  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** Proceso de extracción de almidón del residuo sólido de la producción de horchata de chufa  
**Nombre del congreso:** AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español  
**Ciudad de celebración:** Gandía, España,  
**Fecha de celebración:** 08/03/2024  
Anita del Rosario Patrón Espá; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 236 - 237.
- 24 Título del trabajo:** Subcritical water extraction of beer bagasse to obtain fractions for active packaging development  
**Nombre del congreso:** 37th EFFoST International Conference 2023  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 08/11/2023  
Paula Andrea Gómez Contreras; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Catalina Obando Garzón. pp. null - null.

- 25 Título del trabajo:** PÓSTER: OBTENCIÓN DE FILMS MULTICAPAS ACTIVOS Y BIODEGRADABLES A PARTIR DE BAGAZO DE CERVEZA PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** VIII Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València  
**Ciudad de celebración:** València, España,  
**Fecha de celebración:** 25/05/2023  
Paula Andrea Gómez Contreras; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. null - null.
- 26 Título del trabajo:** Actividad antimicrobiana y liberación de ácido ferúlico y ácido p-cumárico en films de PHBV  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 27 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE PIEL DE ALMENDRA EN EL DESARROLLO DE MATERIALES BIODEGRADABLES ACTIVOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
Laia Martín Pérez; Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 28 Título del trabajo:** Active PHBV films with phenolic acids for food preservation  
**Nombre del congreso:** 10th Shelf Life International Meeting (SLIM 2022)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 01/12/2022  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Chelo González Martínez. "Book of abstracts". pp. null - null.
- 29 Título del trabajo:** Effect of p-coumaric acid on thermal behavior and microstructure of PHBV  
**Nombre del congreso:** 8th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2022)  
**Ciudad de celebración:** Alicante, Spain,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2022  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Chelo González Martínez. "8th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPLO 2022): Conference proceedings". pp. null - null. Universitat d'Alacant,
- 30 Título del trabajo:** Evaluation of poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate)-based green composite lids for storage-keeping quality of minced pork meat  
**Nombre del congreso:** 8th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2022)  
**Ciudad de celebración:** Alicante, Spain,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2022  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Sergio Torres Giner. "8th International Conference on Bio-based and Biodegradable Polymers (BIOPLO 2022): Conference proceedings". pp. null - null. Universitat d'Alacant,

- 31 Título del trabajo:** Antioxidant starch films to obtain mono-dose bags of sunflower oil using extract and cellulosic reinforcements from rice straw  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 32 Título del trabajo:** Incorporación de Ácidos Fenólicos a matrices PHBV para la obtención de films activos para el envasado de alimentos  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 33 Título del trabajo:** Incorporación de ácidos fenólicos para la obtención de películas activas a base de PLA-PHBV  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 34 Título del trabajo:** Novel Sustainable Materials for Food Preservation: Starch-Polyester Bilayer Films With Phenolic Acids For Meat Preservation  
**Nombre del congreso:** XX Jornada de Materiales CIRMAT. Simposio Nuevos Desarrollos para una Economía Circular  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2022  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 35 Título del trabajo:** Incorporación de ácidos fenólicos en matrices de PHBV para mejorar sus propiedades para el envasado alimentario  
**Nombre del congreso:** I Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 28/01/2022  
Eva Moll Montaner; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 36 Título del trabajo:** Valorización de la paja de arroz mediante la obtención de fracciones activas y celulósicas aplicables en films biodegradables  
**Nombre del congreso:** I Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 28/01/2022  
Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.



- 37 Título del trabajo:** Films multicapa biodegradables y activos a base de almidón y poliésteres (PLA Y PHBV) para el envasado de alimentos  
**Nombre del congreso:** I Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2021  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 14/07/2021  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 38 Título del trabajo:** Valorización de la paja de arroz mediante la obtención de compuestos activos y materiales celulósicos aplicables en films biodegradables para el envasado de alimentos  
**Nombre del congreso:** I Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2021  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 14/07/2021  
Pedro Augusto Vieira De Freitas; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 39 Título del trabajo:** Antioxidant PLA films containing rice straw extracts for food packaging applications  
**Nombre del congreso:** 6th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI-Food 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2021  
Pedro Augusto Vieira De Freitas; Nuria Julia Bas Gil; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 40 Título del trabajo:** Bio-based films produced with corn starch modified by the dry heat treatment (DHT)  
**Nombre del congreso:** 6th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI-Food 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2021  
Carla Ivonne La Fuente Arias; Pedro Esteves Duarte Augusto; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 41 Título del trabajo:** Characterization of active films based on poly (vinyl alcohol) and phenolic acids for food packaging application  
**Nombre del congreso:** 6th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI-Food 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2021  
JOHANA ANDRADE CHAPAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. null - null.
- 42 Título del trabajo:** Presentación oral  
**Nombre del congreso:** 6th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI-Food 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2021  
Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 91 - 91.
- 43 Título del trabajo:** Release kinetics and antibacterial activity of phenolic acids from PLA-PHBV films  
**Nombre del congreso:** 6th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI-Food 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2021  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.

- 44 Título del trabajo:** ANTIFUNGAL ACTIVITY OF CHITOSAN NANOPARTICLES CONTAINING CARVACROL  
**Nombre del congreso:** XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 04/07/2019  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Josefa Rosello Caselles; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 87 - 87. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 45 Título del trabajo:** LIPOSOMAL ENCAPSULATION OF CARVACROL TO OBTAIN ACTIVE POLYVINYL ALCOHOL FILMS  
**Nombre del congreso:** XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 04/07/2019  
JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. null - null. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 46 Título del trabajo:** XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts  
**Nombre del congreso:** XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 04/07/2019  
Ramón Alberto Ordóñez Lagos; Carolina Ivonne Contreras Monzón; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 53 - 53. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 47 Título del trabajo:** BIODEGRADATION OF THERMOPLASTIC STARCH FILMS CONTAINING ELECTROSPUN POLY--CAPROLACTONE ENCAPSULATING CARVACROL  
**Nombre del congreso:** 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019)  
**Ciudad de celebración:** Stockholm, Sweden,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2019  
ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 48 Título del trabajo:** CHARACTERIZATION OF CHITOSAN NANOPARTICLES LOADED WITH ACTIVE INGREDIENTS FROM ESSENTIAL OILS  
**Nombre del congreso:** 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019)  
**Ciudad de celebración:** Stockholm, Sweden,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2019  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 49 Título del trabajo:** INCORPORATION OF CARVACROL INTO POLY (VINYL ALCOHOL) FILMS, AS AFFECTED BY THE POLYMER MOLECULAR CHARACTERISTICS  
**Nombre del congreso:** 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019)  
**Ciudad de celebración:** Stockholm, Sweden,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2019  
JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.

- 50 Título del trabajo:** Obtaining cassava and corn starch films with gellan and xanthan gum by melt-blending-compression moulding  
**Nombre del congreso:** 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019)  
**Ciudad de celebración:** Stockholm, Sweden,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2019  
EVA HERNANDEZ GARCIA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. null - null.
- 51 Título del trabajo:** Potential active packaging films to prevent sunflower oil oxidation  
**Nombre del congreso:** COST Action FP1405 Final Conference. ActInPak Fair and Conference: Active and Intelligent Packaging on display  
**Ciudad de celebración:** Vienna, Austria,  
**Fecha de celebración:** 21/11/2018  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 52 Título del trabajo:** LECITHIN ENCAPSULATION OF CARVACROL TO OBTAIN ACTIVE POLYVINYL ALCOHOL FILMS  
**Nombre del congreso:** 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 23/02/2018  
JOHANA ANDRADE CHAPAL; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 53 Título del trabajo:** MICRO- AND NANO- CELLULOSIC FILLERS FROM RICE AND COFFEE HUSKS TO IMPROVE PROPERTIES OF THERMOPLASTIC STARCH FILMS  
**Nombre del congreso:** 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 23/02/2018  
SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 54 Título del trabajo:** STARCH-GELLAN EDIBLE COATINGS WITH THYME ESSENTIAL OIL FOR POST-HARVEST PRESERVATION OF APPLES  
**Nombre del congreso:** 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 23/02/2018  
MAYRA ILEANA SAPPER; Diego Pauta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 55 Título del trabajo:** Combined application of active compounds from essential oils against foodborne bacteria using MTT assay  
**Nombre del congreso:** 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society  
**Ciudad de celebración:** Sitges, Spain,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2017  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.

- 56 Título del trabajo:** Lecithin encapsulation of thyme essential oil to enhance antifungal properties of starch-gellan films  
**Nombre del congreso:** 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society  
**Ciudad de celebración:** Sitges, Spain,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2017  
MAYRA ILEANA SAPPER; Paola Wilcaso Fajardo; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; Josefa Rosello Caselles; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 57 Título del trabajo:** ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL PROPERTIES OF METHYLCELLULOSE FILMS CONTAINING TANNINS  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2017)  
**Ciudad de celebración:** Mons, Belgium,  
**Fecha de celebración:** 13/09/2017  
Amalia Isabel Cano Embuena; María Andrés Conde; Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 0 - 0.
- 58 Título del trabajo:** FUNCTIONAL AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF STARCHPOLYESTER BILAYER FILMS WITH CARVACROL, AS AFFECTED BY THE FILM PROCESSING METHOD  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2017)  
**Ciudad de celebración:** Mons, Belgium,  
**Fecha de celebración:** 13/09/2017  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 59 Título del trabajo:** REINFORCEMENT OF THERMOPLASTIC STARCH FILMS WITH CELLULOSIC MATERIAL OBTAINED FROM RICE AND COFFEE HUSKS  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2017)  
**Ciudad de celebración:** Mons, Belgium,  
**Fecha de celebración:** 13/09/2017  
SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 60 Título del trabajo:** Release kinetics and antimicrobial properties of carvacrol encapsulated in electrospun PCL nanofibres  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2017)  
**Ciudad de celebración:** Mons, Belgium,  
**Fecha de celebración:** 13/09/2017  
ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 61 Título del trabajo:** EFFECT OF MICROENCAPSULATED EUGENOL INCORPORATION ON THE PROPERTIES OF THERMOPROCESSED STARCH FILMS  
**Nombre del congreso:** 4th International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2017)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 28/04/2017  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 0 - 0.

- 62 Título del trabajo:** RELEASE KINETICS OF EUGENOL FROM PHBV FILMS AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY IN FOOD SYSTEMS  
**Nombre del congreso:** 4th International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2017)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 28/04/2017  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 63 Título del trabajo:** Antimicrobial activity of chitosan films containing encapsulated eugenol in alginate microcapsules  
**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2017  
CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 64 Título del trabajo:** RICE HUSK: FROM WASTES TO USEFUL COMPOUNDS FOR BIODEGRADABLE FOOD PACKAGING  
**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2017  
SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 65 Título del trabajo:** Sodium caseinate and gelatin active films containing tannins: antimicrobial and antioxidant activity  
**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2017  
Amalia Isabel Cano Embuena; María Andrés Conde; Carolina Ivonne Contreras Monzón; EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 71 - 71. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 66 Título del trabajo:** ANTIBACTERIAL PROPERTIES OF PHBV FILMS WITH CARVACROL OR OREGANO ESSENTIAL OIL IN DIFFERENT FOOD MATRICES  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 0 - 0. ISSN 978-2-12-345680-3
- 67 Título del trabajo:** ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF MICROENCAPSULATED EUGENOL BY SPRAY-DRYING  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Anna Maija Lampi; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Kirsi Jouppila; María Consuelo González Martínez. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 0 - 0. ISSN 978-2-12-345680-3



- 68 Título del trabajo:** BIODEGRADABLE ACTIVE FILMS BASED ON OXIDIZED STARCH AND GELATINE FOR MARINATED SALMON PRESERVATION  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
Olga Moreno Marro; Àgueda Gil; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 0 - 0. ISSN 978-2-12-345680-3
- 69 Título del trabajo:** Functional properties of starch-PLA bilayer active films containing cinnamaldehyde  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
Justine Muller; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 0 - 0. ISSN 978-2-12-345680-3
- 70 Título del trabajo:** IMPROVEMENT OF TENSILE PROPERTIES OF CASSAVA STARCH FILMS BY INCORPORATION OF XANTHAN, GELLAN AND PULLULAN GUMS  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
MAYRA ILEANA SAPPER; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 231 - 231. ISSN 978-2-12-345680-3
- 71 Título del trabajo:** MULTILAYER ACTIVE STARCH FILMS WITH ELECTROSPUN PCL ENCAPSULATING CARVACROL  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 232 - 232. ISSN 978-2-12-345680-3
- 72 Título del trabajo:** OBTAINING CELLULOSE NANOCRYSTALS FROM LIGNOCELLULOSIC BIOMASS OF COFFEE HUSK  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Rodrigo Ortega Toro. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 0 - 0. ISSN 978-2-12-345680-3
- 73 Título del trabajo:** VIABILITY OF ENCAPSULATED LACTOBACILLUS RHAMNOSUS INTO SPRAY-DRIED POWDERS BASED ON WEY ISOLATE PROTEIN  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia,  
**Fecha de celebración:** 03/02/2017  
Jacqueline Agudelo Chaparro; Amalia Isabel Cano Embuena; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 249 - 249. ISSN 978-2-12-345680-3
- 74 Título del trabajo:** Antimicrobial properties and release of cinnamaldehyde in PLA films  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Food Packaging: Scientific Developments supporting Safety and Innovation  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,  
**Fecha de celebración:** 18/11/2016

Justine Muller; Alba Casado; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.

**75 Título del trabajo:** OBTAINING ACTIVE HIGH-BARRIER STARCH-POLYESTER BILAYER FILMS

**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Food Packaging: Scientific Developments supporting Safety and Innovation

**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,

**Fecha de celebración:** 18/11/2016

RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.

**76 Título del trabajo:** Protein-active films containing tannins

**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Food Packaging: Scientific Developments supporting Safety and Innovation

**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,

**Fecha de celebración:** 18/11/2016

Amalia Isabel Cano Embuena; María Andrés Conde; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 126 - 126.

**77 Título del trabajo:** Carvacrol encapsulation by electrospinning in polymer matrices

**Nombre del congreso:** International Conference on Nanotechnology Applications (NANOTEC 2016)

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 27/09/2016

ALINA TAMPAU; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 27 - 27.

**78 Título del trabajo:** The research activity index at the Universitat Politècnica de València (IAIP): How an institution can complement national regulation on the productivity of university professors in research and teaching activities

**Nombre del congreso:** 21th International Conference on Science and Technology Indicators (STI 2016)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2016

José Alberto Conejero Casares; José Esteban Capilla Romá; Luis Manuel Sánchez Ruiz; Vicente Amigó Borrás; Agustín Blasco Mateu; Vicente Juan Botti Navarro; Juan Carlos Cano Escribá; José Capmany Franco; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Salomé Cuesta Valera; José María García Álvarez-Coque; Carmen Jordá Such; Juan Juliá Igual; Pedro Miguel Sosa; Miguel Ángel Miranda Alonso; Alfredo Peris Manguillot. "Proceedings of the 21ST International Conference on Science and Technology Indicators". pp. 1292 - 1297. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-519-4

**79 Título del trabajo:** EFECTIVIDAD ANTIMICROBIANA DEL ACEITE ESENCIAL DE OREGANO Y DEL ACEITE DE NEEM INCORPORADOS EN FILMS BIODEGRADABLES A BASE DE ALMIDON Y PVA.

