



Victoria Francisca Ferragut Perez

Generado desde: Universitat Autònoma de Barcelona
(Pure)

Fecha del documento: 11/04/2024

v 1.4.3

f824e48fe32345a4723894e88e154676

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/>

**Victoria Francisca Ferragut Perez**

Apellidos: **Ferragut Perez**
 Nombre: **Victoria Francisca**
 ScopusID: **1892351635A0504**
 ResearcherID: **6603846368**
 ORCID: **0000-0003-1404-1404**
 Nacionalidad: **Española**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Catedrático/a de universidad
Ciudad entidad empleadora: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Correo electrónico: Victoria.Ferragut@uab.cat
Fecha de inicio: 12/04/2017
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Secundaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Ministerio de Educación y Cultura	Becaria de investigación en la Universidad Politécnica de Valencia	25/03/1991
2	Universitat Politècnica de València (UPV)	Becaria de investigación	01/03/1990

- 1** **Entidad empleadora:** Ministerio de Educación y Cultura **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad entidad empleadora: Madrid, España
Categoría profesional: Becaria de investigación en la Universidad Politécnica de Valencia
Fecha de inicio-fin: 25/03/1991 - 25/03/1992 **Duración:** 1 año
- 2** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad empleadora: València, España
Categoría profesional: Becaria de investigación



C

V

n

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

f824e48fe32345a4723894e88e154676

Fecha de inicio-fin: 01/03/1990 - 01/03/1991

Duración: 1 año



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

- 1 Titulación universitaria:** Doctor
Nombre del título: Doctor en Farmàcia
Ciudad entidad titulación: València, España
Entidad de titulación: Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 17/07/1992
- 2 Nombre del título:** Master en Ciencias e Ingeniería de Alimentos
Ciudad entidad titulación: València, España
Entidad de titulación: Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 01/07/1988
- 3 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Licenciada en Farmàcia
Ciudad entidad titulación: València, España
Entidad de titulación: Universitat de València (UV) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 01/06/1986

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Aplicación de la Ultra Alta Presión de Homogenización (UHPH) en la elaboración de licuados vegetales del almendra de alta calidad
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: M. Manuela Hernández Herrero
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: Dora Cecilia Valencia Flores
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 2 Título del trabajo:** Estudio del desarrollo de un producto fermentado a partir de leche de burra
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España



Alumno/a: Paula Grobas Iglesias

Fecha de defensa: 19/09/2014

- 3 Título del trabajo:** Evaluating the Ultra High Pressure Homogenization (UHPH) and Pasteurization effects on the quality and shelf life of donkey milk

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Cephas Nii Akwei Addo

Fecha de defensa: 17/09/2013

- 4 Título del trabajo:** Study of the ultra high pressure homogenization (UHPH) technology for producing high quality soymilk

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: M. Manuela Hernández Herrero

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Fabio Henrique Poliseli Scopel

Fecha de defensa: 16/11/2012

- 5 Título del trabajo:** Development of a method for the analysis of the volatile compounds of almond beverages

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Marianita Pérez Gonzalez

Fecha de defensa: 14/09/2012

- 6 Título del trabajo:** Producción de licuados de almendra y estudio de sus características de calidad

Tipo de proyecto: Tesina

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Nor Aishah Binti Hasan

Fecha de defensa: 15/09/2009

- 7 Título del trabajo:** Producción de licuado de chía (Salvia hispánica L.) y evaluación de sus características de calidad

Tipo de proyecto: Tesina

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Dora Cecilia Valencia Flores

Fecha de defensa: 15/09/2009

- 8 Título del trabajo:** Efecto de la ultra alta presión de homogeneización en licuado de soja y su comportamiento en el desarrollo de un producto fermentado

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Marta Capellas Puig

Tipo de entidad: Universidad



Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Nelly del Socorro Cruz Cansino

Fecha de defensa: 16/12/2008

- 9 Título del trabajo:** Study of ultra high pressure homogenization for the treatment of milk as an alternative to the traditional process for yogurt production.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Maria del Mar Serra Bigas

Fecha de defensa: 15/09/2008

- 10 Título del trabajo:** Estudio de la maduración de queso de oveja sometido a tratamientos de alta presión

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Antonio José Trujillo Mesa

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Bibiana Juan Godoy

Fecha de defensa: 28/09/2007

- 11 Título del trabajo:** Obtención de licuado base de soja: caracterización química, rendimiento y efecto en la calidad mediante diferentes temperaturas de extracción

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Fabio Henrique Poliseli Escopel

Fecha de defensa: 10/09/2007

- 12 Título del trabajo:** Set-up of techniques for production of yogurt from UHPH-treated milk inoculated with probiotics

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Gisela Chebabi Abramides

Fecha de defensa: 10/09/2007

- 13 Título del trabajo:** Ultra High Pressure Homogenization of doymilk: microbiological, physical and microstructural characteristics

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Alumno/a: Nelly del Socorro Cruz Cansino

Fecha de defensa: 05/07/2006



- 14** **Título del trabajo:** Aptitud a la coagulació àcida de llet tractada per Ultra Alta Pressió d'Homogenització (UHPH) per a l'elaboració de iogurt
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: Maria del Mar Serra Bigas
Fecha de defensa: 01/07/2005
- 15** **Título del trabajo:** Estudio de los tratamientos por alta presión hidrostática en la leche de oveja
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Buenaventura Guamis López
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: Ramón Gervilla Fernández
Fecha de defensa: 15/06/2001
- 16** **Título del trabajo:** Estudio de factores fisiológicos y bioquímicos relacionados con los daños por el frío en plátano (Musa acuminata cv. Dwarf Cavendish)
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Miguel Vendrell Melich
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: M. Andrea Trejo Márquez
Fecha de defensa: 30/10/2000
- 17** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de la maduración del queso tipo Manchego salado por impregnación a vacío
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: Marta Pavia Prats
Fecha de defensa: 02/06/2000
- 18** **Título del trabajo:** Contribución al estudio de la funcionalidad de la leche de oveja tratada por altas presiones
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Alumno/a: Vanesa M. Martínez Cuevas
Fecha de defensa: 10/07/1998

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** Grup de recerca i innovació en noves tecnologies del sector agroalimentari (GRINTAL)
Nombre del investigador/a principal (IP): Buenaventura Guamis Lopez
Nº de componentes grupo: 14
Código normalizado: 2017SGR1606
Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2017
Duración: 4 años - 8 meses - 29 días
- 2** **Nombre del grupo:** Centre Especial de Recerca Planta Tecnologia dels Aliments
Objeto del grupo: No disponible
Nombre del investigador/a principal (IP): Buenaventura Guamis Lopez
Nº de componentes grupo: 15
Código normalizado: 2014SGR1262
Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 01/01/2014
Duración: 3 años - 3 meses - 29 días
- 3** **Nombre del grupo:** Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA)
Objeto del grupo: La principal actividad de investigación del grupo se basa en la aplicación de nuevas tecnologías o tecnologías emergentes (ej.: altas presiones) a los procesos de conservación y vida útil de los alimentos. En esta línea, se hace hincapié en todos aquellos aspectos como la seguridad alimentaria, toxicología, alargamiento de la vida comercial, etc. ... Otras actividades de búsqueda se basan en los efectos de los tratamientos (procesos) clásicos (ej. térmicos, atmósferas, vacío, congelaciones, deshidrataciones, etc.) a los alimentos, además de las caracterizaciones de diferentes alimentos, mejora de los procesos y productos
Nombre del investigador/a principal (IP): Buenaventura Guamis Lopez
Nº de componentes grupo: 18
Código normalizado: 2005SGR-00853
Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio: 19/10/2005
Duración: 3 años - 2 meses - 12 días
- 4** **Nombre del grupo:** Grup Planta de Tecnologia dels Aliments
Objeto del grupo: La actividad más importante se centra en el estudio de las altas presiones sobre la conservación y transformación de los alimentos. Este estudio ha sido objeto de dos proyectos europeos y se centra principalmente en leche y lácticos, jugos, sopas vegetales, productos derivados de los huevos y productos cárnicos. La tecnología de las altas presiones representa una opción innovadora en el campo de la tecnología de los alimentos con aplicaciones en países como el Japón y utilización en los próximos años en Cataluña. En los nuestros estudios se establecen las condiciones más adecuadas combinando presiones (300-500MPa), tiempos y temperaturas, consiguiendo amplios niveles de reducción microbiana y controlando las modificaciones de los componentes bioquímicos.
Nombre del investigador/a principal (IP): Buenaventura Guamis Lopez
Nº de componentes grupo: 20
Código normalizado: 2001SGR-00209



Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/11/2001

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

5 Nombre del grupo: CER Planta de Tecnología d'Aliments

Objeto del grupo: La línea de investigación fundamental del CER Planta de Tecnología de Alimentos, creado el 1990, es la leche y los productos lácteos, así como la aplicación de nuevas tecnologías a la conservación de alimentos, como pueden ser las altas presiones. Esta tarea ha sido reconocida con la inclusión en el Centro de Referencia en Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Cataluña. Por otra parte, el Centro ha participado en un proyecto de la Unión Europea con resultados satisfactorios, los cuales han quedado reflejados en un amplio número de publicaciones y congresos. También se participa en un proyecto sobre salado de quesos por impregnación al vacío. En transferencia de tecnología, se ha participado en numerosos convenios con empresas sobre investigación y desarrollo de productos.

Nombre del investigador/a principal (IP):

Nº de componentes grupo: 17

Buenaventura Guamis Lopez

Código normalizado: 1999SGR-00111

Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/11/1999

Duración: 1 año - 8 meses - 17 días

6 Nombre del grupo: Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments - CERPTA

Objeto del grupo: No hi ha resum disponible.

Nombre del investigador/a principal (IP):

Nº de componentes grupo: 36

Buenaventura Guamis Lopez

Código normalizado: XIT-CERPTA

Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/01/1999

Duración: 101 años - 11 meses - 30 días

7 Nombre del grupo: Unitat de Tecnologia dels Aliments (UAB-CERTA)

Objeto del grupo: La línea de investigación fundamental del CER Planta de Tecnología de Alimentos, creado el 1990, es la leche y los productos lácteos, así como la aplicación de nuevas tecnologías a la conservación de alimentos, como pueden ser las altas presiones. Esta tarea ha sido reconocida con la inclusión en el Centro de Referencia en Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Cataluña. Por otra parte, el Centro ha participado en un proyecto de la Unión Europea con resultados satisfactorios, los cuales han quedado reflejados en un amplio número de publicaciones y congresos. También se participa en un proyecto sobre salado de quesos por impregnación al vacío. En transferencia de tecnología, se ha participado en numerosos convenios con empresas sobre investigación y desarrollo de productos.