**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,

**Fecha de celebración:** 01/08/2016

Amalia Isabel Cano Embuena; María Palanca Marquez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 143 - 143. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

**80 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de lactoferrina y lisozima sobre las propiedades físicas de películas biodegradables de almidón de patata

**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,

**Fecha de celebración:** 01/08/2016

Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 102 - 102. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

- 81 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de lactoferrina y lisozima sobre las propiedades físicas de películas biodegradables de almidón de patata  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 260 - 270. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 82 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de policaprolactona y polietilenglicol en las propiedades ópticas y de vapor de agua de películas a base de almidón  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
RODRIGO ORTEGA TORO; Amparo Muñoz Tomás; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 1 - 9. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 83 Título del trabajo:** Physical properties of pea starch and pea starch:chitosan films as affected by tannic acid addition  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Kata Trifkovic; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 279 - 279. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 84 Título del trabajo:** Physical properties of pea starch and pea starch:chitosan films as affected by tannic acid addition  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Kata Trifkovic; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 258 - 264. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 85 Título del trabajo:** PROPIEDADES BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES. INFLUENCIA DEL TIPO DE POLÍMERO Y TENSOACTIVO  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 0 - 0. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

- 86 Título del trabajo:** PROPIEDADES BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES. INFLUENCIA DEL TIPO DE POLÍMERO Y TENSOACTIVO  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 302 - 302. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 87 Título del trabajo:** Propiedades Físicas de películas biodegradables de almidón de yuca y quitosano obtenidas por moldeado por compresión  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 249 - 257. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 88 Título del trabajo:** Propiedades físicas de películas biodegradables de almidón de yuca y quitosano obtenidas por moldeado por compresión  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)  
**Ciudad de celebración:** Concordia, Entre Ríos, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 01/08/2016  
CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 278 - 278. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 89 Título del trabajo:** Compostable properties of antimicrobial starch-PVA films incorporating oregano essential oil  
**Nombre del congreso:** 4th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2016)  
**Ciudad de celebración:** Vienna, Austria,  
**Fecha de celebración:** 08/07/2016  
Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Book of Abstracts". pp. 243 - 243. ISSN 978-3-900932-34-3
- 90 Título del trabajo:** Release kinetics of carvacrol from PHBV films for food packaging applications  
**Nombre del congreso:** 4th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2016)  
**Ciudad de celebración:** Vienna, Austria,  
**Fecha de celebración:** 08/07/2016  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. ISSN 978-3-900932-34-3
- 91 Título del trabajo:** Thermal properties of sunflower honey as affected by the addition of rice syrup  
**Nombre del congreso:** 4th International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2016)  
**Ciudad de celebración:** Vienna, Austria,  
**Fecha de celebración:** 08/07/2016  
Lara Sobrino Gregorio; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. ISSN 978-3-900932-34-3



- 92 Título del trabajo:** Films multipaca biodegradables y activos para el envasado de alimentos a base de poliésteres y almidón.  
**Nombre del congreso:** III Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 30/06/2016  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. pp. 0 - 0.
- 93 Título del trabajo:** Propiedades térmicas de miel de girasol y de jarabes  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Ibérico de Apicultura  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2016  
Lara Sobrino Gregorio; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "IV Congreso Ibérico de Apicultur". pp. 0 - 0. IV Congreso Ibérico de Apicultur,
- 94 Título del trabajo:** COFFEE WASTES TO OBTAIN USEFUL COMPOUNDS FOR BIODEGRADABLE PACKAGING MATERIAL  
**Nombre del congreso:** XXI IUPAC CHEMRAWN World Conference on Solid Urban Waste Management  
**Ciudad de celebración:** Rome, Italy,  
**Fecha de celebración:** 08/04/2016  
SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Rodrigo Ortega Toro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 95 Título del trabajo:** Thermal properties of sunflower honey and sugar syrups  
**Nombre del congreso:** 2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 04/03/2016  
Lara Sobrino Gregorio; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology. Abstract book". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 96 Título del trabajo:** Influence of encapsulated and non-encapsulated active compounds on properties of chitosan films  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2015)  
**Ciudad de celebración:** Donostia-San Sebastián, Spain,  
**Fecha de celebración:** 09/10/2015  
Miriam Jiménez; CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 97 Título del trabajo:** Biodegradability and Disintegrability of starch-PVA films as affected by the incorporation of antimicrobial oils.  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2015)  
**Ciudad de celebración:** Donostia-San Sebastián, Spain,  
**Fecha de celebración:** 09/10/2015  
Amalia Isabel Cano Embuena; Marta Peinado Devis; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 0 - 0.
- 98 Título del trabajo:** Incorporation of essential oils in PHBV bilayer films and study of their antimicrobial activity  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2015)



**Ciudad de celebración:** Donostia-San Sebastián, Spain,

**Fecha de celebración:** 09/10/2015

RAQUEL REQUENA PERIS; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Marqués. pp. 0 - 0.

- 99 Título del trabajo:** Influence of plasticizers on crystallization behaviour of poly(lactic acid) films  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2015)  
**Ciudad de celebración:** Donostia-San Sebastián, Spain,  
**Fecha de celebración:** 09/10/2015  
Justine Muller; Alberto Jiménez Marco; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 26 - 26.
- 100 Título del trabajo:** FILMS MULTICAPA BIODEGRADABLES Y ACTIVOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS A BASE DE PHBV Y ALMIDÓN  
**Nombre del congreso:** II Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/06/2015  
RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 101 Título del trabajo:** ANTIMICROBIAL FILMS BASED ON STARCH-GELATINE AND LYSOZYME  
**Nombre del congreso:** 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2015  
Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 75 - 76.
- 102 Título del trabajo:** Effect of different plasticizers on physical properties of poly(lactic acid) films  
**Nombre del congreso:** 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2015  
Justine Muller; Alberto Jiménez Marco; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 56 - 57.
- 103 Título del trabajo:** PHYSICAL PROPERTIES OF PLASTICIZED PHBV FILMS  
**Nombre del congreso:** 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2015  
RAQUEL REQUENA PERIS; Alberto Jiménez Marco; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 104 Título del trabajo:** PROPERTIES OF BILAYER FILMS OF STARCH-CHITOSAN CONTAINING OREGANO OIL  
**Nombre del congreso:** 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2015  
CRISTINA ENCARNACIÓN VALENCIA SULLCA; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.
- 105 Título del trabajo:** RELEASE OF POLYPHENOLS FROM CHITOSAN BASED FILMS CONTAINING THYME EXTRACT  
**Nombre del congreso:** 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2015

EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; Kata Trifkovic; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.

- 106 Título del trabajo:** Effect of different film forming agents on the effectiveness of Candida sake for biocontrol of Botrytis cinerea in grapes  
**Nombre del congreso:** III International Symposium on Postharvest Pathology  
**Ciudad de celebración:** Bari, Italy,  
**Fecha de celebración:** 11/06/2015  
Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Rosario Torres; Josep Usall; Neus Teixidó. pp. 0 - 0.
- 107 Título del trabajo:** Effect of different film forming agents on the effectiveness of Candida sake for biocontrol of Botrytis cinerea in grapes  
**Nombre del congreso:** III International Symposium on Postharvest Pathology  
**Ciudad de celebración:** Bari, Italy,  
**Fecha de celebración:** 11/06/2015  
Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Josep Usall; Rosario Torres; Neus Teixidó. pp. 106 - 106.
- 108 Título del trabajo:** Enhancement of interfacial adhesion between Starch and Poly(&#949;- caprolactone: strategies of chemical compatibilization  
**Nombre del congreso:** Eurofillers and Polymer Blends Conference 2015  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, France,  
**Fecha de celebración:** 30/04/2015  
RODRIGO ORTEGA TORO; Gabriella Santagata; Giovanna Gomez d Pierfrancesco Cerruti; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Mario Malinconico. pp. 0 - 0.
- 109 Título del trabajo:** Antimicrobial properties of potato starch biodegradable films containing lactoferrin and lysozyme.  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Olga Moreno Marro; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 165 - 165. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 110 Título del trabajo:** EFECTIVIDAD DE Candida sake INCORPORADA A RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES EN EL CONTROL DE Botrytis cinerea EN UVA  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Neus Teixidó; María Teresa Cháfer Nácher. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 0 - 0. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 111 Título del trabajo:** Efectividad antifúngica de films biodegradables que incorporan aceite esencial de orégano y aceite de neem  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,

**Fecha de celebración:** 10/04/2015

Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 0 - 0. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

**112 Título del trabajo:** EFECTIVIDAD DE Candida sake INCORPORADA A RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES EN EL CONTROL DE Botrytis cinerea EN UVA

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

**Ciudad de celebración:** Badajoz,

**Fecha de celebración:** 10/04/2015

Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Neus Teixidó; María Teresa Cháfer Nácher. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 281 - 281. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

**113 Título del trabajo:** Effect of Pea Starch-Chitosan Films Containing Essential Oils on the Oxidative Stability of Lard

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

**Ciudad de celebración:** Badajoz,

**Fecha de celebración:** 10/04/2015

Angela Perdonés Montero; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 190 - 190. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

**114 Título del trabajo:** PROPERTIES OF BIOPOLYMER-BASED FILMS ENRICHED WITH THYME EXTRACT AS AFFECTED BY TANNIC ACID ADDITION

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

**Ciudad de celebración:** Badajoz,

**Fecha de celebración:** 10/04/2015

EMMANUELLE TALÓN ARGENTE; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Kata Trifkovic; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 188 - 188. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

**115 Título del trabajo:** ANTIMICROBIALS PHBV FILMS WITH ACTIVE COMPOUNDS OF ESSENTIAL OILS

**Nombre del congreso:** II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology

**Ciudad de celebración:** Valencia,

**Fecha de celebración:** 06/03/2015

RAQUEL REQUENA PERIS; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology. New challenges in Food Science & Technology pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

**116 Título del trabajo:** Efecto de diferentes agentes formadores de recubrimiento en la efectividad de Candida sake para el biocontrol de Botrytis cinerea en uvas

**Nombre del congreso:** XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha

**Ciudad de celebración:** Valencia,

**Fecha de celebración:** 23/10/2014

Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> ROSARIO TORRES SANCHÍS; Josep Usall; Neus Teixidó. "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha : celebrados del 21 al 23 de octubre de 2014, en Valencia". pp. 135 - 135. Fundación Universidad Empresa Adeit, ISSN 978-84-617-1950-1

**117 Título del trabajo:** Effect of cellulose nanocrystals addition on physical and microstructure properties of pea starch-PVA composite films

**Nombre del congreso:** 1st Congresso on Food Structure Design

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,

**Fecha de celebración:** 17/10/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; Elena Fortunati; JOSE MARIA KENNY; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "1st Congresso on Food Structure Design. Book of Abstracts". pp. 167 - 167. Universidade do Minho, ISSN 978-989-97478-5-2

**118 Título del trabajo:** Hazelnut milk as a probiotic food carrier

**Nombre del congreso:** 1st Congresso on Food Structure Design

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,

**Fecha de celebración:** 17/10/2014

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "1st Congresso on Food Structure Design. Book of Abstracts". pp. 129 - 129. Universidade do Minho, ISSN 978-989-97478-5-2

**119 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA RETENCIÓN DE BIOPOLÍMEROS SOBRE SUPERFICIE DE UVAS EN APLICACIONES POR PULVERIZACIÓN

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,

**Fecha de celebración:** 30/05/2014

Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 591 - 593. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

**120 Título del trabajo:** Evaluación de la Retención de Biopolímeros sobre Superficie de Uvas en Aplicaciones por Pulverización

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,

**Fecha de celebración:** 30/05/2014

Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 591 - 593. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

**121 Título del trabajo:** Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,

**Fecha de celebración:** 30/05/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 523 - 523. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

- 122 Título del trabajo:** Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2014  
Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 523 - 526. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,
- 123 Título del trabajo:** Properties of pea starch-chitosan films as affected by cinnamon leaf essential oil and oleic acid  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2014  
Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 1 - 1. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,
- 124 Título del trabajo:** Properties of pea starch-chitosan films as affected by cinnamon leaf essential oil and oleic acid  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2014  
Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 496 - 498. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,
- 125 Título del trabajo:** Propiedades estructurales de películas a base de almidón y policaprolactona  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2014  
RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Jessica Contreras; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 480 - 482. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,
- 126 Título del trabajo:** Antifungal activity and sensory acceptance of an edible coating base on chitosan and essential oils for cheese  
**Nombre del congreso:** 3rd International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2014)  
**Ciudad de celebración:** Athens, Greece,  
**Fecha de celebración:** 23/05/2014  
Amalia Isabel Cano Embuena; Milagros Borràs Llopis; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Pilar Molina Pons; MARIA CARMEN BELTRAN DIAZ; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; Josefa Rosello Caselles; María Consuelo González Martínez. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 224 - 224. ISSN 978-960-89789-8-0
- 127 Título del trabajo:** Potential functional properties of fermented almond milks  
**Nombre del congreso:** 3rd International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2014)  
**Ciudad de celebración:** Athens, Greece,  
**Fecha de celebración:** 23/05/2014



Neus Bernat Pérez; Moisés Laparra; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 196 - 196. ISSN 978-960-89789-8-0

**128 Título del trabajo:** Probiotic fermented almond milk as an alternative to cow-milk yoghurts

**Nombre del congreso:** 3rd International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2014)

**Ciudad de celebración:** Athens, Greece,

**Fecha de celebración:** 23/05/2014

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 195 - 195. ISSN 978-960-89789-8-0

**129 Título del trabajo:** Starch-PVA composite films: towards a new generation of biodegradable packaging material

**Nombre del congreso:** 3rd International ISEKI\_Food Conference (ISEKI\_FOOD 2014)

**Ciudad de celebración:** Athens, Greece,

**Fecha de celebración:** 23/05/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 186 - 186. ISSN 978-960-89789-8-0

**130 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales en queso tronchón, efecto antifúngico y sobre calidad sensorial

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Pilar Molina Pons; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; MARIA CARMEN BELTRAN DIAZ; Josefa Rosello Caselles; Milagros Borràs Llopis; María Consuelo González Martínez. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 217 - 217. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**131 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE ACEITE DE COLZA O DE PESCADO EN LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y ANTIMICROBIANAS DE PELÍCULAS COMESTIBLES DE QUITOSANO

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Angela Perdonés Montero; Laura Sánchez González; Elmira Arab Tehrany; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 460 - 466. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**132 Título del trabajo:** Efecto de la adición de aceite de colza o pescado en las propiedades físico-químicas y antimicrobianas de películas comestibles de quitosano

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Angela Perdonés Montero; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 460 - 465. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**133 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE TOMILLO EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS, ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES. APLICACIÓN EN SALMÓN

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

IRIS ARLENE VAN BEEST; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 560 - 566. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**134 Título del trabajo:** EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE SALVADO DE ARROZ EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y MICROESTRUCTURALES DE FILMS BIODEGRADABLES BASADOS EN DIFERENTES ALMIDONES

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; Alberto Jiménez Marco; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 341 - 350. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**135 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de salvado de arroz en las propiedades físicas y microestructurales de films biodegradables basados en diferentes almidones

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Amalia Isabel Cano Embuena; Alberto Jiménez Marco; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 216 - 216. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**136 Título del trabajo:** Efecto de tensoactivos sobre las propiedades estructurales y de barrera de películas a base de almidón

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 481 - 488. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**137 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE TENSOACTIVOS EN LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE DISPERSIONES FORMADORAS DE RECUBRIMIENTOS

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

Anna Marín Gozalbo; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 612 - 619. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

**138 Título del trabajo:** Películas a base de almidón e hidroxipropil metilcelulosa. Influencia del ácido cítrico como agente de entrecruzamiento

**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 16/01/2014

RODRIGO ORTEGA TORO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 489 - 497. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

- 139 Título del trabajo:** Propiedades físicas y antifúngicas de films de almidón-gelatina con aceites esenciales  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
SANDRA CECILIA ACOSTA DAVILA; María Consuelo González Martínez; Josefa Rosello Caselles; M<sup>a</sup> Pilar Santamarina Siurana; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 529 - 537. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 140 Título del trabajo:** Propiedades físicas y antioxidantes de películas comestibles de almidón de maíz y suero de mantequilla  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
Olga Moreno Marro; Clara Pastor Navarro; Lorena María Atarés Huerta; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 362 - 362. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 141 Título del trabajo:** Propiedades físicas y antioxidantes de películas comestibles de almidón de maíz y suero de mantequilla  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
Olga Moreno Marro; Clara Pastor Navarro; Lorena María Atarés Huerta; Chelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 474 - 482. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 142 Título del trabajo:** Preliminary study of oat beverage fermentation with probiotic microorganisms as an alternative to traditional dairy products  
**Nombre del congreso:** ESPCA/São Paulo School of Advanced Science. Advances in Molecular Structuring of Food Materials  
**Ciudad de celebración:** Sao Paulo, Brazil,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2013  
Neus Bernat Pérez; Chelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 1 - 1.
- 143 Título del trabajo:** Films de almidón termoplástico. Influencia de la incorporación de HPMC y ácido cítrico  
**Nombre del congreso:** Seminario Internacional Empaques biodegradables  
**Ciudad de celebración:** Popayán, Cauca, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 14/06/2013  
RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial". pp. 229 - 264. Vicerrectoria de investigación Universidad del Cauca,
- 144 Título del trabajo:** APPLICATION OF CHITOSAN-BASED FILMS AND COATINGS TO AGRO-FOOD PRODUCTS  
**Nombre del congreso:** 11th International Conference of the European Chitin Society (EUCHIS 2013)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2013  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 134 - 134.

- 145 Título del trabajo:** Characterization of Chitosan-Thyme Essential Oil Edible Films. Effect of Oleic Acid content  
**Nombre del congreso:** 11th International Conference of the European Chitin Society (EUCHIS 2013)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2013  
Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 142 - 142.
- 146 Título del trabajo:** Physicochemical Properties of Chitosan-Basil Essential Oil Edible Films as Affected by Oleic Acid Addition  
**Nombre del congreso:** 11th International Conference of the European Chitin Society (EUCHIS 2013)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2013  
Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 160 - 160.
- 147 Título del trabajo:** Isotermas de sorción de agua y propiedades mecánicas de films comestibles a base de almidón y suero de mantequilla  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Argentino de Fisicoquímica y Química Inorgánica  
**Ciudad de celebración:** Rosario, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 12/04/2013  
Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "XVIII Congreso Argentino de Fisicoquímica y Química Inorgánica". pp. 47 - 47. Asociación Argentina de Investigación Fisicoquímica, ISSN 2314-3363
- 148 Título del trabajo:** Rice bran-filled biodegradable pea starch-films  
**Nombre del congreso:** InsideFood Symposium  
**Ciudad de celebración:** Leuven, Bélgica,  
**Fecha de celebración:** 12/04/2013  
Amalia Isabel Cano Embuena; Alberto Jiménez Marco; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. pp. 10 - 10.
- 149 Título del trabajo:** BARRIER AND ANTIFUNGAL PROPERTIES OF CHITOSAN-CINNAMON LEAF OIL FILMS. EFFECT OF OLEIC ACID  
**Nombre del congreso:** 2nd International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012)  
**Ciudad de celebración:** Dijón, Francia,  
**Fecha de celebración:** 25/04/2012  
Angela Perdonés Montero; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 2.
- 150 Título del trabajo:** BARRIER AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF WHEAT STARCH-CHITOSAN BLEND FILMS  
**Nombre del congreso:** 2nd International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012)  
**Ciudad de celebración:** Dijón, Francia,  
**Fecha de celebración:** 25/04/2012  
María Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 2.
- 151 Título del trabajo:** INFLUENCE OF AGEING AND HYDROPHOBIC COMPOUNDS ADDITION ON TENSILE AND BARRIER PROPERTIES OF STARCH-SODIUM CASEINATE FILMS  
**Nombre del congreso:** 2nd International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012)  
**Ciudad de celebración:** Dijón, Francia,  
**Fecha de celebración:** 25/04/2012  
Alberto Jiménez Marco; María José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 1.



- 152 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE MEZCLAS DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y ALMIDÓN  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2011  
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,
- 153 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE MEZCLAS DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y ALMIDÓN  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2011  
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,
- 154 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2011  
Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,
- 155 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2011  
Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,
- 156 Título del trabajo:** Antimicrobial effect of chitosan-essential oils films on minced pork meat  
**Nombre del congreso:** ISEKI\_Food 2011. 2 nd International ISEKI\_Food Conference  
**Ciudad de celebración:** Milán, Italia,  
**Fecha de celebración:** 31/08/2011  
Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "Abstract". pp. 134 - 134. Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, ISSN 9788890598906
- 157 Título del trabajo:** Barrier and antioxidant properties of resveratrol based bioactive edible films  
**Nombre del congreso:** ISEKI\_Food 2011. 2 nd International ISEKI\_Food Conference  
**Ciudad de celebración:** Milán, Italia,  
**Fecha de celebración:** 31/08/2011  
Clara Pastor Navarro; Melanie Duarte; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. "Abstract". pp. 83 - 83. Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, ISSN 9788890598906
- 158 Título del trabajo:** Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond and hazelnut beverages  
**Nombre del congreso:** ISEKI\_Food 2011. 2 nd International ISEKI\_Food Conference



**Ciudad de celebración:** Milán, Italia,

**Fecha de celebración:** 31/08/2011

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Abstract". pp. 143 - 143. Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, ISSN 9788890598906

**159 Título del trabajo:** Influence of the temperature and polymer matrix on the diffusion of the antimicrobial lysozyme in food simulants

**Nombre del congreso:** 7th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2011)

**Ciudad de celebración:** Algarve, Portugal,

**Fecha de celebración:** 26/06/2011

María José Fabra Rovira; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstracts". pp. 150 - 150. IRONIX Conferences,

**160 Título del trabajo:** CALIDAD Y CONTROL DE PODREDUMBRE DE NARANJAS RECUBIERTAS A BASE DE

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; Laura Sánchez González. "Proceedings". pp. 1 - 7. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

**161 Título del trabajo:** EFECTO DE LA HOMOGENIZACIÓN Y HUMEDAD RELATIVA EN LAS PROPIEDADES BARRERA DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

María José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

**162 Título del trabajo:** Efecto de la presión de homogeneización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de licuados de almendra y avellana

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Chelo González Martínez; María Consuelo González Martínez. "Proceedings". pp. 1 - 9. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

**163 Título del trabajo:** Efecto de tensioactivos en las propiedades de dispersiones formadoras de films a base de almidón de maíz

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

Alberto Jiménez Marco; RODRIGO ORTEGA TORO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

**164 Título del trabajo:** ESTUDIO DE DIFUSION DE LISOZIMA INCORPORADA EN FILMS DE PROTEINA DE GUISANTE EFECTO DE LA TEMPERATURA

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011



Maria José Fabra Rovira; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

**165 Título del trabajo:** Application of chitosan-sunflower oil edible films to pork meat hamburgers

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 41 - 42. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

**166 Título del trabajo:** Effect of saturated and unsaturated fatty acids on structural and optical properties of corn starch-glycerol based films

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 871 - 872. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

**167 Título del trabajo:** Effect of ultra-high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond beverage

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1335 - 1336. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

**168 Título del trabajo:** Inflammatory properties of almond milk fermented with potentially probiotic bacteria

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

Neus Bernat Pérez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; Moisés Laparra; Yolanda Sanz. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 217 - 218. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

**169 Título del trabajo:** Physical properties of chitosan-basil essential oil edible films as affected by oil content and homogenization conditions

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

María Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 859 - 860. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

**170 Título del trabajo:** Physicochemical properties of chitosan-essential oils film-forming dispersions. Effect of homogenization treatments

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

Maria Jeannine Bonilla Lagos; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 857 - 858. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

- 171 Título del trabajo:** Effect of fatty acid microstructure in the initial film forming emulsion and films on mechanical properties of starch based films  
**Nombre del congreso:** EFFoST Annual Meeting: Food and Health. (EFFoST 2010)  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda,  
**Fecha de celebración:** 10/12/2010  
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 180 - 180. Elsevier,
- 172 Título del trabajo:** Mechanical and water vapor barrier properties of starch edible films containing fatty acids  
**Nombre del congreso:** EFFoST Annual Meeting: Food and Health. (EFFoST 2010)  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda,  
**Fecha de celebración:** 10/12/2010  
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 181 - 181. Elsevier,
- 173 Título del trabajo:** Aroma barrier properties of sodium caseinate and iota-carrageenan edible films. Interaction between aroma compounds and edible films  
**Nombre del congreso:** 12th Weurman Flavour Research Symposium (Proceedings)  
**Ciudad de celebración:** Interlaken, Switzerland,  
**Fecha de celebración:** 01/12/2010  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 147 - 150. Institut Für Chemie und Biologische Chemie (ICBC), ISSN 978-3-905745-19-1
- 174 Título del trabajo:** Edible films and coatings to prevent the detrimental effect of oxygen on food quality: possibilities and limitations  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 160 - 160. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 175 Título del trabajo:** Edible films and coatings to prevent the detrimental effect of oxygen on food quality: possibilities and limitations  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Maria Jeannine Bonilla Lagos; Lorena María Atarés Huerta; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 250 - 250. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 176 Título del trabajo:** Improvements in fruit preservation by using edible films and coatings containing lipids  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; Laura Sánchez González; Clara Pastor Navarro. "Proceedings". pp. 61 - 61. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 177 Título del trabajo:** Incorporating natural antimicrobials into coatings for fruit preservation  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 217 - 217. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 178 Título del trabajo:** USE OF EDIBLE FILMS TO CONTROL MOISTURE MIGRATION IN MULTICOMPONENT FOOD SYSTEMS.  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Pau Talens Oliag; Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 189 - 189. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 179 Título del trabajo:** USE OF EDIBLE FILMS TO CONTROL MOISTURE MIGRATION IN MULTICOMPONENT FOOD SYSTEMS.  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Pau Talens Oliag; Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 281 - 281. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 180 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos con propóleo a uva  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; Alicia Marcilla Balaguer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher. "cd-artículos". pp. 1 - 9. SEAE, ISSN 978-84-614-3856-3
- 181 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos con propóleo a uva  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; Alicia Marcilla Balaguer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 40 - 40. SEAE, ISSN 978-84-614-3855-6
- 182 Título del trabajo:** Fungicidas naturales: Una alternativa a los químicos de síntesis en la postcosecha de la producción ecológica  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "cd-artículos". pp. 1 - 9. SEAE, ISSN 978-84-614-3856-3

- 183 Título del trabajo:** Fungicidas naturales: Una alternativa a los químicos de síntesis en la postcosecha de la producción ecológica  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 72 - 73. SEAE, ISSN 978-84-614-3855-6
- 184 Título del trabajo:** Influencia de la composición y la humedad relativa en la permeabilidad a gases de films a base de caseinato sódico  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Maria José Fabra Rovira; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 185 Título del trabajo:** Influencia de la composición y la humedad relativa en la permeabilidad a gases de films a base de caseinato sódico  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Maria José Fabra Rovira; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 189 - 189. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 186 Título del trabajo:** Películas comestibles-biodegradables para su uso alimentario  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 20 - 20. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 187 Título del trabajo:** Quitosano: Una alternativa natural y sostenible para la conservación de frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "cd-artículos". pp. 1 - 9. SEAE, ISSN 978-84-614-3856-3
- 188 Título del trabajo:** Quitosano: Una alternativa natural y sostenible para la conservación de frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** IX Congreso SEAE Agricultura y Alimentación Ecológica. Calidad y Seguridad Alimentaria.  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 39 - 39. SEAE, ISSN 978-84-614-3855-6





- 189 Título del trabajo:** Effect of different components of edible/biodegradable composite films on water-relationships in the polymer matrix  
**Nombre del congreso:** ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water  
**Ciudad de celebración:** Querétano, Mexico,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2010  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 21 - 21. IPN,
- 190 Título del trabajo:** Effect of maltodextrin on glass transition of noni (*Morinda citrifolia* L.) pulp powder obtained by freeze-drying  
**Nombre del congreso:** ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water  
**Ciudad de celebración:** Querétano, Mexico,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2010  
Maria José Fabra Rovira; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 63 - 64. IPN,
- 191 Título del trabajo:** SALT CRYSTALLIZATION IN CHITOSAN FILMS AS AFFECTED BY SOLVENT pH AND MOISTURE CONTENT  
**Nombre del congreso:** ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water  
**Ciudad de celebración:** Querétano, Mexico,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2010  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 114 - 115. IPN,
- 192 Título del trabajo:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS A BASE DE QUITOSANO Y ACEITE ESENCIAL DE LIMON EN EL CONTROL POSTCOSECHA DE LA PODREDUMBRE AZUL DE NARANJAS  
**Nombre del congreso:** II Jornada de la Cátedra FOMESA  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 04/12/2009  
Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-489-9
- 193 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones  
**Nombre del congreso:** II Jornada de la Cátedra FOMESA  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 04/12/2009  
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-489-9
- 194 Título del trabajo:** Alternativas a los químicos de síntesis para la conservación de productos hortofrutícolas  
**Nombre del congreso:** I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/11/2009  
María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Clara Pastor Navarro; Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 24 - 24. SEAE,
- 195 Título del trabajo:** EFFECT OF ESSENTIAL OILS ON THE WATER SORPTION AND BARRIER PROPERTIES OF DIFFERENT POLYSACCHARIDE FILMS  
**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,  
**Fecha de celebración:** 11/11/2009

Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "cd-Abstracts". pp. 79 - 79. Elsevier,

**196 Título del trabajo:** Effect of High-Pressure Microfluidization Treatment on the Physicochemical Properties of Chitosan-based Film Forming Dispersions

**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,

**Fecha de celebración:** 11/11/2009

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "cd-Abstracts". pp. 2 - 2. Elsevier,

**197 Título del trabajo:** Effect of particle size of stearic acid-sodium caseinate-water emulsions on water vapor permeability and tensile properties of edible films.

**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,

**Fecha de celebración:** 11/11/2009

María José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 33 - 33. Elsevier,

**198 Título del trabajo:** Effect of saturated and unsaturated fatty acids on tensile and water vapor permeability of hydroxyl-propyl-methylcellulose (HPMC) based films

**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,

**Fecha de celebración:** 11/11/2009

Alberto Jiménez Marco; María José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 34 - 34. Elsevier,

**199 Título del trabajo:** EFFECT OF TEA TREE OIL ON ANTIFUNGAL PROPERTIES OF DIFFERENT POLYSACCHARIDE FILMS

**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,

**Fecha de celebración:** 11/11/2009

Laura Sánchez González; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "cd-Abstracts". pp. 77 - 77. Elsevier,

**200 Título del trabajo:** PHYSICO-CHEMICAL AND ANTIFUNGAL PROPERTIES OF SPI BASED FILMS CONTAINING TEA TREE OIL

**Nombre del congreso:** EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría,

**Fecha de celebración:** 11/11/2009

Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 67 - 67. Elsevier,

**201 Título del trabajo:** Effect of ferulic acid on water, oxygen and hexanal permeabilities and tensile properties of sodium caseinate based films

**Nombre del congreso:** 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda,

**Fecha de celebración:** 18/10/2009

Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 17 - 17. Wageningen Academic Publisher,

**202** **Título del trabajo:** Influence of component interactions on phase transitions of sodium caseinate-oleic acid films

**Nombre del congreso:** 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda,

**Fecha de celebración:** 18/10/2009

Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 19 - 19. Wageningen Academic Publisher,

**203** **Título del trabajo:** Mechanical properties, water vapour permeability and surface morphology of soy protein-based edible films containing cinnamon or ginger essential oils

**Nombre del congreso:** 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda,

**Fecha de celebración:** 18/10/2009

Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 20 - 20. Wageningen Academic Publisher,

**204** **Título del trabajo:** Study of aroma sorption by SPI-lipid films.

**Nombre del congreso:** 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda,

**Fecha de celebración:** 18/10/2009

Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 93 - 93. Wageningen Academic Publisher,

**205** **Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales

**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,

**Fecha de celebración:** 06/09/2009

Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030

**206** **Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales

**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,

**Fecha de celebración:** 06/09/2009

Laura Sánchez González; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 3 - 3. Universidad de La Sabana,

**207** **Título del trabajo:** Caracterización físicoquímica de dispersiones formadoras de films a base de hidroxipropilmetilcelulosa-ácido oleico. Efecto de diferentes tensoactivos

**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,

**Fecha de celebración:** 06/09/2009

Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030

- 208 Título del trabajo:** Caracterización físicoquímica de dispersiones formadoras de films a base de hidroxipropilmetilcelulosa-ácido oleico. Efecto de diferentes tensoactivos.  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 5 - 5. Universidad de La Sabana,
- 209 Título del trabajo:** Efecto de la adición de aceites esenciales de canela y jengibre en las propiedades ópticas de films comestibles a base de proteína de soja  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 210 Título del trabajo:** Efecto de la adición de aceites esenciales de canela y jengibre en las propiedades ópticas de films comestibles a base de proteína de soja  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 8 - 8. Universidad de La Sabana,
- 211 Título del trabajo:** Caracterización de yogures elaborados con leche de cabra y de vaca ecológicas  
**Nombre del congreso:** IV Congres Valencia d'Agricultura Ecologica  
**Ciudad de celebración:** Gandia, España,  
**Fecha de celebración:** 21/01/2009  
María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. SEAE, ISSN 978-84-612-5353-1
- 212 Título del trabajo:** Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de los cítricos  
**Nombre del congreso:** I Jornada de la Cátedra FOMESA  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2009  
Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2
- 213 Título del trabajo:** Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de cítricos  
**Nombre del congreso:** I Jornada de la Cátedra FOMESA  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 04/12/2008  
Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 2 - 3. UPV, ISSN 978-84-691-7961-1
- 214 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de té en el control postcosecha de la podredumbre azul de las naranjas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)



**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3

**215 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de té en el control postcosecha de la podredumbre azul de las naranjas

**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 240 - 240. Zaboram, ISSN 978-84-96736-57-3

**216 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de chufa. Efecto de la temperatura

**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Angela Periche Santamaría; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María José Moraga Ballesteros; María Consuelo González Martínez. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3

**217 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de chufa. Efecto de la temperatura

**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Angela Periche Santamaría; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María José Moraga Ballesteros; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 161 - 161. Zaboram, ISSN 978-84-96736-57-3

**218 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de ácidos grasos en las propiedades ópticas, mecánicas y de barrera al vapor de agua de films a base de caseinato sódico.