Nombre del investigador/a principal (IP):

Nº de componentes grupo: 12

Buenaventura Guamis Lopez

Código normalizado: 1997SGR-00326

Ciudad de radicación: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Entidad de afiliación: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de inicio: 01/11/1997

Duración: 1 año - 10 meses - 27 días



Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Se-bioFORTified ALfaLfa for Se-enriched Dairy products
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Manuel Valiente Malmagro; María Jesús Sánchez Martín
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s: Comisión Europea (CE) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad entidad financiadora: Brussel·les, Bélgica
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: H2020-101007630-Se4All
Fecha de inicio-fin: 01/06/2021 - 30/11/2025 **Duración:** 4 años - 5 meses - 29 días
Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Cuantía total: 662.400 € **Cuantía subproyecto:** 395.600 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Development of healthy cheeses low in Na and rich in Se with improved sensorial traits
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Merce Llugany Olle
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: 2023LLAV00006
Fecha de inicio-fin: 01/02/2024 - 31/07/2024 **Duración:** 5 meses - 30 días
Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Cuantía total: 20.000 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Emulsionantes bioactivos funcionalizados por homogeneización a ultra alta presión (uhph) para la microencapsulación de aceites vegetales. aplicación a productos de base láctea
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio José Trujillo Mesa; Victoria Francisca Ferragut Perez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: PEIDIORS_PE (13-16)

Cód. según financiadora: AGL2017-83331-R

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/09/2021

Duración: 3 años - 8 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 102.850 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

4 Nombre del proyecto: L'université latino-américane, au cour des enjeux d'innovations techniques et sociales durables dans les systèmes agroalimentaires territoriaux (INOVIA)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 15

Entidad/es financiadora/s:

Education Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Brussel-les, Bélgica

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: KA2_16_CBHE

Cód. según financiadora: 573601-EPP-1-2016-1-FR-EP

Fecha de inicio-fin: 15/10/2016 - 14/10/2019

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 855.738 €

Cuantía subproyecto: 31.132 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

5 Nombre del proyecto: Aliments amb perfils nutricionals millorats adreçats a poblacions amb requeriments nutricionals específics: Formatges Hiposodats sense lactosa

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Bibiana Juan Godoy

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

Agència per a la Competitivitat de l'Empresa a Catalunya (ACCIÓ)

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Fecha de inicio-fin: 08/10/2015 - 31/10/2018

Duración: 3 años - 23 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 60.705 €

6 Nombre del proyecto: Grupo español de Altas presiones - Materia a Altas Presiones

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:



Ministerio de Educación y Ciencia (MEC)
Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: CONSOLIDER

Cód. según financiadora: CSD2007-00045

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 31/12/2014

Duración: 7 años - 2 meses - 30 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuántía total: 122.650 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

7 Nombre del proyecto: Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

Education Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Brussel·les, Bélgica

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: PIEDUCATIVA_2013

Cód. según financiadora: 518415-LLP-1-2011-IT-ERAS

Fecha de inicio-fin: 01/10/2011 - 30/09/2014

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuántía total: 0 €

Cuántía subproyecto: 0 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

8 Nombre del proyecto: Aplicación de la Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) en la elaboración de licuados vegetales (soja y almendras) de alta calidad (UHPH-VEGELIC)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Educación y Ciencia (MEC)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: PNPIF(08-11)

Cód. según financiadora: AGL2008-05430-C02-01

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 30/06/2012

Duración: 3 años - 5 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuántía total: 121.000 €

Cuántía subproyecto: 121.000 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

9 Nombre del proyecto: Estudi comparatiu de l'efecte de l'ultrahomogeneització en dos fluids (llet de vaca i lliquet de soja) per a l'obtenció de derivats fermentats

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Investigador principal

Nombre del programa: PLAN NACIONAL

Cód. según financiadora: AGL2003-03494

Fecha de inicio-fin: 01/12/2003 - 30/05/2007

Duración: 3 años - 5 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 111.750 €

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

- 10 Nombre del proyecto:** Development and Optimization of a Continuous Ultra High Pressure Homogeniser for Application on Milks and Vegetable Milks (UHPH)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Europea (CE)

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Ciudad entidad financiadora: Brussel-les, Bélgica

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: VI PROGRAMA MARC

Cód. según financiadora: COOP-CT-2004-512626

Fecha de inicio-fin: 01/11/2004 - 31/01/2007

Duración: 2 años - 2 meses - 30 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 1.231.358,2 €

Cuantía subproyecto: 335.682 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 11 Nombre del proyecto:** Research and development of a safe processing of foods by continuous ultra high pressure homogenisation

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Cód. según financiadora: FP6 UHPH512626

Fecha de inicio-fin: 01/01/2004 - 01/01/2007

Duración: 3 años

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 0 €

**12 Nombre del proyecto:** Recuperación y optimización de quesos tradicionales de la comunidad valenciana**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** PN-P4**Cód. según financiadora:** AGL2000-0335-P4-04**Fecha de inicio-fin:** 07/11/2001 - 07/11/2004**Duración:** 3 años**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 74.044,7 €**Cuantía subproyecto:** 74.044,7 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**13 Nombre del proyecto:** Aplicación de altas presiones hidrostaticas en la maduración de quesos.**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** PN-P3**Cód. según financiadora:** AGL2000-1426-C02-02**Fecha de inicio-fin:** 09/07/2001 - 09/07/2004**Duración:** 3 años**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 63.947,69 €**Cuantía subproyecto:** 63.947,69 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**14 Nombre del proyecto:** Altes pressions aplicades a la millora de la seguretat dels formatges de llet crua: optimització i validació de processos**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA-CSIC)

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** S/P**Cód. según financiadora:** RTA01-047-C2-2**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2003**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días



Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 12.397,68 €

Cuantía subproyecto: 12.397,68 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

15 Nombre del proyecto: Aplicació d'altres pressions hidrostàtiques en la maduració de formatges

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA-CSIC)

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: S/P

Cód. según financiadora: RTA01-044-C2-2

Fecha de inicio-fin: 01/01/2001 - 31/12/2003

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 7.789,12 €

Cuantía subproyecto: 7.789,12 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

16 Nombre del proyecto: Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: optimización y validación de procesos.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: PN-P3

Cód. según financiadora: CAL00-005-C2-1

Fecha de inicio-fin: 15/12/2000 - 15/12/2003

Duración: 3 años

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 95.512,84 €

Cuantía subproyecto: 95.512,84 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

17 Nombre del proyecto: Oficina virtual d'Enginyeria per a la configuració de panificadores

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo



Nombre del programa: DPI

Cód. según financiadora: DPI2000-0156-P4-03

Fecha de inicio-fin: 07/11/2001 - 07/11/2003

Duración: 2 años

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 60.582,02 €

Cuantía subproyecto: 60.582,02 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

18 Nombre del proyecto: Estabilització biològica i bioquímica de vins per aplicació de la tècnica d'altres pressions. Determinació dels paràmetres tecnològics per a la seva implantació en bodega

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: PTR

Cód. según financiadora: 95-0331-OP

Fecha de inicio-fin: 06/10/1999 - 05/10/2001

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 21.035,42 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

19 Nombre del proyecto: Estabilización biológica y bioquímica de vinos por aplicación de la técnica de altas presiones. Determinación de los parámetros tecnológicos para su implantación en bodega

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez; Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Cód. según financiadora: PTR95-0331-OP

Fecha de inicio-fin: 06/10/1999 - 05/10/2001

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuantía total: 0 €

20 Nombre del proyecto: Microsensors-based system for automatic process control in a food industry

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:



Dirección General III Industria

Ciudad entidad financiadora: Brussel·les, Bélgica**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** TI**Cód. según financiadora:** 25296**Fecha de inicio-fin:** 15/11/1997 - 15/08/2000**Duración:** 2 años - 9 meses**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 2.505.018,5 €**Cuantía subproyecto:** 233.042,44 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**21 Nombre del proyecto:** High pressure treatment of liquid foods and derived products**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea (CE)

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Ciudad entidad financiadora:** Brussel·les, Bélgica**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** IVPM**Cód. según financiadora:** FAIR CT96 1113**Fecha de inicio-fin:** 01/09/1996 - 31/08/1999**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 1.097.175 €**Cuantía subproyecto:** 103.700 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**22 Nombre del proyecto:** Estudi del nou procés de salament de formatges per impregnació hidrodinàmica**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Tipo de entidad: Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** ALI**Cód. según financiadora:** ALI95-0858-C02-02**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1995 - 01/07/1998**Duración:** 3 años**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 36.962,24 €**Cuantía subproyecto:** 36.962,24 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**23 Nombre del proyecto:** Aprovechamiento integral de la garrofa**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria d'Agricultura i Pesca. Generalitat
Valenciana

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Tipo de participación: Miembro de equipo

Fecha de inicio-fin: 01/01/1988 - 31/12/1988

Duración: 11 meses - 30 días

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cuántía total: 0 €

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

1 Nombre del proyecto: Acord de confidencialitat

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Ouvo Plant Based S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Fecha de inicio: 12/01/2023

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuántía total: 0 €

2 Nombre del proyecto: DISEÑO DE BEBIDAS VEGETALES DE CHUFA CON REAPROVECHAMIENTO DE SUS RESIDUOS MEDIANTE UN PROCESO INTEGRADO

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio José Trujillo Mesa; Idoia Codina Torrella

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Alborchata SL

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Alboraya (València), España

Fecha de inicio: 16/11/2020

Duración: 1 año - 5 meses - 29 días

Cuántía total: 69.000 €

3 Nombre del proyecto: acord de confidencialitat

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:



Liquats vegetals SA

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Cód. según financiadora: 17494

Fecha de inicio: 16/05/2019

Cuantía total: 0 €

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

4 Nombre del proyecto: Asesoramiento científico-técnico en leche y productos lácteos

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Compañía Cervecera DAMM, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Cód. según financiadora: 17348

Fecha de inicio: 02/05/2019

Cuantía total: 10.000 €

Duración: 1 año - 7 meses - 16 días

5 Nombre del proyecto: Assessorament en llet i productes làctics

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Compañía Cervecera DAMM, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Cód. según financiadora: 16398

Fecha de inicio: 28/02/2018

Cuantía total: 19.500 €

Duración: 11 meses - 30 días

6 Nombre del proyecto: Emulsions amb olis rics en àcids grassos Omega-3 per a la seva incorporació en productes làctics

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio José Trujillo Mesa

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Institut Català de Nanociència i Nanotecnologia (ICN2)

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España



Cód. según financiadora: 16512

Fecha de inicio: 08/02/2018

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 0 €

7 Nombre del proyecto: Distintiu de qualitat IGP "Mató"

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Associació Catalana d'Elaboradors de Mató

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad financiadora: Manresa, España

Cód. según financiadora: 16170

Fecha de inicio: 28/11/2017

Duración: 17 días

Cuantía total: 17.980 €

8 Nombre del proyecto: Application of ultra high pressure homogenization (UHPH) in milk to study the set yogurt characteristics SC-2014-030-02

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Yoplait SAS

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Boulogne-Billancourt, Francia

Cód. según financiadora: 13694

Fecha de inicio: 30/09/2014

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 39.924,51 €

9 Nombre del proyecto: Millora de la qualitat d'un líquat de nous de Macadàmia

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ferragut Pérez Victoria

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Costa Concentrados Levantinos, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Alcácer, España

Cód. según financiadora: SC-2013-045-01

Fecha de inicio: 03/09/2014

Cuantía total: 4.654,27 €

- 10** **Nombre del proyecto:** Acord de confidencialitat
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad/es financiadora/s:
General Mills, Inc **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Minneapolis, Estados Unidos de América
Cód. según financiadora: 13619
Fecha de inicio: 11/04/2014
Cuantía total: 0 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Producció de derivats a partir de la llet de burra catalana com a alternativa de futur
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad/es financiadora/s:
Fuives S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Olvan, España
Cód. según financiadora: 13502
Fecha de inicio: 11/04/2014 **Duración:** 5 meses - 19 días
Cuantía total: 14.300 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Adeenda de modificació de les condicions de pagament del conveni sobre Desenvolupament de dues begudes funcionals
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad/es financiadora/s:
Medianet Assessors S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España
Cód. según financiadora: 13245
Fecha de inicio: 01/03/2014 **Duración:** 3 meses - 29 días
Cuantía total: 0 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Acord de confidencialitat
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad



Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Costa Concentrados Levantinos, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Alcácer, España

Cód. según financiadora: 13202

Fecha de inicio: 04/11/2013

Cuantía total: 0 €

14 Nombre del proyecto: Desenvolupament de dues begudes funcionals

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Medianet Assessors S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Cód. según financiadora: 13096

Fecha de inicio: 16/07/2013

Duración: 7 meses - 12 días

Cuantía total: 10.673,44 €

15 Nombre del proyecto: Col·laboració en el camp de la investigació i la tecnologia culinària

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Victoria Francisca Ferragut Perez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Fundació Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica de Sant Benet de Bages (Fundació Alícia)

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Sant Fruitós de Bages, España

Cód. según financiadora: 10403

Fecha de inicio: 26/03/2008

Duración: 2 años - 11 meses - 27 días

Cuantía total: 1 €

16 Nombre del proyecto: Acuerdo de compensación económica en base a la explotación comercial de la proteína RX-105 o de sus derivados alimentarios por parte de Uxafarma

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez; Xavier Vallve Sanchez



Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Uxafarma S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Barcelona, España

Cód. según financiadora: 9917

Fecha de inicio: 10/07/2007

Duración: 9 años - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 0 €

17 Nombre del proyecto: Realización de la caracterización textural y de consistencia de quesos fundidos loncheados.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Hochland Española, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Viladecans, España

Cód. según financiadora: 4907

Fecha de inicio: 13/02/2001

Duración: 2 meses

Cuantía total: 2.763,27 €

18 Nombre del proyecto: Cont. estudi de les llets esterilitzades UHT enriquides amb calci, mitjançant la utilització de concentrats de proteïnes làcties per a l'obtenc de llets amb 3%, 3'5% i 3'9% de concentració en proteïna

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Purac Bioquímica, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Montmeló, España

Cód. según financiadora: 4775

Fecha de inicio: 01/07/2000

Duración: 5 meses - 30 días

Cuantía total: 12.089,33 €

19 Nombre del proyecto: Realització d'un estudi sobre la possible utilització del conservant alimentari Mirenat-N i combinacions del mateix amb additius conservadors.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2



Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Laboratorios Miret, S.A. (LAMIRSA)

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Terrassa, España

Cód. según financiadora: 4611

Fecha de inicio: 01/07/2000

Duración: 2 meses - 29 días

Cuantía total: 5.056,79 €

- 20** **Nombre del proyecto:** Realització de proves sobre l'ús del nou conservant desenvolupat per LAMIRSA en diversos productes alimentaris pasteuritzats.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Laboratorios Miret, S.A. (LAMIRSA)

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Terrassa, España

Cód. según financiadora: 4338

Fecha de inicio: 01/02/2000

Duración: 2 meses - 29 días

Cuantía total: 2.155,34 €

- 21** **Nombre del proyecto:** Estudi de la conservació de fruites i preparats de fruites.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Creaciones Aromáticas Industriales, S.A. (CARINSA) **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Sant Quirze del Vallès, España

Cód. según financiadora: 4875

Fecha de inicio: 08/01/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 4.144,91 €

- 22** **Nombre del proyecto:** (PTR95-0331-OP) Estabilización biológica y bioquímica de vinos por aplicación de la técnica de altas presiones. Determinación de los parámetros tecnológicos para su implantación en bodega

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:



Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
(CICYT)

Ciudad entidad financiadora: Madrid, España

Cód. según financiadora: 3284

Fecha de inicio: 06/10/1999

Cuantía total: 104.576,11 €

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

- 23** **Nombre del proyecto:** Selecció de productes a partir dels quals es realitzarà un envasament asèptic en envasos de 200 ml, anàlisis i seguiments.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Purac Bioquímica, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Montmeló, España

Cód. según financiadora: 3738

Fecha de inicio: 03/05/1999

Cuantía total: 8.149,72 €

Duración: 2 meses - 30 días

- 24** **Nombre del proyecto:** Servicio analítico microbiológico y físico- químico sobre muestras procedentes de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid.Servicio síntesis de trabajos experimentales, realizados con ácido láctico en dif. centros enológicos.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Purac Bioquímica, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Montmeló, España

Cód. según financiadora: 3130

Fecha de inicio: 30/03/1998

Cuantía total: 8.497,07 €

- 25** **Nombre del proyecto:** Millora de l'estabilitat en la fase lipídica d'un preparat làctic.

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Agra, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial



Ciudad entidad financiadora: Leioa, España

Cód. según financiadora: 2839

Fecha de inicio: 01/06/1997

Duración: 2 meses - 30 días

Cuantía total: 28.007,16 €

26 Nombre del proyecto: Assessorament en la investigació i fabricació de productes alimentaris

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad de realización: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Buenaventura Guamis Lopez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es participante/s: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Entidad/es financiadora/s:

Nuprosa, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Utebo, España

Cód. según financiadora: 2838

Fecha de inicio: 26/05/1997

Duración: 6 meses

Cuantía total: 11.175,22 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 37

Fecha de aplicación: 11/04/2024

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Fatemeh Aghababaei; A.J. Trujillo; Bibiana Juan Godoy; Marta Capellas Puig; Victoria Francisca Ferragut Perez. Encapsulating capacity of ultra-high-pressure homogenization (UHPH). LWT - Food Science and Technology. 187 - 115304, Academic Press Inc., 22/09/2023. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85171558896&partnerID=8YFLogxK>> <https://portalrecerca.uab.cat/en/publications/0a92cbde-fb8b-42ab-928d-814495d2699f>>. ISSN 0023-6438

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115304>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 0

Publicación relevante: No

Traducciones: Español

- 2** A.J. Trujillo; Victoria Francisca Ferragut Perez. Characterization and oxidation stability of spray-dried emulsions with omega-3 oil and buttermilk processed by ultra-high-pressure homogenization (UHPH). LWT - Food Science and Technology. 162, pp. 1 - 8. Academic Press Inc., 01/06/2022. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85129032940&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0023-6438

DOI: [10.1016/j.lwt.2022.113493](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113493)



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 2
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.1729999780654907
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No

Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 9

- 3** Bibiana Juan; Antonio-José Trujillo; Victoria Ferragut. The Effect of Salt Reduction and Partial Substitution of NaCl by KCl on Physicochemical, Microbiological, and Sensorial Characteristics and Consumers' Acceptability of Semi-Hard and Hard Lactose-Free Cow's Milk Cheeses. *Frontiers in Nutrition*. 9, pp. 861383 - 861383. Frontiers Media S.A., 02/05/2022. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85130333170&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 2296-861X
DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.861383>
PMID: 35592633

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 3
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.875
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No

Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 4

- 4** Fatemeh Aghababaei; Mary Cano-Sarabia; Antonio J. Trujillo; Joan M. Quevedo; Victoria Ferragut. Buttermilk as encapsulating agent. *Foods*. 10 - 5, MDPI, 11/05/2021. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85106969445&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods10051059
PMID: 34064917

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No

Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: Si
Citas: 17

- 5** Essam Hebishy; Victoria Ferragut; Anabel Blasco-Moreno; Antonio José Trujillo. Impact of oil phase concentration on physical and oxidative stability of oil-in-water emulsions stabilized by sodium caseinate and ultra-high pressure homogenization. *Journal of Dispersion Science and Technology*. pp. 1 - 12. Taylor and Francis Ltd., 01/01/2019. Disponible en Internet en: <<http://www.mendeley.com/research/impact-oil-phase-concentration-physical-oxidative-stability-oilinwater-emulsions-stabilized-sodium-c>>. ISSN 0193-2691
DOI: 10.1080/01932691.2019.1661256

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.357
Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 4

Publicación relevante: No

- 6** I. Codina-Torrella; B. Guamis; V. Ferragut; A. J. Trujillo. Potential application of ultra-high pressure homogenization in the physico-chemical stabilization of tiger nuts' milk beverage. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 40, pp. 42 - 51. Elsevier BV, 01/04/2017. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2016.06.023

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.201

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 53

Publicación relevante: No

- 7** Victoria Ferragut; Manuela Hernández-Herrero; María Teresa Veciana-Nogués; Miquel Borrás-Suarez; Javier González-Linares; María Carmen Vidal-Carou; Buenaventura Guamis. Ultra-high-pressure homogenization (UHPH) system for producing high-quality vegetable-based beverages: Physicochemical, microbiological, nutritional and toxicological characteristics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95, pp. 953 - 961. Wiley, 30/03/2015. ISSN 0022-5142

DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.6769>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 7

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.809

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 44

Publicación relevante: No

- 8** M. Pérez-González; J. J. Gallardo-Chacón; D. Valencia-Flores; V. Ferragut. Optimization of a Headspace SPME GC-MS Methodology for the Analysis of Processed Almond Beverages. *Food Analytical Methods*. 8, pp. 612 - 623. Springer New York, 01/03/2015. ISSN 1936-9751

DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-014-9935-2>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.697

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 16

Publicación relevante: No

- 9** V. Ferragut; D. C. Valencia-Flores; M. Pérez-Gonzalez; J. Gallardo; M. Hernández-Herrero. Quality characteristics and shelf-life of ultra high pressure homogenized (UHPH) almond beverage. *Foods*. 4 - 2, pp. 159 - 172. MDPI, 01/01/2015. ISSN 2304-8158

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods4020159>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 21



Publicación relevante: No

- 10** Cephas Nii Akwei Addo; Victoria Ferragut. Evaluating the Ultra-High Pressure Homogenization (UHPH) and Pasteurization effects on the quality and shelf life of donkey milk. International Journal of Food Studies. 4, pp. 104 - 115. ISEKI Food Association, 01/01/2015. ISSN 2182-1054

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 2

Autor de correspondencia: No

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 29

Publicación relevante: No

- 11** Fábio Henrique Poliseli-Scopel; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Sterilization and aseptic packaging of soymilk treated by ultra high pressure homogenization. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 22, pp. 81 - 88. Elsevier BV, 01/01/2014. ISSN 1466-8564

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.01.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.5829999446868896

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 49

Publicación relevante: No

- 12** Fábio Henrique Poliseli-Scopel; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Characteristics of soymilk pasteurized by ultra high pressure homogenization (UHPH). Innovative Food Science and Emerging Technologies. 20, pp. 73 - 80. Elsevier BV, 01/10/2013. ISSN 1466-8564

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2013.06.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.374

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 35

Publicación relevante: No

- 13** Dora C. Valencia-Flores; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Comparing the Effects of Ultra-High-Pressure Homogenization and Conventional Thermal Treatments on the Microbiological, Physical, and Chemical Quality of Almond Beverages. Journal of Food Science. 78, Wiley-Blackwell, 01/02/2013. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X

DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12029>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.019