**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

María José Fabra Rovira; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3

**219 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de ácidos grasos en las propiedades ópticas, mecánicas y de barrera al vapor de agua de films a base de caseinato sódico.

**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,

**Fecha de celebración:** 05/11/2008

María José Fabra Rovira; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 217 - 217. Zaboram, ISSN 978-84-96736-57-3



- 220 Título del trabajo:** Influencia de la relación ácido oleico:cera de abeja en las propiedades ópticas de films a base de caseinato sódico.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 221 Título del trabajo:** Influencia de la relación ácido oleico:cera de abeja en las propiedades ópticas de films a base de caseinato sódico.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 218 - 218. Zorram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 222 Título del trabajo:** Influencia del caseinato sódico en las propiedades mecánicas, permeabilidad al vapor de agua y color de films a base de aislado de proteína de soja.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 223 Título del trabajo:** Influencia del caseinato sódico en las propiedades mecánicas, permeabilidad al vapor de agua y color de films a base de aislado de proteína de soja.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 232 - 232. Zorram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 224 Título del trabajo:** Isotermas de sorción y propiedades barrera al vapor de agua de Films a base de HPMC y aceite esencial de árbol de té a diferentes temperaturas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 225 Título del trabajo:** Isotermas de sorción y propiedades barrera al vapor de agua de Films a base de HPMC y aceite esencial de árbol de té a diferentes temperaturas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 239 - 239. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3

- 226 Título del trabajo:** Propiedades fisicoquímicas de dispersiones formadoras de recubrimiento de quitosano-ácido oleico. Efecto del pH.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 227 Título del trabajo:** Propiedades fisicoquímicas de dispersiones formadoras de recubrimiento de quitosano-ácido oleico. Efecto del pH.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 133 - 133. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 228 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y de barrera al vapor de agua en films comestibles a base de caseinato sódico y calcio.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 229 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y de barrera al vapor de agua en films comestibles a base de caseinato sódico y calcio.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 219 - 219. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 230 Título del trabajo:** Effect of maltodextrin on glass transition and sorption isotherm of freeze-dried borjón (Borjón patinoi Cuatr.)  
**Nombre del congreso:** 14th IUFOST World Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Shanghai, China,  
**Fecha de celebración:** 19/10/2008  
HICELA MOSQUERA; Gemma Moraga Ballesteros; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 704 - 705. IUFOST-CIFST,
- 231 Título del trabajo:** Thixotropic behaviour of dietary fibre solutions  
**Nombre del congreso:** 14th IUFOST World Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Shanghai, China,  
**Fecha de celebración:** 19/10/2008



M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 531 - 531. IUFoST-CIFST,

**232 Título del trabajo:** Water content-water activity-glass transition temperature relationships of the mucilage obtained from *Opuntia ficus indica*.

**Nombre del congreso:** 14th IUFoST World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Shanghai, China,

**Fecha de celebración:** 19/10/2008

Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 531 - 531. IUFoST-CIFST,

**233 Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE PRODUCTOS NATURALES EN RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV Congreso Iberoamericano de Agroecología. II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines

**Ciudad de celebración:** Murcia, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. SEAE, ISSN 978-84-612-5722-5

**234 Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE PRODUCTOS NATURALES EN RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV Congreso Iberoamericano de Agroecología. II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines

**Ciudad de celebración:** Murcia, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. SEAE, ISSN 978-84-612-5722-5

**235 Título del trabajo:** NUEVOS RECUBRIMIENTOS ANTIMICROBIANOS PARA EL CONTROL POSTCOSECHA DE LA PODREDUMBRE AZUL DE LOS CÍTRICOS

**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV Congreso Iberoamericano de Agroecología. II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines

**Ciudad de celebración:** Murcia, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. SEAE, ISSN 978-84-612-5722-5

**236 Título del trabajo:** NUEVOS RECUBRIMIENTOS ANTIMICROBIANOS PARA EL CONTROL POSTCOSECHA DE LA PODREDUMBRE AZUL DE LOS CÍTRICOS

**Nombre del congreso:** VIII Congreso SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV Congreso Iberoamericano de Agroecología. II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines

**Ciudad de celebración:** Murcia, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2008

Laura Sánchez González; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. SEAE, ISSN 978-84-612-5722-5

**237 Título del trabajo:** Collapse and color changes in grapefruit juice powder in response to moisture sorption

**Nombre del congreso:** International Conference of Agricultural Engineering: XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering and the International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)



**Ciudad de celebración:** Iguassu Falls City, Brasil,

**Fecha de celebración:** 31/08/2008

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. CIGR, ISSN 1982-3797

- 238 Título del trabajo:** Collapse and color changes in grapefruit juice powder in response to moisture sorption  
**Nombre del congreso:** International Conference of Agricultural Engineering: XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering and the International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)  
**Ciudad de celebración:** Iguassu Falls City, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 31/08/2008  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "cd-Artículos y Resúmenes". pp. 0 - 0. CIGR, ISSN 1982-3797

- 239 Título del trabajo:** Aroma Barrier properties of sodium caseinate and i-carrageenan edible films. Interaction between aroma compounds and edible films  
**Nombre del congreso:** XII Weurman Flavour Research Symposium  
**Ciudad de celebración:** Interlaken, Suiza,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2008  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 117 - 117. Institut Für Chemie und Biologische Chemie (ICBC),

- 240 Título del trabajo:** Development of Salt and Water concentration profiles in brine treated potato slices during process and storage.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 167 - 167. ELSEVIER,

- 241 Título del trabajo:** Effect of Extraction Method on the Rheological Behaviour of the Mucilage Gum Obtained from Opuntia ficus indica.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 157 - 157. ELSEVIER,

- 242 Título del trabajo:** EFFECT OF OLEIC ACID-BEESWAX MIXTURES ON TENSILE AND WATER VAPOR PERMEABILITY PROPERTIES OF SOY PROTEIN ISOLATE FILMS  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Fuensanta M<sup>a</sup> Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 31 - 31. ELSEVIER,

- 243 Título del trabajo:** Effect of water content on physical properties of sodium caseinate based films containing lipids  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 32 - 32. ELSEVIER,



- 244 Título del trabajo:** Glass transition and sorption isotherm of freeze-dried borojó (Borojoa patinoi Cuatr.) pulp.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 159 - 159. ELSEVIER,
- 245 Título del trabajo:** Water vapour permeability and optical properties of hydroxypropyl methylcellulose-oleic acid edible films  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 50 - 50. ELSEVIER,
- 246 Título del trabajo:** Effect of Extraction Method on the Rheological Behaviour of the Mucilage Gum Obtained from Opuntia ficus indica.  
**Nombre del congreso:** VI International Congress on Cactus Pear and Cochineal  
**Ciudad de celebración:** Paraíba, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 22/10/2007  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Resumenes (Abstracts) en web del congreso [www.cactuspearcongress2007.com](http://www.cactuspearcongress2007.com)". pp. 1 - 9. International Society for Horticultural Science ISHI,
- 247 Título del trabajo:** Caracterización de la fracción soluble e insoluble de fibras procedentes de frutas  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, Canarias, España,  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes o Posters". pp. 2 - 2. Facultad de Farmacia- UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA,
- 248 Título del trabajo:** Caracterización de la fracción soluble e insoluble de fibras procedentes de frutas.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, Canarias, España,  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Artículos". pp. 147 - 148. Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, ISSN 978-84-690-62777
- 249 Título del trabajo:** Influencia del método de preparación de una suspensión de fibra alimentaria en su comportamiento reológico.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, Canarias, España,  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Artículos". pp. 149 - 150. Facultad de Farmacia. Universidad de La Laguna, ISSN 978-84-690-62777
- 250 Título del trabajo:** Influencia del método de preparación de una suspensión de fibra alimentaria en su comportamiento reológico  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos





**Ciudad de celebración:** Tenerife, Canarias, España,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes o Posters". pp. 4 - 4. Facultad de Farmacia- UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA,

- 251 Título del trabajo:** Estudio preliminar del uso de recubrimientos de quitosano y de microorganismos eficaces en el control postcosecha de la podredumbre azul de naranjas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones- Libro de Artículos

**Ciudad de celebración:** Cartagena, España,

**Fecha de celebración:** 29/05/2007

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Actas". pp. 221 - 221. AITEP- Asoc. Iberoam. de Tec. Postcosecha, ISSN 978-84-95781-857

- 252 Título del trabajo:** Estudio preliminar del uso de recubrimientos de quitosano y de microorganismos eficaces en el control postcosecha de la podredumbre azul de naranjas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones- Libro de Artículos

**Ciudad de celebración:** Cartagena, España,

**Fecha de celebración:** 29/05/2007

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Actas". pp. 1415 - 1423. AITEP- Asoc. Iberoam. de Tec. Postcosecha, ISSN 978-84-95781-857

- 253 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de films comestibles a base de HPMC y tensoactivos en las propiedades barrera de gajos de mandarina

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 16/11/2006

Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6

- 254 Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos osmóticos con calcio en la estabilidad de rodajas de manzana almacenadas

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 16/11/2006

María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6

- 255 Título del trabajo:** Influencia del calcio y los tratamientos osmóticos en la estabilidad del mango mínimamente procesado durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 16/11/2006

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6

- 256 Título del trabajo:** Effect of extraction method on the compositional and physical characteristics of the mucilage gum obtained from *Opuntia ficus indica*.

**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)

**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía,

**Fecha de celebración:** 08/11/2006

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 43 - 43. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7

**257 Título del trabajo:** Water sorption and moisture barrier properties of chitosan-methylcellulose edible films

**Nombre del congreso:** EFFoST 2006 Annual Meeting: Sustainability of the Agri-Food Chain

**Ciudad de celebración:** La Haya, Holanda,

**Fecha de celebración:** 07/11/2006

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 704 - 704. Elsevier,

**258 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides en fresas

**Nombre del congreso:** VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección

**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,

**Fecha de celebración:** 27/09/2006

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de resúmenes". pp. 41 - 41. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO),

**259 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides en fresas

**Nombre del congreso:** Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Post-recolección de Frutas y Hortalizas

**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,

**Fecha de celebración:** 27/09/2006

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libros de artículos". pp. 299 - 302. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO), ISSN 84-611-2692-0

**260 Título del trabajo:** Application of Chitosan-Methylcellulose Edible Coatings to Strawberry Fruit

**Nombre del congreso:** 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia,

**Fecha de celebración:** 17/09/2006

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. National Institute for Agricultural Research (INRA),

**261 Título del trabajo:** Application of Chitosan-Methylcellulose Edible Coatings to Strawberry Fruit

**Nombre del congreso:** 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia,

**Fecha de celebración:** 17/09/2006

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "CD - Artículos". pp. 389 - 390. National Institute for Agricultural Research (INRA),

**262 Título del trabajo:** Optical Properties of Dried and Rehydrated Apple Slices as Affected by Drying Conditions

**Nombre del congreso:** 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia,

**Fecha de celebración:** 17/09/2006

Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 63 - 63. National Institute for Agricultural Research (INRA),

- 263 Título del trabajo:** Optical properties of dried and rehydrated apple slices as affected by drying conditions  
**Nombre del congreso:** 13th IUFoST World Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia,  
**Fecha de celebración:** 17/09/2006  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CD - Artículos". pp. 1431 - 1432. National Institute for Agricultural Research (INRA),
- 264 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades ópticas durante el procesado de vegetales  
**Nombre del congreso:** II Seminario Hortofrutícola Colombiano. I Congreso Iberoamericano de Sistemas de Procesado  
**Ciudad de celebración:** Ibagué, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2006  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 279 - 279. Universidad del Tuma, Colombia,
- 265 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades ópticas durante el procesado de vegetales  
**Nombre del congreso:** II Seminario Hortofrutícola Colombiano. I Congreso Iberoamericano de Siatemas de Procesado  
**Ciudad de celebración:** Ibagué, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2006  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 279 - 290. Universidad del Tuma, Colombia, ISSN 958-9243-28-2
- 266 Título del trabajo:** Caracterización de yogures elaborados con leche de cabra y de vaca ecológicas  
**Nombre del congreso:** IV Congrès Valencia d'Agricultura Ecològica  
**Ciudad de celebración:** Gandia, España,  
**Fecha de celebración:** 03/11/2005  
María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESUMENES". pp. 76 - 76. SEAE,
- 267 Título del trabajo:** Changes in mechanical properties of apple slices (v. Granny Smith) after osmotic dehydration and impregnation treatments with calcium  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 136 - 136. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 268 Título del trabajo:** Changes in mechanical properties of apple slices (v. Granny Smith) due to osmotic dehydration and impregnation treatments with calcium  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos.Volumen I". pp. 185 - 188. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 269 Título del trabajo:** Development of gel products containing grapefruit pieces by using osmotic treatments  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 123 - 123. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

- 270 Título del trabajo:** Development of gel products containing grapefruit pieces by using osmotic treatments.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 269 - 272. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 271 Título del trabajo:** Effect of candelilla wax-hydroxypropyl methylcellulose coatings on postharvest quality of mandarins cv. Clemenules  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 517 - 517. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 272 Título del trabajo:** Effect of candelilla wax-hydroxypropyl methylcellulose coatings on postharvest quality of mandarins cv. Clemenules  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volúmen II". pp. 1375 - 1378. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X
- 273 Título del trabajo:** Effect of chitosan-oleic acid edible coatings on storage-keeping quality of strawberry  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 59. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 274 Título del trabajo:** Effect of chitosan-oleic acid edible coatings on storage-keeping quality of strawberry  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Artículos. Volúmen II". pp. 1331 - 1334. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X
- 275 Título del trabajo:** Effect of the re-use of the osmotic solution on the stability of osmodehydro-refrigerated grapefruit  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 212 - 212. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 276 Título del trabajo:** Effect of the re-use of the osmotic solution on the stability of osmodehydro-refrigerated grapefruit  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 513 - 516. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1



- 277 Título del trabajo:** Effects of osmotic conditions and storage on colour and mechanical properties of osmotically dehydrated mango  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 132 - 132. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 278 Título del trabajo:** Effects of osmotic conditions and storage on colour and mechanical properties of osmotically dehydrated mango  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 221 - 224. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 279 Título del trabajo:** Influence of goat milk on physicochemical and sensory quality of yoghurt  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 197 - 197. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 280 Título del trabajo:** Influence of goat milk on physicochemical and sensory quality of yoghurt  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; Ana María Albors Sorolla; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 321 - 324. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 281 Título del trabajo:** Influence of impregnated solute on rehydration of convective air dehydrated apple slices  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 535 - 535. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 282 Título del trabajo:** Influence of impregnated solute on rehydration of convective air dehydrated apple slices.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volúmen II". pp. 1339 - 1342. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X
- 283 Título del trabajo:** Influence of osmotic pretreatment on rehydration kinetics of pear  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005



María Teresa Cháfer Nácher; Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 534 - 534. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**284 Título del trabajo:** Influence of osmotic pretreatment on rehydration kinetics of pear

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

María Teresa Cháfer Nácher; Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volúmen II". pp. 1335 - 1338. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

**285 Título del trabajo:** Influence of vacuum impregnation on the quality and shelf life of minimally processed pear

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volúmen I". pp. 153 - 156. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**286 Título del trabajo:** Influence of vacuum impregnation in the quality and shelf life of minimally processed pear

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 143 - 143. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**287 Título del trabajo:** Sorption isotherms and water vapour permeability of edible films made from hydroxypropyl methylcellulose with different HLB surfactants

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 325 - 325. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**288 Título del trabajo:** Water sorption isotherms and glass transition in raspberries

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

Gemma Moraga Ballesteros; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volúmen II". pp. 1363 - 1366. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

**289 Título del trabajo:** Water sorption isotherms and glass transition in raspberries

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

Gemma Moraga Ballesteros; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 550 - 550. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**290 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de films comestibles a base de HPMC y tensoactivos en las propiedades barrera de gajos de mandarina

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 927 - 927. Instituto Politécnico Nacional,

**291 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa y de la proporción de lípido en recubrimientos de cera candelilla sobre la calidad de mandarinas almacenadas a 25°C.