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 96

Publicación relevante: No

- 14** Bibiana Juan; Joan Josep Gallardo-Chacón; Fábio H. Poliseli-Scopel; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Characterisation of volatile profile in soymilk treated by ultra high pressure homogenisation. Food Chemistry. 141, pp. 2541 - 2548. Elsevier Limited, 01/01/2013. ISSN 0308-8146, ISSN 0266-349X

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.067>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.5540000200271606

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 38

Publicación relevante: No

- 15** A. Zamora; V. Ferragut; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez; Bibiana Juan Godoy. Making the most out of cheese. Food Engineering and Ingredients. 38 - 5-6, pp. 12 - 15. PanGlobal Media, 01/01/2013. ISSN 1471-2806

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.101

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 0

Publicación relevante: No

- 16** A. Zamora; V. Ferragut; B. Guamis; A. J. Trujillo. Changes in the surface protein of the fat globules during ultra-high pressure homogenisation and conventional treatments of milk. Food Hydrocolloids. 29, pp. 135 - 143. Elsevier, 01/10/2012. ISSN 0268-005X

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.02.012>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.8370000123977661

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 78

Publicación relevante: No

- 17** Anna Zamora; Victoria Ferragut; Joan Miquel Quevedo; Buenaventura Guamis; Antonio José Trujillo. Ultra-high pressure homogenisation of milk: Technological aspects of cheese-making and microbial shelf life of a starter-free fresh cheese. Journal of Dairy Research. 79 - 2, pp. 168 - 175. Cambridge University Press, 01/05/2012. ISSN 0022-0299

DOI: 10.1017/S0022029912000052

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.6700000166893005

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 22

Publicación relevante: No



- 18** Fábio H. Polisel-Scopel; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Comparison of ultra high pressure homogenization and conventional thermal treatments on the microbiological, physical and chemical quality of soymilk. *LWT - Food Science and Technology*. 46, pp. 42 - 48. Academic Press Inc., 01/04/2012. ISSN 0023-6438
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.11.004>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.5470000505447388
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 115
Publicación relevante: No
- 19** Anna Zamora Viladomiu; Victoria Francisca Ferragut Perez; Bibiana Juan Godoy; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa. Effect of ultra-high pressure homogenisation of milk on the texture and water-typology of a starter-free fresh cheese. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 12, pp. 484 - 490. Elsevier BV, 01/10/2011. ISSN 1466-8564
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2011.06.002>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.711
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 29
Publicación relevante: No
- 20** J. Pereda; A.J. Trujillo; V. Ferragut. Aplicación del tratamiento de ultra alta presión por homogenización en leche de vaca y cabra para la obtención de leche de consumo y productos lácteos. *Alimentaria*. 410, pp. 68 - 71. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/2010. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 3
Publicación relevante: No
- 21** J. Pereda; V. Ferragut; J. M. Quevedo; B. Guamis; A. J. Trujillo. Heat damage evaluation in ultra-high pressure homogenized milk. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 1974 - 1979. Elsevier, 01/10/2009. ISSN 0268-005X
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2009.02.010>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2 **Autor de correspondencia:** No
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.7619999647140503
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 64
Publicación relevante: No

- 22** V. Ferragut; N.S. Cruz; A. Trujillo; B. Guamis; M. Capellas. Physical characteristics during storage of soy yogurt made from ultra-high pressure homogenized soymilk. *Journal of Food Engineering*. 92 - 1, pp. 63 - 69. Elsevier, 01/05/2009. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.10.026
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.423
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 61
Publicación relevante: No
- 23** N. S. Cruz; M. Capellas; D. P. Jaramillo; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Soymilk treated by ultra high-pressure homogenization: Acid coagulation properties and characteristics of a soy-yogurt product. *Food Hydrocolloids*. 23, pp. 490 - 496. Elsevier, 01/03/2009. ISSN 0268-005X
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.03.010>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.7619999647140503
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 91
Publicación relevante: No
- 24** Mar Serra; Antonio J. Trujillo; Buenventura Guamis; Victoria Ferragut. Flavour profiles and survival of starter cultures of yoghurt produced from high-pressure homogenized milk. *International Dairy Journal*. 19, pp. 100 - 106. Elsevier, 01/02/2009. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2008.08.002>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.6330000162124634
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 65
Publicación relevante: No
- 25** M. Serra; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Proteolysis of yogurts made from ultra-high-pressure homogenized milk during cold storage. *Journal of Dairy Science*. 92, pp. 71 - 78. American Dairy Science Association, 01/01/2009. ISSN 0022-0302
DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2008-1416>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.329
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 28
Publicación relevante: No

- 26** M. Serra; A.J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Evaluation of physical properties during storage of set and stirred yogurts made from ultra-high pressure homogenization-treated milk. Food Hydrocolloids. 23 - 1, pp. 82 - 91. Elsevier, 01/01/2009. ISSN 0268-005X
DOI: 10.1016/j.foodhyd.2007.11.015
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.7619999647140503
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No
Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 92
- 27** J. Pereda; V. Ferragut; M. Buffa; B. Guamis; J.A. Trujillo. Proteolysis of ultra-high pressure homogenised treated milk during refrigerated storage. Food Chemistry. 111 - 3, pp. 696 - 702. Elsevier Limited, 01/12/2008. ISSN 0308-8146, ISSN 0266-349X
DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.04.040
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.4700000286102295
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No
Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 42
- 28** M. Serra; A.J. Trujillo; J. Pereda; B. Guamis; V. Ferragut. Quantification of lipolysis and lipid oxidation during cold storage of yogurts produced from milk treated by ultra-high pressure homogenization. Journal of Food Engineering. 89 - 1, pp. 99 - 104. Elsevier, 01/11/2008. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.04.010
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.296
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No
Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 39
- 29** Julieta Pereda; Victoria Ferragut; Joan Miquel Quevedo; Buenaventura Guamis; Antonio J. Trujillo. Effects of ultra-high-pressure homogenization treatment on the lipolysis and lipid oxidation of milk during refrigerated storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 56, pp. 7125 - 7130. American Chemical Society, 27/08/2008. ISSN 0021-8561
DOI: <https://doi.org/10.1021/jf800972m>
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.3270000219345093
Fuente de citas: SCOPUS
Publicación relevante: No
Tipo de soporte: Revista
Autor de correspondencia: No
Citas: 55

Publicación relevante: No

- 30** J. Pereda; D. P. Jaramillo; J. M. Quevedo; V. Ferragut; B. Guamis; A. J. Trujillo. Characterization of volatile compounds in ultra-high-pressure homogenized milk. *International Dairy Journal*. 18, pp. 826 - 834. Elsevier, 01/08/2008. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2007.12.002>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.440999984741211

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 76

Publicación relevante: No

- 31** Mar Serra; Antonio J. Trujillo; Pamela D. Jaramillo; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Ultra-high pressure homogenization-induced changes in skim milk: Impact on acid coagulation properties. *Journal of Dairy Research*. 75, pp. 69 - 75. Cambridge University Press, 01/02/2008. ISSN 0022-0299

DOI: <https://doi.org/10.1017/S0022029907003032>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.8180000185966492

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 41

Publicación relevante: No

- 32** Bibiana Juan Godoy; Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez. The effect of high-pressure treatment at 300 MPa on ripening of ewes' milk cheese. *International Dairy Journal*. 18, pp. 129 - 138. Elsevier, 01/01/2008. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.440999984741211

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 43

Publicación relevante: No

- 33** Bibiana Juan; Victoria Ferragut; Martin Buffa; Buenaventura Guamis; Antonio José Trujillo. Effects of high-pressure treatment on free fatty acids release during ripening of ewes' milk cheese. *Journal of Dairy Research*. 74, pp. 438 - 445. Cambridge University Press, 01/11/2007. ISSN 0022-0299

DOI: <https://doi.org/10.1017/S0022029907002798>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.819

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 15



Publicación relevante: No

- 34** N. Cruz; M. Capellas; M. Hernández; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Ultra high pressure homogenization of soymilk: Microbiological, physicochemical and microstructural characteristics. Food Research International. 40, pp. 725 - 732. Elsevier Limited, 01/07/2007. ISSN 0963-9969

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.01.003>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 6

Nº total de autores: 6

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.271

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 209

Publicación relevante: No

- 35** Bibiana Juan Godoy; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez; Martin Nicolas Buffa Dunat; Victoria Francisca Ferragut Perez. Rheological, textural and sensory characteristics of high-pressure treated semi-hard ewes' milk cheese. International Dairy Journal. 17, pp. 248 - 254. Elsevier, 01/03/2007. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2006.02.009>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.225000023841858

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 42

Publicación relevante: No

- 36** Bibiana Juan; Luis Javier R. Barron; Victoria Ferragut; Buenaventura Guamis; Antonio José Trujillo. Changes in the volatile composition of a semihard ewe milk cheese induced by high-pressure treatment of 300 MPa. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 55, pp. 747 - 754. American Chemical Society, 07/02/2007. ISSN 0021-8561

DOI: <https://doi.org/10.1021/jf062824r>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.252

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 12

Publicación relevante: No

- 37** A. Zamora; V. Ferragut; P. D. Jaramillo; B. Guamis; A. J. Trujillo. Effects of ultra-high pressure homogenization on the cheese-making properties of milk. Journal of Dairy Science. 90 - 1, pp. 13 - 23. American Dairy Science Association, 01/01/2007. ISSN 0022-0302

DOI: [10.3168/jds.S0022-0302\(07\)72604-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(07)72604-8)

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.987

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 117**Publicación relevante:** No

- 38** J. Pereda; V. Ferragut; J. M. Quevedo; B. Guamis; A. J. Trujillo. Effects of ultra-high pressure homogenization on microbial and physicochemical shelf Life of milk. Journal of Dairy Science. 90 - 3, pp. 1081 - 1093. American Dairy Science Association, 01/01/2007. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(07)71595-3**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.987**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 186**Publicación relevante:** No

- 39** Bibiana Juan Godoy; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa; Martin Nicolas Buffa Dunat; Victoria Francisca Ferragut Perez. Effects of high pressure on proteolytic enzymes in cheese: Relationship with the proteolysis of ewe milk cheese. Journal of Dairy Science. 90 - 5, pp. 2113 - 2125. American Dairy Science Association, 01/01/2007. ISSN 0022-0302

DOI: <https://doi.org/10.3168/jds.2006-791>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.987**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 49**Publicación relevante:** No

- 40** Bibiana Juan Godoy; Antonio Jose Trujillo Mesa; Victoria Francisca Ferragut Perez; L. J.R. Barron. Effects of high pressure treatment on volatile profile during ripening of ewe milk cheese. Journal of Dairy Science. 90 - 1, pp. 124 - 135. American Dairy Science Association, 01/01/2007. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(07)72614-0**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.987**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 23**Publicación relevante:** No

- 41** M Serra; A. J. Trujillo; J.M. Quevedo; B. Guamis; V. Ferragut. Acid coagulation and suitability for yogurt production of cows' milk treated by high pressure homogenisation. International Dairy Journal. 17, pp. 782 - 790. Elsevier, 01/01/2007. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.225000023841858

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 75**Publicación relevante:** No

- 42** V. Ferragut; B. Guamis; A. J. Trujillo. Ultra alta presión de homogeneización: una tecnología para la conservación y la calidad tecnofuncional de alimentos líquidos. CTC alimentación. 34, pp. 39 - 44. (España): Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación, 01/01/2007. ISSN 1577-5917

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 43** M. Serra; Antonio-José Trujillo; JoanMiquel Quevedo Terré; Buenaventura Guamis López; V. Ferragut. Acid coagulation properties and suitability for yogurt production of cows' milk treated by high-pressure homogenisation. International Dairy Journal. Elsevier, 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-34047183005&partnerID=MN8TOARS>>. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X

DOI: 10.1016/j.idairyj.2006.10.001**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.225000023841858**Publicación relevante:** No

- 44** Julieta Pereda; V. Ferragut; B. Guamis; A. J. Trujillo. Effect of ultra-high pressure homogenisation on natural occurring micro-organisms in bovine milk. Milchwissenschaft. 61 - 3, pp. 245 - 248. AVA-Verlag Allgau, 20/07/2006. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.336**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 25**Publicación relevante:** No**Traducciones:** Inglés

- 45** A. Zamora; V. Ferragut; J.M. Quevedo; B. Guamis; A.J. Trujillo. Rennet coagulation properties of whole bovine milk treated by ultra-high pressure homogenisation. Alimentaria. 375, pp. 117 - 117. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/2006. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 46** Bibiana Juan Godoy; Antonio Jose Trujillo Mesa; Martin Nicolas Buffa Dunat; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez. Proteolysis of a high pressure-treated ewe's milk cheese. Milchwissenschaft. 59 - 11-12, pp. 616 - 619. AVA-Verlag Allgau, 26/11/2004. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.368**Fuente de citas:** SCOPUS**Publicación relevante:** No**Traducciones:** Inglés**Autor de correspondencia:** No**Citas:** 27

- 47** E. Dumoulin; R. King; J. Mate; C. Gonzalez-Martinez; V. Ferragut. Prácticas en empresa del sector alimentario en Europa. Relaciones universidad-empresa. Alimentación. Equipos y Tecnología. 194, pp. 72 - 76. 01/01/2004. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 48** R. Gervilla; V. Ferragut; B. Guamis. High hydrostatic pressure effects on color and milk-fat globule of ewe's milk. Journal of Food Science. 66, pp. 880 - 885. Wiley-Blackwell, 01/01/2001. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2001.tb15190.x>

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.8259999752044678**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 79**Publicación relevante:** No

- 49** M. Pavia; A. J. Trujillo; E. Sendra; B. Guamis; V. Ferragut. Free fatty acid content of Manchego-type cheese salted by brine vacuum impregnation. International Dairy Journal. 10, pp. 563 - 568. Elsevier, 16/12/2000. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X
DOI: [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(00\)00083-2](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(00)00083-2)

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.0800000429153442**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 22**Publicación relevante:** No

- 50** V. Ferragut; V. M. Martinez; A. J. Trujillo; B. Guamis. Properties of yogurts made from whole ewe's milk treated by high hydrostatic pressure. Milchwissenschaft. 55 - 5, pp. 267 - 269. AVA-Verlag Allgau, 01/12/2000. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.466**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 46



Publicación relevante: No

Traducciones: Inglés

- 51** M. Pavia; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Ripening control of salt-reduced Manchego-type cheese obtained by brine vacuum-impregnation. Food Chemistry. 70, pp. 155 - 162. Elsevier Limited, 01/08/2000. ISSN 0308-8146, ISSN 0266-349X

DOI: [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00249-6](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00249-6)

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.7300000190734863

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 22

Publicación relevante: No

- 52** Marta Pavia; Antonio José Trujillo; Buenaventura Guamis; Victoria Ferragut. Effectiveness of High-Pressure Brining of Manchego-type Cheese. LWT - Food Science and Technology. 33 - 5, pp. 401 - 403. Academic Press Inc., 01/08/2000. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1006/fstl.2000.0673

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.597

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 17

Publicación relevante: No

- 53** Eric C. Needs; Robert A. Stenning; Alison L. Gill; Victoria Ferragut; Gillian T. Rich. High-pressure treatment of milk: Effects on casein micelle structure and on enzymic coagulation. Journal of Dairy Research. 67 - 1, pp. 31 - 42. Cambridge University Press, 01/02/2000. ISSN 0022-0299

DOI: 10.1017/S0022029999004021

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 5

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.8619999885559082

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 185

Publicación relevante: No

- 54** M. Pavia; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Proteolysis in Manchego-type cheese salted by brine vacuum impregnation. Journal of Dairy Science. 83 - 7, pp. 1441 - 1447. American Dairy Science Association, 01/01/2000. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(00)75014-4

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.9259999990463257

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 31**Publicación relevante:** No

- 55** R. Gervilla; V. Ferragut; B. Guamis. High pressure inactivation of microorganisms inoculated into ovine milk of different fat contents. Journal of Dairy Science. 83 - 4, pp. 674 - 682. American Dairy Science Association, 01/01/2000. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(00)74928-9**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.9259999990463257**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 84**Publicación relevante:** No

- 56** A.J. Trujillo; M. Capellas; M. Buffa; C. Royo; R. Gervilla; X. Felipe; E. Sendra; J. Saldo; V. Ferragut; B. Guamis. Application of high pressure treatment for cheese production. Food Research International. 33 - 3-4, pp. 311 - 316. Elsevier Limited, 01/01/2000. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/S0963-9969(00)00042-9**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 9**Nº total de autores:** 10**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.478**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 88**Publicación relevante:** No

- 57** M. Pavia; A. J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Effectiveness of high-pressure brining of Manchego -type cheese. Lebensm.-Wiss.u.-Technol.33, pp. 401 - 403. Academic Press Inc., 01/01/2000. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.597**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 17**Publicación relevante:** No

- 58** E.C. Needs; V. Ferragut; G.T. and Stenning Rich. High pressure treatment on milk: effects on casein micelle structure and on enzymatic coagulation. J. Dairy Res.67, pp. 31 - 42. Cambridge University Press, 01/01/2000. ISSN 0022-0299

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.8619999885559082**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 185**Publicación relevante:** No

- 59** A. J. Trujillo; C. Royo; B. Guamis; V. Ferragut. Influence of pressurization on goat milk and cheese composition and yield. *Milchwissenschaft*. 54 - 4, pp. 197 - 199. AVA-Verlag Allgau, 01/12/1999. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.537
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 53
Publicación relevante: No
- 60** M. Pavia; B. Guamis; V. Ferragut. Effects of ripening time and salting method on glycolysis in Manchego-type cheese. *Milchwissenschaft*. 54 - 7, pp. 379 - 381. AVA-Verlag Allgau, 01/12/1999. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.537
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 7
Publicación relevante: No
Traducciones: Inglés
- 61** M. Pavia; B. Guamis; A. J. Trujillo; M. Capellas; V. Ferragut. Changes in microstructural, textural and colour characteristics during ripening of Manchego-type cheese salted by brine vacuum impregnation. *International Dairy Journal*. 9, pp. 91 - 98. Elsevier, 01/02/1999. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X
DOI: [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(99\)00027-8](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(99)00027-8)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.0490000247955322
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 41
Publicación relevante: No
- 62** R. Gervilla; E. Sendra; V. Ferragut; B. Guamis. Sensitivity of *Staphylococcus aureus* and *Lactobacillus helveticus* in ovine milk subjected to high hydrostatic pressure. *Journal of Dairy Science*. 82, pp. 1099 - 1107. American Dairy Science Association, 01/01/1999. ISSN 0022-0302
DOI: [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(99\)75332-4](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(99)75332-4)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.055
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 55
Publicación relevante: No



- 63** R. Gervilla; M. Mor-Mur; V. Ferragut; B. Guamis. Kinetics of destruction of *Escherichia coli* and *Pseudomonas fluorescens* inoculated in ewe's milk by high hydrostatic pressure. *Food Microbiology*. 16 - 2, pp. 173 - 184. Elsevier, 01/01/1999. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=0033119775&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0740-0020
DOI: <https://doi.org/10.1006/fmic.1998.0224>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.8069999814033508
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 27
Publicación relevante: No
- 64** A. J. Trujillo; C. Royo; V. Ferragut; B. Guamis. Ripening profiles of goat cheese produced from milk treated with high pressure. *Journal of Food Science*. 64, pp. 833 - 837. Wiley-Blackwell, 01/01/1999. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1999.tb15922.x>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.0720000267028809
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 44
Publicación relevante: No
- 65** M. Pavia; A.J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. Evolución de la composición y textura de un queso de oveja en la maduración. *Alimentaria*. 306, pp. 43 - 47. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/1999. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 66** B. Guamis; A. J. Trujillo; V. Ferragut; A. Chiralt; A. Andres; P. Fito. Ripening control of manchego type cheese salted by brine vacuum impregnation. *International Dairy Journal*. 7, pp. 185 - 192. Elsevier, 01/02/1997. ISSN 0958-6946, ISSN 0028-209X
DOI: [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(97\)00002-2](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(97)00002-2)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 36
Publicación relevante: No
- 67** R. Gervilla; M. Capellas; V. Ferragut; B. Guamis. Effect of high hydrostatic pressure on *Listeria innocua* 910 CECT inoculated into Ewe's milk. *Journal of Food Protection*. 60 - 1, pp. 33 - 37. International Association for Food Protection, 01/01/1997. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747
DOI: 10.4315/0362-028X-60.1.33
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3

**Nº total de autores:** 4**Fuente de citas:** SCOPUS**Publicación relevante:** No**Autor de correspondencia:** No**Citas:** 98

- 68** R. Gervilla; X. Felipe; V. Ferragut; B. Guamis. Effect of High Hydrostatic Pressure on Escherichia coli and Pseudomonas fluorescens Strains in Ovine Milk. Journal of Dairy Science. 80 - 10, pp. 2297 - 2303. American Dairy Science Association, 01/01/1997. ISSN 0022-0302

DOI: 10.3168/jds.S0022-0302(97)76179-4**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 4**Fuente de citas:** SCOPUS**Publicación relevante:** No**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No**Citas:** 52

- 69** V. Ferragut; A. Chiralt. 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. Academic Press Inc., 01/01/1996. ISSN 0023-6438

DOI: <https://doi.org/10.1006/fstl.1996.0099>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 2**Fuente de citas:** SCOPUS**Publicación relevante:** No**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No**Citas:** 9

- 70** A. Chiralt; J.A. Salazar; V. Ferragut. Rheological study of o/w emulsions containing dried whole egg and locust bean gum. Journal of Texture Studies. 25 - 1, pp. 33 - 43. Wiley-Blackwell, 01/03/1994. ISSN 0022-4901

DOI: 10.1111/j.1745-4603.1994.tb00753.x**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de citas:** SCOPUS**Publicación relevante:** No**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No**Citas:** 7

- 71** E. Sendra; V. Ferragut; M. Mor-Mur; R. Pla; B. Guamis. Changes in the textural properties and microstructure of cheese from frozen curds. J. food phys. 0 - S-4, pp. 80 - 82. (Hungría): Univ. Hort. Food. Ind., 01/02/1994. ISSN 1416-3365

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Publicación relevante:** No**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No

- 72** E. Sendra; V. Ferragut; M. Mor-Mur; R. Pla; B. Guamis. Changes in textural properties and microstructure of cheese from frozen curds. Journal of food physics. 1, pp. 80 - 82. (Hungría): Univ. Hort. Food. Ind., 01/01/1994. ISSN 1416-3365

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Publicación relevante:** No**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No