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 926 - 926. Instituto Politécnico Nacional,

**292 Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos osmóticos con calcio en la estabilidad de rodajas de manzana almacenadas

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 136 - 136. Instituto Politécnico Nacional,

**293 Título del trabajo:** Influencia del calcio y los tratamientos osmóticos en la estabilidad del mango mínimamente procesado durante el almacenamiento.

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 138 - 138. Instituto Politécnico Nacional,

**294 Título del trabajo:** Influencia del soluto de impregnación en la deshidratación por aire caliente y rehidratación de rodajas de manzana

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,

**295 Título del trabajo:** Influencia del soluto de impregnación en la deshidratación por aire caliente y rehidratación de rodajas de manzana.

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 1226 - 1226. Instituto Politécnico Nacional,

**296 Título del trabajo:** VIDA ÚTIL DE PAPAYA MÍNIMAMENTE PROCESADA. INFLUENCIA DEL IÓN CALCIO.

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 137 - 137. Instituto Politécnico Nacional,

- 297 Título del trabajo:** Study of the effect of osmotic treatments and impregnation with or without calcium in respiration rate of strawberries during storage  
**Nombre del congreso:** 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)  
**Ciudad de celebración:** Glasgow, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 10/07/2005  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 0 - 0. IChemE, ISSN 0 85295 494 8
- 298 Título del trabajo:** Study of the effect of osmotic treatments and impregnation with or without calcium in respiration rate of strawberries during storage  
**Nombre del congreso:** 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)  
**Ciudad de celebración:** Glasgow, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 10/07/2005  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 524 - 524. IChemE,
- 299 Título del trabajo:** Análisis del efecto de las condiciones de proceso en la cinética de secado de manzana y fresa mediante modelos semiempíricos.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 198 - 198. Universidad de Burgos,
- 300 Título del trabajo:** Análisis del efecto de las condiciones de proceso en la cinética de secado de manzana y fresa mediante modelos semiempíricos.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 561 - 565. Universidad de Burgos, ISSN 84-96394-23-9
- 301 Título del trabajo:** Evolución del color durante el almacenamiento de un producto gelificado con fresa elaborado con tratamientos osmóticos.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
LUCAS PENAGÓS VÉLEZ; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 199 - 199. Universidad de Burgos,
- 302 Título del trabajo:** Evolución del color durante el almacenamiento de un producto gelificado con fresa elaborado con tratamientos osmóticos.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
LUCAS PENAGÓS VÉLEZ; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 567 - 570. Universidad de Burgos, ISSN 84-96394-23-9
- 303 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles: Influencia en la calidad de fresas almacenadas en refrigeración  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,

**304 Título del trabajo:** Aumento de la vida útil y disminución de la actividad respiratoria en pomelo cortado y pelado mediante técnicas de deshidratación y de impregnación con calcio

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

María José Moraga Ballesteros; María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Gemma Moraga Ballesteros; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Ponencias". pp. 17 - 17. UPV,

**305 Título del trabajo:** Biodegradable composite films for food packaging based on Polyhydroxyalkanoate PHBV and tiger nut processing waste

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

Anita del Rosario Patrón Espá; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Chelo Gonzalez-Martinez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. null - null. UPV,

**306 Título del trabajo:** Evaluación de la influencia del lactato de calcio en la tasa respiratoria y la calidad sensorial de mango mínimamente procesado

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 18 - 18. UPV,

**307 Título del trabajo:** Formulación de recubrimientos para cítricos a base de cera candelilla

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 20 - 20. UPV,

**308 Título del trabajo:** Influencia de la deshidratación osmótica con pulsos de vacío y calcio en la vida útil, respiración y textura de rodajas de manzana "Granny Smith"

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; María José Moraga Ballesteros; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 15 - 15. UPV,

**309 Título del trabajo:** Caracterización y comparación de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL

**Nombre del congreso:** IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita

**Ciudad de celebración:** Oeiras, Portugal,

**Fecha de celebración:** 06/10/2004

Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 267 - 267. Instituto Nacional de Investigação Agrária,



- 310 Título del trabajo:** Caracterización y comparación de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL  
**Nombre del congreso:** IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita  
**Ciudad de celebración:** Oeiras, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2004  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro en Capítulos". pp. 267 - 271. Instituto Nacional de Investigação Agrária, ISSN 972-579-028-6
- 311 Título del trabajo:** Effect of vacuum impregnation and microwave application on structural changes during air drying of apple  
**Nombre del congreso:** ISOPOW 9 - IX International Symposium on the Properties of Water  
**Ciudad de celebración:** Mar del Plata, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 25/09/2004  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 104 - 104. Universidad Nacional de Luján,
- 312 Título del trabajo:** Water sorption isotherms and water plasticization effect in dried pear  
**Nombre del congreso:** ISOPOW 9 - IX International Symposium on the Properties of Water  
**Ciudad de celebración:** Mar del Plata, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 25/09/2004  
María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 30 - 30. Universidad Nacional de Luján,
- 313 Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 164 - 164. CESIA 2004,
- 314 Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 968 - 975. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 315 Título del trabajo:** Caracterización sensorial de propiedades texturales de suspensiones acuosas de fibra y azúcar  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; José Miguel Carot Sierra; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 65 - 65. CESIA 2004,
- 316 Título del trabajo:** Caracterización sensorial de propiedades texturales de suspensiones acuosas de fibra y azúcar  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,





**Fecha de celebración:** 15/09/2004

ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; José Miguel Carot Sierra; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 377 - 385. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

**317 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de un film a base de quitosano en la calidad de fresas durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 134 - 134. CESIA 2004,

**318 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de un film a base de quitosano en la calidad de fresas durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

M<sup>a</sup> Desamparados Vargas Colás; María Consuelo González Martínez; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 746 - 753. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

**319 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica y el calcio en la tasa respiratoria de mango durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 90 - 90. CESIA 2004,

**320 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica y el calcio en la tasa respiratoria de mango durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 523 - 532. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

**321 Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos osmóticos y de impregnación con y sin calcio en la tasa respiratoria de fresas durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 131. CESIA 2004,

**322 Título del trabajo:** Efecto de los tratamientos osmóticos y de impregnación con y sin calcio en la tasa respiratoria de fresas durante el almacenamiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,

**Fecha de celebración:** 15/09/2004

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 723 - 732. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

- 323 Título del trabajo:** Estudio de estabilidad del salmón marinado durante el almacenamiento  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 12 - 20. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 324 Título del trabajo:** Estudio de estabilidad del salmón marinado durante el almacenamiento  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 169 - 169. CESIA 2004,
- 325 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; MARÍA ANGELES PALMA SÁNCHEZ; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 143 - 143. CESIA 2004,
- 326 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; MARÍA ANGELES PALMA SÁNCHEZ; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 810 - 818. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 327 Título del trabajo:** Influencia del contenido en ácido graso y de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa en las propiedades de emulsiones de cera candelilla  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 424 - 433. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 328 Título del trabajo:** Influencia del contenido en ácido graso y de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa en las propiedades de emulsiones de cera candelilla.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 71 - 71. CESIA 2004,
- 329 Título del trabajo:** ALFA-PINENE DEVELOPMENT IN OSMOTIC DEHYDRATION OF MANGO Kent var  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 857 - 857. International Association for Engineering and Food,



- 330 Título del trabajo:** ALFA-PINENE DEVELOPMENT IN OSMOTIC DEHYDRATION OF MANGO Kent var  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 464 - 468. International Association for Engineering and Food,
- 331 Título del trabajo:** Changes in gloss and colour of dark chocolate as affected by storage temperature  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 310 - 315. International Association for Engineering and Food,
- 332 Título del trabajo:** Changes in gloss and colour of dark chocolate as affected by storage temperature  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 745 - 745. International Association for Engineering and Food,
- 333 Título del trabajo:** Colour and anthocyanins content of dried strawberry as affected by drying conditions  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 55 - 60. International Association for Engineering and Food,
- 334 Título del trabajo:** Colour and anthocyanins content of dried strawberry as affected by drying conditions  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 869 - 869. International Association for Engineering and Food,
- 335 Título del trabajo:** Development of concentration profiles during storage of osmodehydrated apple slices  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 273 - 278. International Association for Engineering and Food,
- 336 Título del trabajo:** Development of concentration profiles during storage of osmodehydrated apple slices  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 862 - 862. International Association for Engineering and Food,

- 337 Título del trabajo:** EFFECT OF CALCIUM, OSMOTIC SOLUTION CONCENTRATION AND VACUUM PULSE ON OSMOTIC DEHYDRATION KINETICS OF PAPAYA.  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 858 - 858. International Association for Engineering and Food,
- 338 Título del trabajo:** Effect of calcium, osmotic solution concentration and vacuum pulse on osmotic dehydration kinetics of papaya  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 388 - 393. International Association for Engineering and Food,
- 339 Título del trabajo:** Effect of coatings of hydroxypropil methylcellulose-surfactants on colour of carrot slices  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 67 - 72. International Association for Engineering and Food,
- 340 Título del trabajo:** Effect of coatings of hydroxypropil methylcellulose-surfactants on colour of carrot slices  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 855 - 855. International Association for Engineering and Food,
- 341 Título del trabajo:** Effect of hydroxypropyl methylcellulose on properties of Candelilla coatings.  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 12 - 16. International Association for Engineering and Food,
- 342 Título del trabajo:** Effect of hydroxypropyl methylcellulose on properties of Candelilla coatings.  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 240 - 240. International Association for Engineering and Food,
- 343 Título del trabajo:** Effect of osmotic dehydration and vacuum impregnation on respiration rate of cut strawberries  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 382 - 387. International Association for Engineering and Food,



- 344 Título del trabajo:** Effect of osmotic dehydration and vacuum impregnation on respiration rate of cut strawberries  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 860 - 860. International Association for Engineering and Food,
- 345 Título del trabajo:** Instrumental and physicochemical measures and their correlation with sensory attributes of marinated salmon  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "cd-Artículos". pp. 287 - 292. International Association for Engineering and Food,
- 346 Título del trabajo:** INSTRUMENTAL AND PHYSICOCHEMICAL MEASURES AND THEIR ORRELATION WITH SENSORY ATTRIBUTES OF MARINATED SALMON  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 134 - 134. International Association for Engineering and Food,
- 347 Título del trabajo:** Microbial stability of fresh cut pears treated with antibrowning agents and calcium  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 102 - 106. International Association for Engineering and Food,
- 348 Título del trabajo:** Microbial stability of fresh-cut pears treated with antibrowning agents and calcium.  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 863 - 863. International Association for Engineering and Food,
- 349 Título del trabajo:** Modelling of rehydration process in osmotically pre-dehydrated pear (var. Blanquilla)  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Clara Pastor Navarro; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 237 - 242. International Association for Engineering and Food,
- 350 Título del trabajo:** Modelling of rehydration process in osmotically pre-dehydrated pear (var. Blanquilla)  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Clara Pastor Navarro; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 886 - 886. International Association for Engineering and Food,



**351 Título del trabajo:** RHEOLOGICAL CHARACTERIZATION OF SOME INSOLUBLE FRUIT FIBBER SUSPENSIONS

**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 221 - 221. International Association for Engineering and Food,

**352 Título del trabajo:** Rheological characterization of some insoluble fruit fibre suspensions

**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 323 - 328. International Association for Engineering and Food,

**353 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango.Efecto del soluto osmótico y del escaldado

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

Alfredo Adolfo Ayala Aponte; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 49 - 55. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**354 Título del trabajo:** Cambios microestructurales y mecánicos durante la deshidratación osmótica de fresa con sacarosa de distintas concentraciones

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 221 - 226. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**355 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación en la respiración de frutas

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 69 - 74. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**356 Título del trabajo:** Estudio y comparación de la transferencia de masa en métodos de marinado tradicional y alternativos (por inmersión)

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de artículos". pp. 153 - 160. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**357 Título del trabajo:** Influencia de la concentración de sacarosa en la deshidratación osmótica de rodajas de naranja

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 179 - 186. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**358 Título del trabajo:** Influencia de la deshidratación osmótica en el perfil de volátiles de la manzana (Granny smith)

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 245 - 251. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**359 Título del trabajo:** Influencia del soluto en la rehidratación de manzana cv. Granny Smith

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 41 - 48. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**360 Título del trabajo:** Influencia del tipo de secado en los cambios estructurales de fresa

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

Gemma Moraga Ballesteros; María José Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 167 - 172. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**361 Título del trabajo:** Modelización del secado de pera var. Blanquilla. Efecto del pre-tratamiento osmótico

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

KEQING XUE; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 273 - 278. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**362 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y color en pera tratada osmóticamente. Efecto del escaldado y del pulso de vacío.

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 75 - 80. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**363 Título del trabajo:** Relación entre las propiedades mecánicas y los cambios en las fracciones pécicas durante el secado de manzana

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2004

Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 95 - 100. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

**364 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío en la respiración de rodajas de manzana (Var. Granny smith)

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos



**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 17/12/2003

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 147 - 157. Editorial de la UPV,

**365 Título del trabajo:** Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos céreos para cítricos

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 17/12/2003

Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 201 - 212. Editorial de la UPV,

**366 Título del trabajo:** Evaluación de recubrimientos céreos para cítricos.

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 17/12/2003

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 83 - 98. Editorial de la UPV,

**367 Título del trabajo:** Pomelo mínimamente procesado por deshidratación osmótica. Cambios en las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas durante el almacenamiento.