- 73** V. Ferragut; A. Chiralt; J.A. Salazar. Estabilidad en la conservación de salsas emulsionadas de bajo contenido en aceite. *Alimentaria*. 243, pp. 67 - 69. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/1993. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 74** V. Ferragut; A. Chiralt; J. A. Salazar. Stability of oil-water emulsions containing locust bean gum and dried whole egg or skim milk powder as emulsifiers. *Revista Española de Ciencia y Tecnología*. 33 - 6, pp. 607 - 620. 01/01/1993. ISSN 1131-799X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 75** A. Chiralt; V. Ferragut; J.A. Salazar. Rheological characterization of low calorie milk-based salad dressings. *Journal of Food Science*. 57 - 1, pp. 200 - 202. Wiley-Blackwell, 01/01/1992. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 6
Publicación relevante: No
- 76** J. Pereda; V. Ferragut; A. J. Trujillo. Aplicación del tratamiento de ultra alta presión de homogeneización en leche de vaca y cabra para la obtención de leche de consumo y productos lácteos. *Alimentaria*. 410, pp. 68 - 71. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/2010. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 77** Antonio J. Trujillo; Artur X. Roig-Sagues; Bibiana Juan; Anna Zamora; Victoria Ferragut. Ultrahigh-Pressure Homogenization in Dairy Processing. *Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review*. pp. 315 - 336. (Holanda): Elsevier, 18/08/2020. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85118410854&partnerID=8YFLogxK>>. ISBN 9780128157817, ISBN 9780128157824
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 1
Publicación relevante: No
- 78** Fábio H. Poliseli-Scopel; Victoria Ferragut. Ultra-high-pressure homogenization: Impact on microbiological, physical, and chemical quality of soy milk. *Food Processing Technologies: Impact on Product Attributes*. pp. 373 - 390. 05/08/2016. ISBN 9781482257557, ISBN 9781482257540
DOI: 10.1201/9781315372365
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 2 **Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 1**Publicación relevante:** No

- 79** A. J. Trujillo; A. X. Roig-Sagués; A. Zamora; V. Ferragut. High-Pressure Homogenization for Structure Modification. Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification. pp. 315 - 344. 02/08/2016. ISBN 9780081002988, ISBN 9780081002940

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00012-2**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 21**Publicación relevante:** No

- 80** A. J. Trujillo; V. Ferragut; B. Juan; A. X. Roig-Sagués; B. Guamis. Processing of dairy products utilizing high pressure. High Pressure Processing of Food: Technology. Principles, Technology and Applications. 1, pp. 553 - 590. Springer, 01/01/2016. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85060855285&partnerID=8YFLogxK>>. ISBN 978-1-4939-3233-7

DOI: 10.1007/978-1-4939-3234-4_25**Colección:** (Food Engineering Series)**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 10**Publicación relevante:** No

- 81** I. Codina; A. J. Trujillo; V. Ferragut. Horchata. Traditional Foods. General and Consumer Aspects. 1, pp. 345 - 356. Springer, 01/01/2016. ISBN 978-1-4899-7646-8

Colección: (Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain; 10)**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 82** V. Ferragut; T. Trujillo. Semi-hard cheese. Cheese making technology. Experiments in unit operations and processing of foods. pp. 155 - 160. Springer, 01/01/2008. ISBN 978-0-387-33513-1

Colección: (ISEKI-Food series, v. 5.)**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 2**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 83** Victoria Francisca Ferragut Perez. The toxic Oil syndrome in Spain. Case studies in food safety and environmental health. pp. 43 - 51. Springer, 01/01/2007. ISBN 978-0-387-33514-8

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 1**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 84** B. Guamis; A.J. Trujillo; L. Daoudy; Victoria Francisca Ferragut Perez. Aplicaciones de las altas presiones en la industria alimentaria. Técnicas avanzadas de procesamiento y conservación de alimentos. pp. 61 - 76. Universidad de Valladolid. Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 01/01/2006. ISBN 978-84-8448-363-2
Colección: (Ingeniería nº 13)
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 85** C. Gonzalez-Martinez; M. Pavia; A. Chiralt; V. Ferragut; P. Fito; B. Guamis. Cheese salting by vacuum impregnation. Osmotic dehydration & vacuum impregnation : applications in food industries. pp. 145 - 154. Technomic Pub., 01/01/2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 86** M. Pavia; A.J. Trujillo; B. Guamis; V. Ferragut. New trends in cheese salting. Recent Research Development in Agricultural and Food Chemistry. 4, pp. 257 - 267. Research SignPost, 01/01/2000. ISBN 978-81-7736-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 87** A.J. Trujillo; M. Pavia; V. Ferragut; I. Casals; B. Guamis. Analysis of proteins in milk and cheese by capillary zone electrophoresis. Recent Research Development in Agricultural and Food Chemistry. 4, pp. 239 - 255. Research SignPost, 01/01/2000. ISBN 978-81-7736-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 88** A.J. Trujillo; V. Ferragut; R. Gervilla; M. Capellas; Buenaventura Guamis Lopez. High Hydrostatic Pressure on Milk and Milk Products. Recent Research Developments in Agricultural and Food Chemistry. 1, pp. 137 - 159. Research SignPost, 01/01/1998. ISBN 81-86481-76-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5 **Autor de correspondencia:** No
Publicación relevante: No
- 89** Andrew J.R. Law; Jeffrey Leaver; Xavier Felipe; Victoria Ferragut; Reyes Pla; Buenaventura Guamis. Comparison of the Effects of High Pressure and Thermal Treatments on the Casein Micelles in Goat's Milk. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 46 - 7, pp. 2523 - 2530. American Chemical Society, 01/01/1998. ISSN 0021-8561
DOI: 10.1021/jf970904c
Tipo de producción: Revisión bibliográfica **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** No
Fuente de citas: SCOPUS **Citas:** 84
Publicación relevante: No

- 90** López B Guamis; Mesa A. Trujillo; Ferragut Perez; Quevedo Terré; M. J.; Lopez. "Continuous system and procedure of sterilization and physical stabilization of pumpable fluids by means of ultra-high pressure homogenization". 01/01/2010.

Colección: (Application No./patent N°. 10380001.2-1221)

Tipo de producción: Documento de trabajo

Tipo de soporte: Documento o Informe científico-técnico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Autor de correspondencia: No

Publicación relevante: No

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Evaluating the Ultra High Pressure Homogenization (UHPH) and Pasteurization effects on the quality and shelf life of donkey milk

Nombre del congreso: 3rd International ISEKI Food Conference: "Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy"

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Atenes, Grecia

Fecha de celebración: 21/05/2014

Fecha de finalización: 23/05/2014

C. N. A. Addo; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 2** **Título del trabajo:** Effect of ultra high pressure homogenization on the oxidative stability and microstructure of submicron soy o/w emulsions

Nombre del congreso: 3rd International ISEKI Food Conference: "Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy"

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Atenes, Grecia

Fecha de celebración: 21/05/2014

Fecha de finalización: 23/05/2014

C. Fernández-Ávila; J. Sánchez; V. Ferragut; A.J. Trujillo; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 3** **Título del trabajo:** Effects of ultra high pressure homogenization (UHPH) on the volatile profile of almond beverages

Nombre del congreso: 25th American Chemical Society National Meeting

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Nova Orleans, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 07/04/2013

Fecha de finalización: 11/04/2013

Entidad organizadora: American Chemical Society **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Ciudad entidad organizadora: Estados Unidos de América

M. Perez-Gonzalez; J. J. Gallardo-Chacón; D. Valencia-Flores; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 4** **Título del trabajo:** Effect of moderate inlet temperatures in ultra-high-pressure homogenization treatments on physicochemical and sensory characteristics of milk

Nombre del congreso: 2012 EFFoST Annual Meeting

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre



Ciudad de celebración: Montpellier, Francia

Fecha de celebración: 20/11/2012

Fecha de finalización: 23/11/2012

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Tipo de entidad: Organismo, Otros

G.G. Amador-Espejo; A. Suárez; V. Ferragut; B. Guamis; A.J. Trujillo; Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 5 Título del trabajo:** Development of a method for the analysis of the volatile compounds of almond beverages

Nombre del congreso: Chemical Reactions in foods VII

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Praga, República Checa

Fecha de celebración: 14/11/2012

Fecha de finalización: 16/11/2012

Entidad organizadora: Institute of Chemical Technology, Prague

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Pérez-Gonzalez Marianita; Juan Jose Gallardo Chacon; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 6 Título del trabajo:** Effect of ultra high pressure homogenization on microbial, lipoxigenase and trypsin inhibitor activity of soymilk

Nombre del congreso: 49th EHPRG Conference

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Budapest, Hungría

Fecha de celebración: 28/08/2011

Fecha de finalización: 02/09/2011

F. H. Poliseli; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 7 Título del trabajo:** Influencia de la adición de lecitina en el tamaño de partícula de licuado de almendra tratado por ultra alta presión de homogeneización (UHPH)

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: València, España

Fecha de celebración: 08/06/2011

Fecha de finalización: 10/06/2011

Entidad organizadora: Universitat Politècnica de València (UPV)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: València, España

D. Valencia; F. Poliseli; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 8 Título del trabajo:** Ultra high pressure homogenization (UHPH) treatment of vegetable milks:improving hygienic and colloidal stability

Nombre del congreso: Food Process Engineering in a changing world. ICEF 11

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre



Ciudad de celebración: Atenes, Grecia

Fecha de celebración: 22/05/2011

Fecha de finalización: 26/05/2011

Entidad organizadora: National Technical University of Athens -Ethnicon Metsovion Polytechnion

Ciudad entidad organizadora: Atenes, Grecia

Victoria Francisca Ferragut Perez; M. Manuela Hernandez Herrero; F. Poliseli; D. Valencia; Buenaventura Guamis Lopez.

9 Título del trabajo: An approach to sterilization of soymilk by ultra-high-pressure homogenization

Nombre del congreso: Effost Conference

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Budapest, Hungría

Fecha de celebración: 11/11/2009

Fecha de finalización: 13/11/2009

H. Poliseli; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

10 Título del trabajo: Evaluación del daño térmico en leche tratada por ultra alta presión de homogeneización

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Murcia, España

Fecha de celebración: 29/05/2009

Fecha de finalización: 31/05/2009

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

11 Título del trabajo: Effect of Ultra-high pressure homogenisation on shelf life of a starter free fresh cheese

Nombre del congreso: 2nd International Congress on Food Safety. Novel Technologies and Food Quality, Safety and health

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Girona, España

Fecha de celebración: 27/04/2009

Fecha de finalización: 29/04/2009

Anna Zamora Viladomiu; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

12 Título del trabajo: Proteolysis and lipólisis of ultra-high pressure homogenized treated milk during refrigerated storage

Nombre del congreso: : IDF Dairy Science and Technology Week/Novalait Technological Forum

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Quebec, Canadá

Fecha de celebración: 12/05/2008

Fecha de finalización: 16/05/2008

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Martin Nicolas Buffa Dunat; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez.