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 17/12/2003

María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 99 - 111. Editorial de la UPV,

**368 Título del trabajo:** Caracterización Reológica de Suspensiones Acuosa de Fibra Insoluble

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 159 - 159. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**369 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de manzana secada por aire caliente y microondas. Influencia de la impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 134 - 134. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**370 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de pera: Influencia de la temperatura

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

Clara Pastor Navarro; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 149 - 149. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

- 371 Título del trabajo:** Conductividad eléctrica y rotación específica como criterios de calidad de las mieles de la provincia de Mendoza (Argentina)  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 175 - 176. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 372 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de frutas. Cambios inducidos en las propiedades físicas, estructurales y fisiológicas  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 9 - 9. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 373 Título del trabajo:** Efectividad del ácido cítrico y ascórbico sobre los cambios de color de pera var. Blanquilla deshidratada osmóticamente  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 190 - 191. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 374 Título del trabajo:** Estudio de los perfiles de concentración en manzana deshidratada osmóticamente con diferentes solutos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 113 - 113. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 375 Título del trabajo:** Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos céreos para cítricos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
Clara Pastor Navarro; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 191 - 191. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 376 Título del trabajo:** Evaluación estructural de filmes deshidratados de hidroxipropilmetil-celulosa y tensoactivos a través de la dimensión fractal  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2003  
RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 198 - 199. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 377 Título del trabajo:** Evolución durante el almacenamiento de algunas características de calidad de pomelo mínimamente procesado por deshidratación osmótica  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,



**Fecha de celebración:** 05/10/2003

María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 72 - 72. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**378 Título del trabajo:** Evolución y cinética del color en mieles almacenadas a diferentes temperaturas

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 178 - 178. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**379 Título del trabajo:** Influencia del ión calcio en la cinética de deshidratación osmótica de papaya a temperatura moderada

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 110 - 111. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**380 Título del trabajo:** Modelación de la cinética de transferencia de masa de la guayaba deshidratada osmóticamente

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 85 - 85. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**381 Título del trabajo:** Propiedades barrera de recubrimientos de cera candelilla y derivados celulósicos

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 187 - 187. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**382 Título del trabajo:** Propiedades de flujo de pulpas de durazno de la región de Mendoza (República Argentina)

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 189 - 189. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

**383 Título del trabajo:** PROPIEDADES ÓPTICAS DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y MEZCLAS DE TENSOACTIVOS EN RODAJAS DE ZANAHORIAS

**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile,

**Fecha de celebración:** 05/10/2003

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 197 - 197. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,



- 384 Título del trabajo:** Analysis of the effect of osmotic dehydration on the respiration rate in fresh and dehydrated "Granny Smith" apple slices  
**Nombre del congreso:** 12th IUFOST World Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 16/07/2003  
María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 105 - 106.
- 385 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica y la temperatura en la tasa respiratoria de rodajas de manzana (V. Granny Smith).  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2003  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 661 - 664. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6
- 386 Título del trabajo:** Efecto del calcio y las condiciones de procesado en las propiedades mecánicas de mango deshidratado osmóticamente  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2003  
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 669 - 672. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6
- 387 Título del trabajo:** Influencia del soluto en el desarrollo de los perfiles de concentración durante la deshidratación osmótica  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2003  
Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 555 - 558. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6
- 388 Título del trabajo:** La impregnación a vacío como técnica para el desarrollo de alimentos funcionales  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Revista". pp. 93 - 93. Alpe Editores, S.A.,
- 389 Título del trabajo:** Análisis de la cinética de deshidratación a través del estudio de perfiles de concentración I: Efecto de las variables de proceso  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 241 - 247. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

- 390 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos de hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos a zanahorias mínimamente procesadas  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 221 - 226. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6
- 391 Título del trabajo:** Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 455 - 460. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 392 Título del trabajo:** Cambios en el perfil de compuestos volátiles debidos a la deshidratación osmótica-congelación de fresa.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 517 - 522. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 393 Título del trabajo:** Cambios en la composición de fresa durante tratamientos combinados de secado por aire caliente y osmótico  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 529 - 534. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 394 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades mecánicas del kiwi en procesos combinados de deshidratación osmótica-congelación  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 523 - 528. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 395 Título del trabajo:** Caracterización reológica de mermeladas modelo  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 131 - 136. UPV, ISSN 84-9705-397-4

- 396 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 155 - 160. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 397 Título del trabajo:** Cinética de deshidratación osmótica de kiwi a temperatura moderada  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 311 - 316. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 398 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de ciruelas pasas  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 449 - 454. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 399 Título del trabajo:** Comportamiento reológico de la pulpa de lulo "la selva"  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Artículos". pp. 149 - 154. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 400 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny Smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 441 - 446. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 401 Título del trabajo:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 563 - 568. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6
- 402 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica en pera var. Blanquilla. Influencia del escaldado  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos



**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 255 - 260. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

**403 Título del trabajo:** Diagrama de estado del kiwi. Relación temperatura de transición vítrea - humedad - actividad del agua

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

Gemma Moraga Ballesteros; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Artículos". pp. 83 - 88. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

**404 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de microondas en las propiedades mecánicas y el color de la manzana deshidratada. Influencia del pretratamiento de impregnación.

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 473 - 478. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

**405 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 249 - 254. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

**406 Título del trabajo:** Efecto del lactato cálcico sobre las propiedades mecánicas y la respuesta frente al mecanismo hidrodinámico de berenjena (*Solanum melongena*, L.) impregnada a vacío.

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Noelia Betoret Valls; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 421 - 426. UPV, ISSN 84-9705-397-4

**407 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 433 - 439. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8

**408 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de la carne de cerdo en relación con el fenómeno de encostramiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos



**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

José Manuel Barat Baviera; Angel Luís Argüelles Foix; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 227 - 232. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6

**409 Título del trabajo:** Influencia del escaldado con vapor y microondas en la fracción volátil de fresa fresca y deshidratada osmóticamente

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Isabel Fernández Segovia. "Libro de Artículos". pp. 203 - 210. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8

**410 Título del trabajo:** Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA. "Libro de Artículos". pp. 307 - 312. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8

**411 Título del trabajo:** Propiedades físicas y químicas durante la cosecha y postcosecha de frutos de lulo "La Selva"

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Artículos". pp. 589 - 594. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6

**412 Título del trabajo:** Propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 61 - 67. UPV, ISSN 84-9705-397-4

**413 Título del trabajo:** Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 401 - 406. UPV, ISSN 84-9705-397-4

**414 Título del trabajo:** Secado por aire caliente de pera var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,



**Fecha de celebración:** 01/01/2003

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; KEQING XUE. "Libro de Artículos". pp. 235 - 240. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

**415 Título del trabajo:** Elaboración de páginas web con contenidos docentes relacionados con las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Su utilización para la obtención de un producto alimenticio de calidad adecuada.

**Nombre del congreso:** I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 06/11/2002

Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 92 - 92. UPV, ISSN 84-9705-187-4

**416 Título del trabajo:** Las industrias agroalimentarias en material informático. Un ejemplo: industrias lácteas

**Nombre del congreso:** I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 06/11/2002

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Francisco Javier Sanz Fernández. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 122 - 122. UPV, ISSN 84-9705-187-4

**417 Título del trabajo:** Adsorción y transferencia de vapor de agua en filmes de hidroxipropilmetilcelulosa y mezcla de tensoactivos

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 125 - 126. Universidad Politécnica de Valencia,

**418 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante el secado combinado aire-mw de rodajas de naranja. Efecto en la rehidratación.

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 107 - 108. Universidad Politécnica de Valencia,

**419 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 60. Universidad Politécnica de Valencia,

**420 Título del trabajo:** Cambios microestructurales y mecánicos durante la deshidratación osmótica de fresa con sacarosa de distintas concentraciones

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 113 - 114. Universidad Politécnica de Valencia,

**421 Título del trabajo:** Effect of dehydration in fruit respiration

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 61 - 62. Universidad Politécnica de Valencia,

**422 Título del trabajo:** Estabilidad de tocoferol encapsulado en matriz de manzana durante el secado

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

MISAEEL CORTES RODRIGUEZ; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 132. Universidad Politécnica de Valencia,

**423 Título del trabajo:** Estudio comparativo de la transferencia de masa en el marinado de salmón tradicional (en seco) y por inmersión

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de Resúmenes". pp. 89 - 90. Universidad Politécnica de Valencia,

**424 Título del trabajo:** Food matrices engineering: The use of the water-structure-functionality ensemble in food products development

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 15 - 16. Universidad Politécnica de Valencia,

**425 Título del trabajo:** Influencia de la concentración osmótica de sacarosa en la cinética de deshidratación osmótica de rodajas de naranja

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 97 - 98. Universidad Politécnica de Valencia,

**426 Título del trabajo:** Influencia de la deshidratación osmótica en el perfil de volátiles de manzana (Granny smith)

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; María Luisa Castelló Gómez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 119 - 120. Universidad Politécnica de Valencia,

**427 Título del trabajo:** Influencia del soluto en la rehidratación de manzana cv. Granny Smith

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 57 - 58. Universidad Politécnica de Valencia,

**428 Título del trabajo:** Influencia del tipo de secado en los cambios estructurales de fresa.

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Gemma Moraga Ballesteros; María José Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 93 - 94. Universidad Politécnica de Valencia,

**429 Título del trabajo:** Modelización del secado de pera var. Blanquilla. Efecto del pre-tratamiento osmótico

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; KEQING XUE. "Libro de Resúmenes". pp. 127 - 128. Universidad Politécnica de Valencia,

**430 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y color en pera tratada osmóticamente. Efecto del escaldado y del pulso de vacío

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 63 - 64. Universidad Politécnica de Valencia,

**431 Título del trabajo:** Relación entre la textura y los cambios en las fracciones pécticas durante el secado de manzana

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

Carolina Ivonne Contreras Monzón; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 69 - 70. Universidad Politécnica de Valencia,

**432 Título del trabajo:** Secado combinado en el escarchado de mango

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; CRISTINA BILBAO SAINZ; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 81 - 82. Universidad Politécnica de Valencia,

**433 Título del trabajo:** Transport mechanisms in osmotic dehydration: the role of the structure

**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/09/2002

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 27 - 28. Universidad Politécnica de Valencia,

**434 Título del trabajo:** Cambios de color en pera mínimamente procesada cv. Blanquilla

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 15 - 15. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**435 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades mecánicas y ópticas ocurridos en la deshidratación osmótica y congelación de fresa

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**436 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades mecánicas y ópticas ocurridos en la deshidratación osmótica y congelación de fresa

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 48 - 48. Paperkite Editorial,

**437 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades ópticas durante el procesado de vegetales.

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 29 - 29. Paperkite Editorial,

**438 Título del trabajo:** Características de gelificación de k-carragenato en disoluciones osmóticas

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Eva María García Martínez; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "cd-Artículos". pp. 10 - 10. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**439 Título del trabajo:** Características de gelificación del k-carragenato en disoluciones osmóticas

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Eva María García Martínez; BEATRIZ VILLEGAS PASCUAL; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 44 - 44. Paperkite Editorial,

**440 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de mango deshidratado osmóticamente y por aire caliente

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

RAQUEL VÁZQUEZ ASINS; GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 102 - 102. Paperkite Editorial,

**441 Título del trabajo:** Colour changes of fresh-cut pear var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

LAURA EUGENIA PEREZ CABRERA; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 49 - 49. Paperkite Editorial,



- 442 Título del trabajo:** Determinación de propiedades superficiales de recubrimientos comerciales sobre frutas  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Clara Pastor Navarro; Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 74 - 74. Paperkite Editorial,
- 443 Título del trabajo:** Efecto de la Deshidratación en los cambios Macro y Microestructurales del Tejido de manzana  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Ana María Albors Sorolla; CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 70 - 70. Paperkite Editorial,
- 444 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación en los cambios macro y microestructurales del tejido de manzana  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Ana María Albors Sorolla; CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 33 - 33. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 445 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con soluciones de sacarosa y el escaldado como pretratamientos sobre la calidad del mango almacenado en congelación  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 100 - 100. Paperkite Editorial,
- 446 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío en la respiración de frutas  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 142 - 142. Paperkite Editorial,
- 447 Título del trabajo:** Efecto de la velocidad de congelación en la calidad de kiwi descongelado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 24 - 24. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 448 Título del trabajo:** Efecto de la velocidad de congelación en la calidad de kiwi descongelado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 58 - 58. Paperkite Editorial,



- 449 Título del trabajo:** Efecto de la velocidad de congelación y deshidratación parcial en la calidad de fresa descongelado.  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 105 - 105. Paperkite Editorial,
- 450 Título del trabajo:** Efecto de la velocidad de congelación y deshidratación parcial en la calidad de fresa  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 15 - 15. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 451 Título del trabajo:** Efecto de tratamiento combinado deshidratación osmótica-congelación sobre la calidad sensorial del kiwi  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 66 - 66. Paperkite Editorial,
- 452 Título del trabajo:** Efecto del tratamiento combinado deshidratación osmótica-congelación sobre la calidad sensorial del kiwi  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 453 Título del trabajo:** Enriquecimiento de manzana con tocoferoles. Estabilidad durante el secado a 40°C  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Javier Martínez Monzó; MISAELE CORTES RODRIGUEZ; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 151 - 151. Paperkite Editorial,
- 454 Título del trabajo:** Estudio de nuevos métodos de marinado de salmón por inmersión en disoluciones concentradas de sal y azúcar  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 102 - 102. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 455 Título del trabajo:** Estudio de nuevos métodos de marinado de salmón por inmersión en disoluciones concentradas de sal y azúcar  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002



MARIA JOSE LARRAZABAL FUENTES; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de Resúmenes". pp. 161 - 161. Paperkite Editorial,

**456 Título del trabajo:** Influence of osmotic pre-treatment on drying kinetics of pear var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 99 - 99. Paperkite Editorial,

**457 Título del trabajo:** Influencia de la concentración de la solución osmótica durante la deshidratación osmótica de mango

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**458 Título del trabajo:** Influencia de la concentración de la solución osmótica durante la deshidratación osmótica de mango

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 155 - 155. Paperkite Editorial,

**459 Título del trabajo:** Influencia de la concentración osmótica de glucosa en la cinética de deshidratación de rodajas de naranja

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 23 - 23. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**460 Título del trabajo:** Influencia de la concentración osmótica de glucosa en la cinética de deshidratación de rodajas de naranja

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Resúmenes". pp. 154 - 154. Paperkite Editorial,

**461 Título del trabajo:** Influencia del pre-tratamiento osmótico en la cinética de secado de pera var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

KEQING XUE; María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 9 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**462 Título del trabajo:** Influencia del soluto en la deshidratación osmótica de manzana cv. Granny Smith

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 25 - 25. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**463 Título del trabajo:** Influencia del soluto en la deshidratación osmótica de manzana cv. Granny Smith

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

Lorena María Atarés Huerta; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 156 - 156. Paperkite Editorial,

**464 Título del trabajo:** Isotermas de sorción de recubrimientos comestibles formados con HPMC y tensoactivos

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 59. Paperkite Editorial,

**465 Título del trabajo:** Recubrimientos utilizados en frutos cítricos. Una revisión

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lérida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 19 - 19. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

**466 Título del trabajo:** Recubrimientos utilizados en frutos cítricos. Una Revisión

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 150 - 150. Paperkite Editorial,

**467 Título del trabajo:** Uso de recubrimientos comestibles como barrera al vapor de agua en zanahorias cortadas

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Ciudad de celebración:** Lerida, España,

**Fecha de celebración:** 18/09/2002

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 149 - 149. Paperkite Editorial,

**468 Título del trabajo:** Aprovechamiento de componentes funcionales de cortezas de cítricos ecológicos

**Nombre del congreso:** V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y I Congreso Iberoamericano de Agroecología

**Ciudad de celebración:** Gijón, España,

**Fecha de celebración:** 16/09/2002

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. "Libro de Abstracts". pp. 1353 - 1361. SERIDA, SEA,

**469 Título del trabajo:** Drying kinetics of spanish salchichon

**Nombre del congreso:** 48th International congress of meat science and technology

**Ciudad de celebración:** Roma, Italia,

**Fecha de celebración:** 25/08/2002



F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 872 - 873. Università di Parma,

**470 Título del trabajo:** Feasibility of brining of ham for curing

**Nombre del congreso:** 48th International congress of meat science and technology

**Ciudad de celebración:** Roma, Italia,

**Fecha de celebración:** 25/08/2002

José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 970 - 971. Università di Parma,

**471 Título del trabajo:** Influence of ripening conditions on the pH, colour and texture development of spanish salchichon

**Nombre del congreso:** 48th International congress of meat science and technology

**Ciudad de celebración:** Roma, Italia,

**Fecha de celebración:** 25/08/2002

F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 870 - 871. Università di Parma,

**472 Título del trabajo:** Effect of microwave power on mechanical properties and color in orange slices dehydrated by air-MW combined drying

**Nombre del congreso:** Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2002

Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 407 - 407. Instituto del Frio CSIC,

**473 Título del trabajo:** Estado actual de la aplicación de microondas en alimentos

**Nombre del congreso:** Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2002

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza. "Libro de Resúmenes". pp. 47 - 47. Instituto del Frio CSIC,

**474 Título del trabajo:** Mass & heat transfer and deformation phenomena during microwave dehydration of apple tissue

**Nombre del congreso:** Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2002

CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 405 - 405. Instituto del Frio CSIC,

**475 Título del trabajo:** Obtención de piña confitada por métodos no térmicos

**Nombre del congreso:** Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2002

José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 312 - 312. Instituto del Frio CSIC,

- 476 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and microwave drying as alternative techniques to obtain low water content products at glass state  
**Nombre del congreso:** Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2002  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Carolina Ivonne Contreras Monzón; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 406 - 406. Instituto del Frio CSIC,
- 477 Título del trabajo:** Propiedades físicas y químicas durante la cosecha y postcosecha de frutos de lulo "La Selva"  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Latinoamericano de Cromatografía y Técnicas Afines  
**Ciudad de celebración:** Cartagena de Indias, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 01/02/2002  
María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Abstracts". pp. 1 - 1.
- 478 Título del trabajo:** Ascorbic acid fluxes during osmotic dehydration of kiwifruit  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez; ARTURO CORDOBA SEQUEIRA. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 226 - 226. Elsevier Science,
- 479 Título del trabajo:** Calcium and iron distribution in fortified fruits determined by EDX-ray microanalysis.  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 504 - 504. Elsevier Science,
- 480 Título del trabajo:** Changes in optical and mechanical properties during osmodehydrofreezing of kiwi fruit  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Elsevier Science,
- 481 Título del trabajo:** Changes of sugars and organic acids in strawberries caused by dehydration and freezing-thawing processes  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Elsevier Science,





- 482 Título del trabajo:** Effect of osmodehydration and blanching pre-treatments on quality of frozen mango  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 215 - 215. Esevier Science,
- 483 Título del trabajo:** Kinetics of microwave-air combined drying of apple as affected by microwave power and air temperature  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 50 - 50. Esevier Science,
- 484 Título del trabajo:** Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 224 - 224. Esevier Science,
- 485 Título del trabajo:** Recent developments in food dehydration  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 10 - 10. Esevier Science,
- 486 Título del trabajo:** Structure and color changes due to thermal treatments in desalted cod  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 229 - 229. Esevier Science,
- 487 Título del trabajo:** Using whey powder in yoghurt production  
**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)  
**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 05/12/2001  
María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; Ana María Albors Sorolla; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 120 - 120. Esevier Science,
- 488 Título del trabajo:** Calcium fortification of vegetables by vacuum impregnation. Interactions with cellular matrix.  
**Nombre del congreso:** 6th Karlsruhe Nutrition Congress

**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,

**Fecha de celebración:** 21/10/2001

María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Noelia Betoret Valls; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1.