- 13 Título del trabajo:** Effect of ultra high pressure homogenization on soymilk to produce a fermented product (sogurt)
Nombre del congreso: Effost/EHEDG joint conference
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 14/11/2007
Fecha de finalización: 16/11/2007
V. Ferragut; N. Cruz; D. P. Jaramillo; A. J. Trujillo; M. Capellas; Marta Capellas Puig; Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 14 Título del trabajo:** Quality of yogurts from UHPH-treated milk during cold storage
Nombre del congreso: European Congress in Chemical Engineering
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Copenhaguen, Dinamarca
Fecha de celebración: 19/09/2007
Fecha de finalización: 20/09/2007
M. Serra; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.
- 15 Título del trabajo:** Effects of ultra-high pressure homogenization on microbial and physico-chemical shelf-life of milk
Nombre del congreso: European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6)
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Copenhaguen, Dinamarca
Fecha de celebración: 16/09/2007
Fecha de finalización: 20/09/2007
J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 16 Título del trabajo:** Aplicación de la tecnología de ultra alta presión de homogeneización para la elaboración de productos fermentados de leche de vaca y licuado de soja
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: La Laguna, España
Fecha de celebración: 13/06/2007
Fecha de finalización: 15/06/2007
Victoria Francisca Ferragut Perez; N. Cruz; M. Serra; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 17 Título del trabajo:** Efectos de la ultra alta presión de homogeneización sobre la vida útil microbiana y físico-química de la leche de vaca
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: La Laguna, España



Fecha de celebración: 13/06/2007

Fecha de finalización: 15/06/2007

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

18 Título del trabajo: Characterization of flavour volatile compounds in ultra high pressure homogenized milk

Nombre del congreso: 5th NIZO Dairy Conference "Prospects for flavour formation and perception

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Papendal, Holanda

Fecha de celebración: 13/06/2007

Fecha de finalización: 15/06/2007

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

19 Título del trabajo: TÍTULO Aplicación de la ultra alta presión de homogeneización para la elaboración de productos fermentados de leche de vaca y licuado de soja

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: La Laguna, España

Fecha de celebración: 13/06/2007

Fecha de finalización: 15/06/2007

Victoria Francisca Ferragut Perez; N. Cruz; M. Serra; Buenaventura Guamis Lopez.

20 Título del trabajo: Ultra alta presión de homogeneización: una tecnología emergente

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

Ciudad de celebración: La Laguna, España

Fecha de celebración: 13/06/2007

Fecha de finalización: 15/06/2007

Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

21 Título del trabajo: The effect of high hydrostatic pressure on the lipolysis of ewe milk cheeses

Nombre del congreso: 5th International Symposium on the challenge to sheep and goats milk sectors

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

Ciudad de celebración: L'Alguer, Italia

Fecha de celebración: 18/04/2007

Fecha de finalización: 29/04/2007

Entidad organizadora: International Dairy Federation

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Bibiana Juan Godoy; Victoria Francisca Ferragut Perez; Martin Nicolas Buffa Dunat; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

22 Título del trabajo: Effect of ultra-high pressure homogenisation on the rennet coagulation properties of milk

Nombre del congreso: IUFOST 13th world congress of food science and technology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre



Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 17/09/2006

Fecha de finalización: 21/09/2006

A. Zamora; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 23 Título del trabajo:** Effect of ultra high-pressure homogenisation on natural-occurring micro-organisms in bovine milk

Nombre del congreso: IUFOST 13th world congress of food science and technology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 17/09/2006

Fecha de finalización: 21/09/2006

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio Jose Trujillo Mesa; Buenaventura Guamis Lopez.

- 24 Título del trabajo:** Effect of ultra high-pressure homogenisation on natural-occurring micro-organisms in bovine milk

Nombre del congreso: IUFOST 13th world congress of food science and technology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 17/09/2006

Fecha de finalización: 21/09/2006

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 25 Título del trabajo:** Effect of Ultra High Pressure Homogenisation on Natural Occurring Micro Organisms in Bovine Milk

Nombre del congreso: IUFOST 13 th World Congress of Food Science & Technology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 17/09/2006

Fecha de finalización: 21/09/2006

Entidad organizadora: Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: París, Francia

Julietta Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; A. Trujillo.

- 26 Título del trabajo:** Effects of ultra-high pressure homogenisation on the rennet coagulation properties of milk

Nombre del congreso: IUFOST 13 th World Congress of Food Science & Technology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Nantes, Francia

Fecha de celebración: 17/09/2006

Fecha de finalización: 21/09/2006

Entidad organizadora: Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad organizadora: París, Francia

Anna Zamora Viladomiu; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; A. J. Trujillo.

- 27** **Título del trabajo:** Aptitude to acid coagulation of cow milk treated by ultra high pressure homogenisation and suitability for yogurt manufacture
Nombre del congreso: Scientific and Technological Challenges in Fermented Milks
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Sirmione, Italia
Fecha de celebración: 15/05/2006
Fecha de finalización: 17/05/2006
Entidad organizadora: Internatinal Dairy Federation **Tipo de entidad:** Organismo, Otros (IDF)
Maria del Mar Serra Bigas; Antonio Jose Trujillo Mesa; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.
- 28** **Título del trabajo:** Headspace volatile components of ewe's milk cheese treated by high hydrostatic pressure
Nombre del congreso: Innovations in traditional foods- INTRAFOD 2005
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: València, España
Fecha de celebración: 25/11/2005
Fecha de finalización: 28/11/2005
Entidad organizadora: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad organizadora: Madrid, España
Bibiana Juan Godoy; Javier R. Barron Luis; Victoria Francisca Ferragut Perez; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 29** **Título del trabajo:** Effects of ultra-high pressure homogenization on cheesemaking properties of milk
Nombre del congreso: Trends in High Pressure Proteins Science. European COST D30 workshop. Satellite meeting of the International Biphysics Congress
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia
Fecha de celebración: 01/09/2005
Fecha de finalización: 03/09/2005
Antonio Jose Trujillo Mesa; D.P. Jaramillo; M. Serra; Anna Zamora Viladomiu; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.
- 30** **Título del trabajo:** Texture characteristics of high-pressure-treated cheeses made from ewe's milk
Nombre del congreso: International Congress on Engineering and Food (iCEF9)
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia
Fecha de celebración: 07/03/2004
Fecha de finalización: 11/03/2004
Entidad organizadora: Associació Catalana d'Intel·ligència Artificial (ACIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad organizadora: Barcelona, España
Bibiana Juan Godoy; Martin Nicolás Buffa Dunat; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.



- 31 Título del trabajo:** Characteristics of high-pressure-treated cheeses made from ewe milk
Nombre del congreso: 2nd CONFERENCE OF HIGH PRESSURE BIOSCIENCE & BIOTECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Intervención por: Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Dortmund, Alemania
Fecha de celebración: 16/09/2002
Fecha de finalización: 19/09/2002
Entidad organizadora: EHPRG
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Bibiana Juan Godoy; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Pilar Trespalacios Maria; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 32 Título del trabajo:** Aplicación de las altas presiones en la fabricación de queso
Nombre del congreso: I CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral
Intervención por: Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Granada, España
Fecha de celebración: 30/05/2001
Fecha de finalización: 01/06/2001
Victoria Francisca Ferragut Perez; Martin Nicolas Buffa Dunat; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.
- 33 Título del trabajo:** Aplicación de altas presiones hidrostáticas en la fabricación de queso.
Nombre del congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ámbito geográfico: Nacional
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Granada, España
Fecha de celebración: 01/05/2001
Fecha de finalización: 03/05/2001
Victoria Francisca Ferragut Perez; Buffa M.; Guamis B.; J. Trujillo A.
- 34 Título del trabajo:** Application of a new salting method to Manchego-type cheese manufacture. Influence on cheese lipolysis
Nombre del congreso: Improved traditional foods for the next century
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Intervención por: Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: València, España
Fecha de celebración: 28/11/1999
Fecha de finalización: 29/11/1999
Entidad organizadora: DG XII. European Commission y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC) de Valencia
Tipo de entidad: Organismo, Otros
M. Pavia; Antonio Jose Trujillo Mesa; E. Sendra; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.
- 35 Título del trabajo:** Application of a new salting method to Manchego-type cheese manufacture. Influence on cheese lipolysis.
Nombre del congreso: Improved Traditional Foods for the next century
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: València, España



Fecha de celebración: 01/09/1999

Fecha de finalización: 03/09/1999

Pavia M.; Trujillo A.J.; Sendra E.; Guamis B.; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 36 Título del trabajo:** Maturation profiles of goat cheese produced from high pressure milk
Nombre del congreso: International conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Heidelberg, Alemania
Fecha de celebración: 01/09/1998
Fecha de finalización: 03/09/1998
Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 37 Título del trabajo:** The rheology of rennet gels formed from high pressure treated milk
Nombre del congreso: Food Emulsions and Foams. Interfaces, Interactions and Stability
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 01/03/1998
Fecha de finalización: 03/03/1998
Victoria Francisca Ferragut Perez; A.L. Gill; A. Stenning R.; T. Rich G.; E. Needs.

- 38 Título del trabajo:** Changes in Casein Micelles and Composition at high Pressure: The effect on Kinetics of Enzymatic Coagulation
Nombre del congreso: 35th High Pressure of Food Science, Bioscience and Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Reading, Reino Unido
Fecha de celebración: 01/09/1997
Fecha de finalización: 03/09/1997
Entidad organizadora: European High Pressure Group **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
A.L. Gill; Victoria Francisca Ferragut Perez; A.J Owen; E. Needs.

- 39 Título del trabajo:** The effect of high pressure on milk proteins and the structure of rennet gels
Nombre del congreso: 35th High Pressure of Food Science, Bioscience and Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Reading, Reino Unido
Fecha de celebración: 01/09/1997
Fecha de finalización: 03/09/1997
Entidad organizadora: European High Pressure Group **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Victoria Francisca Ferragut Perez; A.L. Gill; A.J Owen; E. C. Needs.

- 40 Título del trabajo:** The rheology of set yogurts formed from high pressure treated milk
Nombre del congreso: 35th High Pressure of Food Science, Bioscience and Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación
Ciudad de celebración: Reading, Reino Unido
Fecha de celebración: 01/09/1997



Fecha de finalización: 03/09/1997

Victoria Francisca Ferragut Perez; E. Needs.

41 Título del trabajo: Components interaction in o/w emulsions containing dried whole egg and locust bean gum".

Nombre del congreso: V-International Symposium on Properties of Water . (ISOPOW-V)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Castelló de la Plana, España

Fecha de celebración: 08/11/1992

Fecha de finalización: 14/11/1992

A. Chiralt; J.A. Salazar; Victoria Francisca Ferragut Perez.

42 Título del trabajo: Estudio de la estabilidad física y microbiológica de salsas de ensalada con base de leche, de bajo poder calórico

Nombre del congreso: III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 01/02/1991

Fecha de finalización: 03/02/1991

Victoria Francisca Ferragut Perez; A. Chiralt.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

1 Título del trabajo: Últimos avances en tecnología de los alimentos

Nombre del evento: 10ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria

Tipo de evento: Reunión

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Lleida, España

Fecha de celebración: 23/10/2014

Fecha de finalización: 24/10/2014

Victoria Francisca Ferragut Perez.

2 Título del trabajo: Physical and oxidative stability of whey protein oil-in-water emulsions stabilized by ultra high pressure homogenization: effect of pressure and protein concentration on emulsion characteristics

Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference

Tipo de evento: 015

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Milà, Italia

Fecha de celebración: 31/08/2011

Fecha de finalización: 02/09/2011

E. Hebishy; Martin Nicolás Buffa Dunat; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

3 Título del trabajo: Shelf life of refrigerated ultra high pressure homogenized-treated vegetable beverages

Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference

Tipo de evento: 015



Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Milà, Italia

Fecha de celebración: 31/08/2011

Fecha de finalización: 02/09/2011

F. Poliselí; D. Valencia; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

- 4 Título del trabajo:** Monitoring milk coagulation of cow, sheep and goat milk mixtures using a light backscatter fiber optic sensor

Nombre del evento: 2nd International ISEKI_Food Conference

Tipo de evento: 015

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Milà, Italia

Fecha de celebración: 31/08/2011

Fecha de finalización: 02/09/2011

A. A. G. Eid; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Manuel Castillo Zambudio.

- 5 Título del trabajo:** Efectos de la homogenización a ultra alta presión sobre la vida útil microbiana y físico-química de la leche de vaca

Nombre del evento: XXII Jornadas TEMCAL, Grupo - Técnicos especialistas en mamitis y calidad de la leche. Expoáviga

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 17/10/2006

Fecha de finalización: 20/10/2006

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 6 Título del trabajo:** Effect of ultra-high pressure homogenisation on the rennet coagulation properties of milk

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 05/07/2006

Fecha de finalización: 07/07/2006

A. Zamora; Victoria Francisca Ferragut Perez; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 7 Título del trabajo:** Effect of ultra-high pressure homogenisation on the rennet coagulation properties of milk

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 05/07/2006

Fecha de finalización: 07/07/2006

A. Zamora; Victoria Francisca Ferragut Perez; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

- 8 Título del trabajo:** Effect of ultra-high pressure homogenization on microbial shelf-life of bovine milk as an alternative to heat pasteurization

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies workshop

Tipo de evento: Jornada



Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 05/07/2006

Fecha de finalización: 07/07/2006

J. Pereda; Victoria Francisca Ferragut Perez; P. Jaramillo; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

9 Título del trabajo: The effect of high hydrostatic pressure on ewe milk cheese ripening

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies Workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 05/07/2006

Fecha de finalización: 07/07/2006

Entidad organizadora: Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad organizadora: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Bibiana Juan Godoy; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

10 Título del trabajo: The effect of high-pressure treatment on the sensorial characteristics of ewe milk cheeses

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 05/07/2006

Fecha de finalización: 07/07/2006

Entidad organizadora: Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments

Tipo de entidad: OTHERS

Ciudad entidad organizadora: Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

Bibiana Juan Godoy; Victoria Francisca Ferragut Perez; Buenaventura Guamis Lopez; Antonio Jose Trujillo Mesa.

11 Título del trabajo: Aptitude to acid coagulation of cow milk treated by ultra-high pressure homogenisation (UHPH) and suitability for yogurt elaboration

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies Workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente

Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 07/07/2005

Fecha de finalización: 05/07/2006

M. Serra; Antonio José Trujillo Mesa; Joan Miguel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

12 Título del trabajo: Aptitude to acid coagulation of cow milk treated by ultra-high pressure homogenisation (UHPH) and suitability for yogurt elaboration

Nombre del evento: Applied and Food Emerging Technologies Workshop

Tipo de evento: Jornada

Intervención por: Ponente



Ciudad de celebración: Barcelona, España

Fecha de celebración: 07/07/2005

Fecha de finalización: 05/07/2006

M. Serra; Antonio Jose Trujillo Mesa; Joan Miquel Quevedo Terre; Buenaventura Guamis Lopez; Victoria Francisca Ferragut Perez.

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

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Nombre de la actividad:** Comisión evaluadora de la ANII de Uruguay
Funciones desempeñadas: Asesor/a
Entidad de realización: Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay (ANII) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad entidad realización: Montevideo, Uruguay
Ámbito geográfico: Nacional
Fecha de inicio-fin: 20/06/2010 - 01/08/2010
- 2** **Nombre de la actividad:** Comisión de selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Funciones desempeñadas: Miembro
Entidad de realización: Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Madrid, España
Ámbito geográfico: Nacional
Fecha de inicio-fin: 01/04/2009 - 01/10/2009
- 3** **Nombre de la actividad:** Comisión de selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Funciones desempeñadas: Miembro
Entidad de realización: Ministerio de Educación y Ciencia (MEC) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Madrid, España
Ámbito geográfico: Nacional
Fecha de inicio-fin: 01/04/2006 - 01/10/2006
- 4** **Nombre de la actividad:** Comisió d'avaluació de l'AGAUR
Funciones desempeñadas: Asesor/a
Entidad de realización: Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad realización: Barcelona, España
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 01/02/2006 - 01/02/2006
- 5** **Nombre de la actividad:** Comisión para resolver plaza de titular de universidad. BOE 28/11/2001
Funciones desempeñadas: Miembro
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: València, España
Ámbito geográfico: Nacional



Fecha de inicio-fin: 08/02/2003 - 08/02/2003

6 Nombre de la actividad: Comisión para resolver plaza de titular de universidad. BOE 9/9/1999

Funciones desempeñadas: Miembro

Entidad de realización: Universidad de Burgos (UBU) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Burgos, España

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de inicio-fin: 16/06/2000 - 16/06/2000

7 Nombre de la actividad: Comisión para resolver plaza de titular de universidad. BOE 17/11/1998

Funciones desempeñadas: Miembro

Entidad de realización: Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Lleida, España

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de inicio-fin: 13/06/1999 - 13/06/1999

8 Nombre de la actividad: Comisión para resolver plaza de titular de universidad. BOE 21/7/1998

Funciones desempeñadas: Miembro

Entidad de realización: Universidade de Santiago de Compostela (USC) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Santiago de Compostela, España

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de inicio-fin: 03/04/1999 - 03/04/1999

9 Nombre de la actividad: Comisión para resolver plaza de titular de universidad. Plaza 1310/95

Funciones desempeñadas: Miembro

Entidad de realización: Universidade de Santiago de Compostela (USC) **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Santiago de Compostela, España

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de inicio-fin: 01/03/1995 - 01/03/1995

Otros méritos

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

Entidad de realización: Institute of Food Research **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Norwich, Reino Unido

Fecha de inicio-fin: 15/02/1997 - 15/09/1997 **Duración:** 7 meses

Objetivos de la estancia: Invitado/a

Tareas contrastables: Research in High Pressure in Milk



Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Beca per a la recerca i ampliació d'estudis a l'estranger
Ciudad entidad concesionaria: Barcelona, España
Entidad concesionaria: Generalitat de Catalunya **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de concesión: 15/02/1997
Fecha de finalización: 15/02/1997
- 2** **Nombre de la ayuda:** Ayudas para el intercambio de personal investigador entre industrias y centros públicos de investigación
Ciudad entidad concesionaria: Madrid, España
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación y Cultura **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de concesión: 01/04/1991
Fecha de finalización: 01/04/1991
- 3** **Nombre de la ayuda:** Beca de Investigación para Formación del Personal UPV-AINIA
Ciudad entidad concesionaria: València, España
Entidad concesionaria: Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 01/11/1988
Fecha de finalización: 01/11/1988

Resumen de otros méritos

- 1** **Descripción del mérito:** Evaluadora en el Programa de Consolidación y Estructura de Unidades de Investigación de la Axencia para a Calidades do Sistema Universitario de Galicia (ACSUG)
Fecha de concesión: 15/09/2016
- 2** **Descripción del mérito:** Participación en la comisión de evaluación ANEP del programa de formación postdoctoral Juan de la Cierva
Fecha de concesión: 01/04/2015
- 3** **Descripción del mérito:** Comisió Evaluadora de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay
Fecha de concesión: 01/06/2010
- 4** **Descripción del mérito:** Acreditación a Catedráticos de Universidad por el Ministerio de Educación (ANECA)
Fecha de concesión: 17/06/2009
- 5** **Descripción del mérito:** Miembro vocal de la Comisión de selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de concesión: 01/04/2009
- 6** **Descripción del mérito:** Representant del professorat de Tecnologia dels Aliments a la Comissió Executiva del Departament de Ciència Animal i dels Aliments
Fecha de concesión: 01/03/2009



- 7 Descripción del mérito:** Representat del professorat del Departament de Ciència Animal i dels Aliments a la Junta de Facultat
Fecha de concesión: 01/02/2008
- 8 Descripción del mérito:** Miembro vocal de la Comisión de selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de concesión: 01/04/2006
- 9 Descripción del mérito:** Avaluador de la Comisió d'avaluació de l'AGAUR (Tecnologia dels Aliments)
Fecha de concesión: 01/02/2006
- 10 Descripción del mérito:** Representante de la UAB en el Proyecto SOCRATES/ERASMUS European Thematic Network on Food Studies ISEKI (Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies). Project N° 104934-CP-1-2002-1-PT-ERASMUS-TN
Fecha de concesión: 01/09/2002
- 11 Descripción del mérito:** Representante de la UAB en el proyecto SOCRATES /ERASMUS European Thematic Network on Food Studies FOODNET. Project N° 55792-CP-3-00-1-FR-Erasmus-ETN
Fecha de concesión: 01/09/1998
- 12 Descripción del mérito:** Comissió de Docència de la Llicenciatura de Tecnologia dels Aliments
Fecha de concesión: 01/05/1998
- 13 Descripción del mérito:** Coordinadora de la licenciatura "Ciencia y Tecnología de los Alimentos"
Fecha de concesión: 01/03/1998
- 14 Descripción del mérito:** TRABAJOS DE RECENSIÓN EN: Jry Journal, Food Science and Technology,, Food Hydrocolloids, Journal of Dairy Science, Food Chemistry
Fecha de concesión: 01/01/1998
- 15 Descripción del mérito:** Profesora responsable del curso de doctorado "Sistemas Coloidales Alimentarios" del programa de doctorado Ciencias de los Alimentos.
Fecha de concesión: 01/09/1996
- 16 Descripción del mérito:** Representant del professorat en la Junta de Personal Docente i Investigador. membre de la Comissió de Política Lingüística
Fecha de concesión: 01/10/1995
- 17 Descripción del mérito:** Profesora responsable de la asignatura "Química y Bioquímica de los Alimentos" de la licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Fecha de concesión: 01/09/1995
- 18 Descripción del mérito:** Profesora responsable de la asignatura "Análisis y control de Calidad de los Alimentos" de la licenciatura Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Fecha de concesión: 01/09/1995
- 19 Descripción del mérito:** Coordinadora del programa de doctorado "Nutrición, Higiene y Tecnología de Alimentos"
Fecha de concesión: 01/01/1994



- 20 Descripción del mérito:** Representant del professorat de la Facultat de Veterinària al Claustre de la UAB
Fecha de concesión: 15/10/1993
- 21 Descripción del mérito:** GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO: Texturómetro (UA). Reómetro (R). Equipo de alta presión hidrostática (UA). Cromatógrafo de gases (UO). Cromatógrafo HPLC (UO). Pasteurizadores (UO). Calorímetro diferencial de barrido (UO). Electroforesis (UO). Microscopio electrónico de barrido (UO). Microscopio electrónico de transmisión (UO). Microscopio laser confocal (UO).
Fecha de concesión: 15/11/1992
- 22 Descripción del mérito:** Tramos de Investigación reconocidos por la CNEAI del Ministerio de Educación y Ciencia: 4
Fecha de concesión: 15/11/1992