**489 Título del trabajo:** Análisis termodinámico del equilibrio en alimentos estructurados salados. Influencia sobre la estabilidad y calidad

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**490 Título del trabajo:** Aplicación de un nuevo modelo de isoterma a carne de cerdo

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**491 Título del trabajo:** Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**492 Título del trabajo:** Cambios en el perfil de compuestos volátiles debidos a la deshidratación osmótica-congelación de fresa

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**493 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades mecánicas del kiwi en procesos combinados deshidratación osmótica-congelación

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**494 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango.

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**495 Título del trabajo:** Cinética de deshidratación osmótica de kiwi a temperatura moderada

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**496 Título del trabajo:** Cinética de rehidratación de ciruelas pasas

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**497 Título del trabajo:** Comportamiento reológico de la pulpa de lulo

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**498 Título del trabajo:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**499 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica con pulso de vacío de rodajas de naranja

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**500 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica en pera variedad blanquilla. Influencia del escaldado

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,



**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**501 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**502 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**503 Título del trabajo:** Efecto de la potencia de microondas en las propiedades mecánicas y el color de la manzana deshidratada. Influencia del pretratamiento de impregnación

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**504 Título del trabajo:** Efecto del lactato cálcico sobre las propiedades mecánicas y la respuesta frente al mecanismo hidrodinámico de berenjena (*Solanum melongena*, L.) impregnada a vacío.

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Noelia Betoret Valls; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**505 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de la carne de cerdo en relación con el fenómeno de encostramiento

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

José Manuel Barat Baviera; Angel Luís Argüelles Foix; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**506 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de rodajas de naranja secadas por tratamiento combinado microondas aire caliente

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos



**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 507 Título del trabajo:** Evolución del Color en cubos de pimiento (*Capsicum Annuum*) durante el proceso de deshidratación por aire caliente  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 508 Título del trabajo:** Influencia del escaldado con vapor y microondas en la fracción volátil de fresa fresca y deshidratada osmóticamente.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Isabel Fernández Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 509 Título del trabajo:** Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. Blanquilla  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 510 Título del trabajo:** Modelo de isoterma para productos cárnicos salados. Aplicación a carne de cordero.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 511 Título del trabajo:** Propiedades físicas y químicas durante la cosecha y postcosecha de frutos de lulo "La Selva" (*Solanum quitoense* Lam.)  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 512 Título del trabajo:** Propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,



**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Consuelo González Martínez; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**513 Título del trabajo:** Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**514 Título del trabajo:** Secado por aire caliente de pera var. Blanquilla

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**515 Título del trabajo:** Transiciones de fase en función del contenido en humedad en Mango var. Kent.

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

**516 Título del trabajo:** Dielectric Properties of Apple Granny-Smith as Affected by Vacuum Impregnation Treatment and Water Content

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 136 - 140. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**517 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1264 - 1269. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**518 Título del trabajo:** Experimental and predicted Concentration Profiles in Osmotically Dehydrated Apple Tissue

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1294 - 1298. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

- 519 Título del trabajo:** Influence of osmotic treatment on the volatile profile of strawberry (Fragaria x ananassa var. Chadler).  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos". pp. 151 - 155. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 520 Título del trabajo:** Influence of the Osmotic Solution Concentration in Strawberry Osmotic Dehydration  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1289 - 1293. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 521 Título del trabajo:** Mathematical Model of Combined Convective-Microwave Drying of Vacuum Impregnated Apple  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1183 - 1187. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 522 Título del trabajo:** Mechanical and Color Changes Associated with Dehydrofreezing of Strawberry  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 793 - 797. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 523 Título del trabajo:** Mechanical and colour changes in smoked and dehydrated salmon (Salmo Salar) during storage at vacuum and modified atmosphere  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 1012 - 1016. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 524 Título del trabajo:** Melting properties of fat in manchego type cheese  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001  
María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 251 - 256. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 525 Título del trabajo:** The effect of Vacuum Impregnation upon Some Properties of Vegetables  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 15/01/2001



María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1361 - 1365. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**526 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1299 - 1304. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**527 Título del trabajo:** Vacuum impregnation applied to pineapple candying

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1372 - 1376. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**528 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components.

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 15/01/2001

Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Luisa Gras Romero. "Libro de Artículos". pp. 1366 - 1371. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

**529 Título del trabajo:** Jam manufacture by non traditional methods

**Nombre del congreso:** 5th Karlsruhe Nutrition Congress

**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,

**Fecha de celebración:** 22/10/2000

Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,

**530 Título del trabajo:** Aprovechamiento alimentario de la corteza de naranja por técnicas de impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** IV Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica

**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,

**Fecha de celebración:** 19/09/2000

María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Uso de fitosanitarios naturales en el control ecológico del minador de los cítricos en plantones de mandarino". pp. 1 - 1. S.E.A.E., ISSN 978-84-612-5357-9

**531 Título del trabajo:** Applying microwaves in drying of orange slices

**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)

**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,

**Fecha de celebración:** 28/08/2000

Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2

- 532 Título del trabajo:** Changes in apple tissue structure during osmotic dehydration  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 533 Título del trabajo:** Influence of convective and osmotic drying on some color and firmness properties of strawberry  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 534 Título del trabajo:** Kinetics and equilibrium status in osmotic dehydration of strawberry  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 535 Título del trabajo:** Microstructural Changes in Apple Tissue Subjected to Combined Air-Microwave Drying  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Ana María Albors Sorolla; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 536 Título del trabajo:** Osmotic dehydration Kinetics of mango (var. Kent)  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 537 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of mandarin and orange peel by using rectified grape must  
**Nombre del congreso:** 12th International Drying Symposium (IDS 2000)  
**Ciudad de celebración:** Noordwijkerhout, Holanda,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2000  
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 538 Título del trabajo:** Modelling of simultaneous mass transfer and structural changes in fruit tissue  
**Nombre del congreso:** Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 23/06/2000  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0.



- 539 Título del trabajo:** Use of vacuum impregnation in food salting process  
**Nombre del congreso:** Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 23/06/2000  
José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. pp. 0 - 0.
- 540 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Matrix Engineering Application in Functional Fresh Food Development  
**Nombre del congreso:** Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 23/06/2000  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.
- 541 Título del trabajo:** Structural and textural Changes during cod desalting.  
**Nombre del congreso:** 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Islas Feroe, Dinamarca,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2000  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 35 - 42. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8
- 542 Título del trabajo:** Brining kinetics of salmon: Influence of vacuum impregnation.  
**Nombre del congreso:** 2000 IFT Annual Meeting  
**Ciudad de celebración:** Dallas, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 10/06/2000  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "2000 IFT Annual Meeting Technical Program". pp. 17 - 17. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1237
- 543 Título del trabajo:** Cambios físicos de salmón (*Salmo salar*) ahumado, obtenido por impregnación a vacío. Envasado a vacío y en atmósfera modificada.  
**Nombre del congreso:** XI Seminario Latinoamericano y del Caribe y XIII Congreso Nacional Ciencia & Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Chile, Chile,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2000  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes (Alimentos 2000, Mirando al Futuro)". pp. 284 - 284. Universidad de Santiago de Chile,
- 544 Título del trabajo:** Obtención de frutillas mediante deshidratación osmótica.  
**Nombre del congreso:** XI Seminario Latinoamericano y del Caribe y XIII Congreso Nacional Ciencia & Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Chile, Chile,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2000  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes (Alimentos 2000, Mirando al Futuro)". pp. 250 - 250. Universidad de Santiago de Chile,
- 545 Título del trabajo:** Dielectric properties of apple granny-smith as affected by vacuum impregnation treatment and water content  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,





**Fecha de celebración:** 09/04/2000

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 184 - 184. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**546 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**547 Título del trabajo:** Experimental and predicted concentration profiles in osmotically dehydrated apple tissue

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 206 - 206. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**548 Título del trabajo:** Influence of osmotic treatment on the volatile profile of strawberry (Fragaria \* Ananassa var. Chadler).

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 184 - 184. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**549 Título del trabajo:** Influence of the osmotic solution concentration in strawberry osmotic dehydration.

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 206 - 206. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**550 Título del trabajo:** Mass Transfer and Deformation-Relaxation Phenomena in Plant Tissue

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 29 - 29. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

**551 Título del trabajo:** Mathematical model of combined convective-microwave drying of vacuum impregnated apple

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

**Ciudad de celebración:** Puebla, México,

**Fecha de celebración:** 09/04/2000

M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 152 - 152. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

- 552 Título del trabajo:** Mechanical and color changes associated with dehydrofreezing of strawberry  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 282 - 282. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 553 Título del trabajo:** Mechanical and color changes in smoked and dehydrated salmon (*Salmo salar*) during storage at vacuum and modified atmosphere  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 297 - 297. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 554 Título del trabajo:** Melting properties of fat in manchego type cheese  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 235 - 235. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 555 Título del trabajo:** The effect of vacuum impregnation upon some properties of vegetables  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
María Luisa Gras Romero; Pedro Fito Maupoey; Daniel José Vidal Brotons; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 272 - 272. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 556 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 557 Título del trabajo:** Vacuum impregnation applied to pineapple candying  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 208 - 208. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 558 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000



Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 273 - 273. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

- 559 Título del trabajo:** Combined air-microwave drying of fruit as affected by vacuum impregnation treatments.  
**Nombre del congreso:** 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)  
**Ciudad de celebración:** Dallas, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 31/10/1999  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Pedro Fito Maupoey; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 465 - 470. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 560 Título del trabajo:** Hydrodynamic transport in plant tissues. A tool in matrix engineering.  
**Nombre del congreso:** 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)  
**Ciudad de celebración:** Dallas, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 31/10/1999  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Artículos". pp. 59 - 66. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 561 Título del trabajo:** Salt transport in pressed curd as affected by brine vacuum impregnation.  
**Nombre del congreso:** 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)  
**Ciudad de celebración:** Dallas, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 31/10/1999  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 106 - 111. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 562 Título del trabajo:** Applying vacuum impregnation to fruit-vegetable candy process.  
**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 24/07/1999  
Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 242 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 563 Título del trabajo:** Combined microwave-air drying of apples: influence of vacuum impregnation pretreatment  
**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 24/07/1999  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 242 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 564 Título del trabajo:** Combined vacuum impregnation-osmotic dehydration in cryoprotection of apple.  
**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 24/07/1999  
M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 241 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 565 Título del trabajo:** Glass Transition in some fruits: influence of pectin content.  
**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 24/07/1999



M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 77 - 77. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**566 Título del trabajo:** Modelling of mass transfer during brining of Manchego cheese. Influence of vacuum treatment.

**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 24/07/1999

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 84 - 85. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**567 Título del trabajo:** Orange peel response to vacuum impregnation and osmotic dehydration: role of microstructure.

**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 24/07/1999

M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 242 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**568 Título del trabajo:** Structural change kinetics in osmotic dehydration of apple tissue.

**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 24/07/1999

Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 243 - 243. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**569 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in developing new dehydrated products.

**Nombre del congreso:** 1999 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 24/07/1999

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. "Book of Abstracts". pp. 108 - 108. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**570 Título del trabajo:** Aumento del rendimiento en el escarchado de frutas mediante el uso de la impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** 3rd Industrial Seminar on Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation Applications of New Technologies to Traditional Food Industry,

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/04/1999

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0.

**571 Título del trabajo:** Cheese salting by vacuum impregnation

**Nombre del congreso:** 3rd Industrial Seminar on Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation Applications of New Technologies to Traditional Food Industry,

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 01/04/1999

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 0 - 0.

- 572 Título del trabajo:** Disminución del tiempo de salado de jamones mediante el salado húmedo y la impregnación a vacío  
**Nombre del congreso:** 3rd Industrial Seminar on Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation Applications of New Technologies to Traditional Food Industry,  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/04/1999  
José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0.
- 573 Título del trabajo:** Use of vacuum impregnation in smoked salmon manufacturing  
**Nombre del congreso:** 3rd Industrial Seminar on Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation Applications of New Technologies to Traditional Food Industry,  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/04/1999  
M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. pp. 0 - 0.
- 574 Título del trabajo:** Case hardening in osmotic dehydration of fruits.Effect of vacuum impregnation  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 363 - 371. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 575 Título del trabajo:** Combined microwave and air drying of apple (var.Granny Smith)  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; MARILUZ VAZQUEZ; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Catalá Civera; ELÍAS DE LOS REYES. "Libro de Artículos". pp. 383 - 387. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 576 Título del trabajo:** Development of ripening in Manchego Cheese as affected by salt content  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
María Consuelo González Martínez; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 435 - 442. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 577 Título del trabajo:** Phase Transitions in Rectified grape must.Influence of Pectin  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 420 - 425. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 578 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation: ausefull tool in candied fruit/vegetables processing  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
José Manuel Barat Baviera; R LLORIA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 371 - 376. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463





- 579 Título del trabajo:** Water sorption and plasticization effect in breakfast cereals  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
Nuria Martínez Navarrete; RAQUEL PEDRO; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 485 - 491. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463
- 580 Título del trabajo:** Drying behaviour of manchego type cheese throughout ripening  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998  
María Consuelo González Martínez; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 1251 - 1258. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 581 Título del trabajo:** Equilibration of Apple tissue in Osmotic Dehydration. Microestructural changes.  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998  
José Manuel Barat Baviera; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 827 - 835. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 582 Título del trabajo:** Influence of the osmotic solution concentration on the structural and compositional profiles in dehydrated apple tissue  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998  
Ana María Albors Sorolla; D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 877 - 885. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 583 Título del trabajo:** Mathematical modeling of mass transfer during osmotic dehydration  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998  
D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 868 - 876. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 584 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of apple as affected by vacuum impregnation with HM pectin  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998  
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 836 - 843. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 585 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of orange peel  
**Nombre del congreso:** 11th International Drying Symposium (IDS '98)  
**Ciudad de celebración:** Halkidiki, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 19/08/1998



María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 886 - 894. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

- 586 Título del trabajo:** Aroma development in manchego type cheese as affected by salt content and distribution  
**Nombre del congreso:** XXVII Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines  
**Ciudad de celebración:** Lugo, España,  
**Fecha de celebración:** 08/07/1998  
CLARA BELEN FUENTES; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 9.
- 587 Título del trabajo:** Stress osmótico en tejidos de fruta: el avance de la perturbación  
**Nombre del congreso:** II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bahía Blanca, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 24/03/1998  
Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 1 - 1.
- 588 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in minimally processed foods  
**Nombre del congreso:** II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bahía Blanca, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 24/03/1998  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.
- 589 Título del trabajo:** Influence of locust bean gum and lambda-carrageenan mixtures on whipping characteristics and stability of dairy creams  
**Nombre del congreso:** Biennial International Conferences of Food Colloids  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 16/03/1998  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 48 - 48. Dpto. Ingeniería Química. Universidad de Sevilla.,
- 590 Título del trabajo:** A generalized equation to predict the concentration profiles development in apple tissue throughout osmotic dehydration  
**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 19/11/1997  
D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 26 - 26. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 591 Título del trabajo:** Calorimetric analysis of phase transition in roast coffee  
**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 19/11/1997  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 592 Título del trabajo:** Cryoprotectant effect of concentrated grape must and pectin in apple: influence on phase transition  
**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,  
**Fecha de celebración:** 19/11/1997

Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**593 Título del trabajo:** Development of NaCl concentration profiles throughout salting in Manchego type cheese

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**594 Título del trabajo:** Development of ripening in Manchego type cheese as affected by salt content

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

María Consuelo González Martínez; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**595 Título del trabajo:** Effect of pressure ratio on vacuum impregnation behavior of some fruits

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**596 Título del trabajo:** Modelling of an osmotic dehydration operation

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**597 Título del trabajo:** Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**598 Título del trabajo:** Stability of whipped cream containing locust bean gum and lambda-carrageenan

**Nombre del congreso:** 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 19/11/1997

M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

**599 Título del trabajo:** A mass transfer modelling in osmotic dehydration

**Nombre del congreso:** 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)

**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido,

**Fecha de celebración:** 30/10/1997

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 81 - 84. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X

- 600 Título del trabajo:** Concentration profiles in apple tissue during osmotic dehydration  
**Nombre del congreso:** 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)  
**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 30/10/1997  
Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 77 - 80. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X
- 601 Título del trabajo:** Distribution of salt in Manchego type cheese after brining  
**Nombre del congreso:** 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)  
**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 30/10/1997  
Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 133 - 136. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X
- 602 Título del trabajo:** Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage  
**Nombre del congreso:** 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)  
**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 30/10/1997  
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 17 - 20. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X
- 603 Título del trabajo:** Influence of vacuum pressure in the NaCl concentration profiles after cheese salting.  
**Nombre del congreso:** 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Lovaina, Belgica,  
**Fecha de celebración:** 11/10/1997  
María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 101 - 102. Leuven Catholic University,
- 604 Título del trabajo:** Structural Changes throughout equilibration of apples in osmotic treatments  
**Nombre del congreso:** 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Lovaina, Belgica,  
**Fecha de celebración:** 11/10/1997  
José Manuel Barat Baviera; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 59 - 59. Leuven Catholic University,
- 605 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of Orange Peel  
**Nombre del congreso:** 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Lovaina, Belgica,  
**Fecha de celebración:** 11/10/1997  
María Teresa Cháfer Nácher; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 53 - 58. Leuven Catholic University,
- 606 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation Properties of some fruits. Influence of the pressure ratio  
**Nombre del congreso:** 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Lovaina, Belgica,

**Fecha de celebración:** 11/10/1997

D SALVATORI; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 65 - 70. Leuven Catholic University,

**607 Título del trabajo:** Concentration profiles development in apple tissue during osmotic dehydration

**Nombre del congreso:** 1997 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 14/06/1997

D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 120 - 120. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**608 Título del trabajo:** Coupling of hydrodynamic mechanism with the relaxation-deformation phenomena (DRP) during vacuum treatment of banana

**Nombre del congreso:** 1997 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 14/06/1997

Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 22 - 22. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**609 Título del trabajo:** Effect of locust bean gum (LBG) and lambda-carrageenan in the rheological behavior of whipping creams

**Nombre del congreso:** 1997 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 14/06/1997

M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 89 - 89. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**610 Título del trabajo:** Equilibrium of cellular food-osmotic solution systems. The role of the structure

**Nombre del congreso:** 1997 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 14/06/1997

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**611 Título del trabajo:** Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents.

**Nombre del congreso:** 1997 IFT Annual Meeting

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos,

**Fecha de celebración:** 14/06/1997

Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 171 - 171. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

**612 Título del trabajo:** Equilibrium and pseudo-equilibrium situations in cellular food-osmotic solutions systems  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,

**Fecha de celebración:** 13/12/1996

José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 21 - 27. Warsaw Agricultural University,



- 613 Título del trabajo:** Fickian Prediction of concentration profiles in apple tissue subjected to osmotic dehydration  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,  
**Fecha de celebración:** 13/12/1996  
D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 42 - 48. Warsaw Agricultural University,
- 614 Título del trabajo:** Influence of solution concentration on dehydration kinetics of apple (Granny Smith).I.-Atmospheric Osmotic Dehydration  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,  
**Fecha de celebración:** 13/12/1996  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 28 - 34. Warsaw Agricultural University,
- 615 Título del trabajo:** Influence of solution concentration on dehydration kinetics of apple (Granny Smith).II.-Pulsed Vacuum Osmotic Dehydration  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,  
**Fecha de celebración:** 13/12/1996  
José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 35 - 41. Warsaw Agricultural University,
- 616 Título del trabajo:** Influence of vacuum impregnation on salt uptake of ewe's cheese  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,  
**Fecha de celebración:** 13/12/1996  
María Consuelo González Martínez; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 116 - 122. Warsaw Agricultural University,
- 617 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of apricot (Prunus Armeniaca L.)  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,  
**Fecha de celebración:** 13/12/1996  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 54 - 59. Warsaw Agricultural University,
- 618 Título del trabajo:** Some changes in curd porosity affecting salt uptake in Manchego type cheese  
**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,

**Fecha de celebración:** 13/12/1996

María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 110 - 115. Warsaw Agricultural University,

**619 Título del trabajo:** Structure changes profiles in apple tissue during mass transfer phenomena

**Nombre del congreso:** 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia,

**Fecha de celebración:** 13/12/1996

Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 40 - 40. Warsaw Agricultural University,

**620 Título del trabajo:** Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** IV Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Mexico DF, Mexico,

**Fecha de celebración:** 30/10/1996

José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-7721-473-5

**621 Título del trabajo:** Functional properties of locust bean gum (LBG)

**Nombre del congreso:** III Symposium Internacional sobre la Garrofa = III International Carob Symposium

**Ciudad de celebración:** Tavira, Portugal,

**Fecha de celebración:** 19/05/1996

M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstracts Book". pp. 32 - 32.

**622 Título del trabajo:** Physico-Chemical parameters of some commercial whipping creams

**Nombre del congreso:** Biennial International Conferences of Food Colloids

**Ciudad de celebración:** Ystad, Suecia,

**Fecha de celebración:** 24/03/1996

M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstracts Book". pp. 1 - 1. Stiftelsen IDEON,

**623 Título del trabajo:** Influencia de la estructura en la hidratación del café tostado

**Nombre del congreso:** IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA-5)

**Ciudad de celebración:** La Habana, Cuba,

**Fecha de celebración:** 01/03/1996

M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "V-Conferencia sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Textos Completos". pp. 0 - 0. MR-Publicaciones en Soporte Magnético,

**624 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de envasado en la velocidad de deterioro del café tostado

**Nombre del congreso:** IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA-5)

**Ciudad de celebración:** La Habana, Cuba,

**Fecha de celebración:** 01/03/1996

M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "V-Conferencia sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Textos Completos". pp. 0 - 0. MR-Publicaciones en Soporte Magnético,

**625 Título del trabajo:** An approach to the modeling of food osmotic dehydration operation

**Nombre del congreso:** 1st Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,

**Fecha de celebración:** 11/12/1995

Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO. "Proceedings of the First Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 1 - 16.

**626 Título del trabajo:** Changes on the viscoelastic properties of apple (Granny Smith) during vacuum impregnation

**Nombre del congreso:** 1st Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,

**Fecha de celebración:** 11/12/1995

Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of the First Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 101 - 109.

**627 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation of fruits: Coupling of Deformation-Imprgenation Phenomena

**Nombre del congreso:** 1st Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,

**Fecha de celebración:** 11/12/1995

D SALVATORI; J DA SILVA; Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the First Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 110 - 116.

**628 Título del trabajo:** Análisis cinético y termodinámico de la hidratación de avellanas. Relación con los cambios texturales

**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,

**Fecha de celebración:** 05/11/1995

Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 244 - 254. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,

**629 Título del trabajo:** Aproximación a un modelo matemático de la operación de deshidratación osmótica de alimentos

**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,

**Fecha de celebración:** 05/11/1995

José Manuel Barat Baviera; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,

**630 Título del trabajo:** Caracterización del acoplamiento de los fenómenos de deformación-penetración en frutas durante su impregnación a vacío

**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,

**Fecha de celebración:** 05/11/1995

Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,

- 631 Título del trabajo:** Caracterización física y reológica de cremas de leche batidas  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 05/11/1995  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 632 Título del trabajo:** Caracterizaron físico-química y reológica de quesos tipo manchego salados por inmersión y por impregnación a vacío.  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 05/11/1995  
Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 633 Título del trabajo:** Estudio cinético de la formación de peróxidos en café tostado  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 05/11/1995  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 634 Título del trabajo:** Factores que afectan la transferencia de materia durante la hidratación del café tostado  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil,  
**Fecha de celebración:** 05/11/1995  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 635 Título del trabajo:** Dynamic control of inversion operation in the Xixona Turrón manufacture process  
**Nombre del congreso:** III Symposium on Automatic Control of Food and Biological Processes (ACoFoP '94)  
**Ciudad de celebración:** Paris, Francia,  
**Fecha de celebración:** 24/10/1994  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 1 - 1.
- 636 Título del trabajo:** Xixona Turron: analysis of inversion operation  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. X Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica  
**Ciudad de celebración:** México D.F., México,  
**Fecha de celebración:** 24/10/1994  
Pedro Fito Maupoey; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 1. Instituto Politécnico Nacional de México,
- 637 Título del trabajo:** Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties  
**Nombre del congreso:** International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 12/06/1994  
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. UDLA Puebla,

- 638 Título del trabajo:** Structural Changes in porous foods during impregnation process  
**Nombre del congreso:** International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 12/06/1994  
Ana María Andrés Grau; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. UDLA Puebla,
- 639 Título del trabajo:** Water relations in Xixona turrón. Glass transition and texture  
**Nombre del congreso:** International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 12/06/1994  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 74 - 74. UDLA Puebla,
- 640 Título del trabajo:** Influence of moisture content on glass transition temperature of amorphous matrix in Xixona Turrón.  
**Nombre del congreso:** Biennial International Conferences of Food Colloids  
**Ciudad de celebración:** Dijon, Francia,  
**Fecha de celebración:** 23/03/1994  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 76 - 76.
- 641 Título del trabajo:** Influence of operation variables on heat transfer coefficients and quality of the final product in the manufacture of Xixona Turrón.  
**Nombre del congreso:** 11th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa,  
**Fecha de celebración:** 29/08/1993  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 69 - 69.
- 642 Título del trabajo:** Mass Transfer Mechanism during vacuum osmotic dehydration: The hydrodynamic mechanism  
**Nombre del congreso:** 11th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa,  
**Fecha de celebración:** 29/08/1993  
Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R. PASTOR; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 42 - 42.
- 643 Título del trabajo:** Análisis por MEB de la porosidad del café tostado  
**Nombre del congreso:** 15ème Colloque Scientifique International sur le Café  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 06/06/1993  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0.
- 644 Título del trabajo:** Análisis por MEB de la porosidad del café tostado.  
**Nombre del congreso:** 15ème Colloque Scientifique International sur le Café  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 06/06/1993  
CÉSAR GUTIÉRREZ VACA; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE ARTÍCULOS - Vol. II". pp. 661 - 671. ASIC, 42, Rue Scheffer, 75116 Paris, ISSN 2-900212-14-6



- 645 Título del trabajo:** Control Cinético y Termodinámico de las Interacciones Agua-Café Tostado  
**Nombre del congreso:** 15ème Colloque Scientifique International sur le Café  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 06/06/1993  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0.
- 646 Título del trabajo:** Control cinético y termodinámico de las interacciones agua-café tostado  
**Nombre del congreso:** 15ème Colloque Scientifique International sur le Café  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 06/06/1993  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; CÉSAR GUTIÉRREZ VACA; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE ARTÍCULOS - Vol. II". pp. 672 - 681. ASIC, 42, Rue Scheffer, 75116 Paris, ISSN 2-900212-14-6
- 647 Título del trabajo:** Estudio de la porosidad del café  
**Nombre del congreso:** II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** México D.F., México,  
**Fecha de celebración:** 17/03/1993  
M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Resúmenes del II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 0 - 0.
- 648 Título del trabajo:** Evaluación textural y sensorial del Turrón de Xixona  
**Nombre del congreso:** II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** México D.F., México,  
**Fecha de celebración:** 17/03/1993  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Resúmenes del II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 1 - 1.
- 649 Título del trabajo:** Vacuum Osmotic Dehydration of Fruits  
**Nombre del congreso:** V International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-5)  
**Ciudad de celebración:** Peñíscola, España,  
**Fecha de celebración:** 08/11/1992  
Pedro Fito Maupoey; XIAN QUAN SHI; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; ENMA ACOSTA; Ana María Andrés Grau. "Water in Foods: Fundamental Aspects and their Significance in Relation to Processing of Foods. Abstracts". pp. 115 - 115.
- 650 Título del trabajo:** Kinetics of coffee roasting process  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos (TecnoAlimentaria)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 20/02/1991  
Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. pp. 275 - 275.
- 651 Título del trabajo:** Obtención de harina de algarroba. Problemática y perspectivas.  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre el Aprovechamiento de la Algarroba en el Área Mediterránea 1985  
**Ciudad de celebración:** Palma de Mallorca, España,  
**Fecha de celebración:** 08/07/1985  
Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** 2nd International Meeting on Material/Bioproduction Interaction (MATBIM 2012) . Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2012
- 2 Título del comité:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA 8- Libro de resúmenes. Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2011
- 3 Título del comité:** International Conference on Food Innovation. FoodInnova 2010.(Libro Resúmenes). Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2010
- 4 Título del comité:** ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water. Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2010
- 5 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003  
**Fecha de inicio:** 2005
- 6 Título del comité:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad. Libro de actas IberDESH 2002  
**Fecha de inicio:** 2004
- 7 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA.Año 2001  
**Fecha de inicio:** 2003
- 8 Título del comité:** Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI.  
**Fecha de inicio:** 2003
- 9 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002  
**Fecha de inicio:** 2003
- 10 Título del comité:** II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2003
- 11 Título del comité:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (Resúmenes). Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2002



**12 Título del comité:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (Resúmenes CESIA II). Tipo participación: Miembro del comité de programa  
**Fecha de inicio:** 2002

**13 Título del comité:** Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation  
**Fecha de inicio:** 2001

**14 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol. I.  
**Fecha de inicio:** 2001

**15 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol.II.  
**Fecha de inicio:** 2001

## Otros méritos

### Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 6

**Entidad acreditante:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

### Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

**Descripción:** Quinquenios

**Nº de tramos reconocidos:** 6

### Resumen de otros méritos

**1 Descripción del mérito:** Highly Cited Researcher 2019

**2 Descripción del mérito:** Inclusión en la lista de Highly Cited Researchers (HCR) 2018

**3 Descripción del mérito:** Colaboradora de la Subdirección General de Proyectos de Investigación  
Área científica: Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2015

**4 Descripción del mérito:** Miembro de Comité Científico del VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA8). 2011