



**OLGA MARTÍN BELLOSO**

Generado desde: Universitat de Lleida

Fecha del documento: 15/04/2024

**v 1.4.0**

acea40cf8b9379674ff72df41a3d8998

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/>

**OLGA MARTÍN BELLOSO**

Apellidos: **MARTÍN BELLOSO**  
 Nombre: **OLGA**  
 DNI: **16528057G**  
 ORCID: **0000-0002-7027-6972**  
 ResearcherID: **B-8281-2011**  
 Fecha de nacimiento: **08/07/1960**  
 Sexo: **Mujer**  
 Nacionalidad: **España**  
 País de nacimiento: **España**  
 Ciudad de nacimiento: **CALAHORRA**  
 Dirección de contacto: **Rovira Roure 191**  
 Código postal: **25198**  
 País de contacto: **España**  
 Ciudad de contacto: **Lleida**  
 Teléfono fijo: **973702593 -**  
 Fax: **973702596**  
 Correo electrónico: **olga.martin@udl.cat**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universitat de Lleida (UdL)

**Departamento:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agroalimentaria Forestal y de Veterinaria, Tecnología, Ingeniería y Ciencia de Alimentos

**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad

**Ciudad entidad empleadora:** Lleida, España

**Teléfono:** 973702593

**Fax:** 973702596

**Correo electrónico:** olga.martin@udl.cat

**Fecha de inicio:** 04/05/1992

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos

**Funciones desempeñadas:** Catedrática de Universidad

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida	Titular de Universidad (TU)	27/06/1998
2	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida	Titular de Escuela Universitaria (TEU)	10/01/1996
3	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida	Titular de Escuela Universitaria interina	07/03/1994
4	Universidad Politécnica de Cataluña / Universidad de Lleida	Profesora Asociada (a Tiempo Completo)	04/05/1992

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
5	Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro	Coordinadora de Investigación e I+D: Proyectos investigación, Publicaciones y Transferencia result.	01/01/1990
6	Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro	Responsable del Departamento de Control de Calidad y Análisis Instrumental	01/01/1987
7	Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro	Asistencia técnica, investigación y transferencia tecnológica a industrias de conservas vegetales	09/01/1984
8	Inst. Nacional Investigaciones Agrarias (INIA). Estación Rioja-Navarra. Dept. Viticultura y Enología	Tesina: Empleo de electrodos selectivos de iones en la determinación de aniones en vinos	01/07/1982
9	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida	Catedrática de Universidad (CU)	08/09/2007

**1 Entidad empleadora:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida  
**Categoría profesional:** Titular de Universidad (TU)

**Fecha de inicio-fin:** 27/06/1998 - 07/09/2007 **Duración:** 9 años - 2 meses - 12 días

**2 Entidad empleadora:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida  
**Categoría profesional:** Titular de Escuela Universitaria (TEU)

**Fecha de inicio-fin:** 10/01/1996 - 26/06/1998 **Duración:** 2 años - 5 meses - 17 días

**3 Entidad empleadora:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida  
**Categoría profesional:** Titular de Escuela Universitaria interina

**Fecha de inicio-fin:** 07/03/1994 - 09/01/1996 **Duración:** 1 año - 10 meses - 3 días

**4 Entidad empleadora:** Universidad Politécnica de Cataluña / Universidad de Lleida  
**Categoría profesional:** Profesora Asociada (a Tiempo Completo)

**Fecha de inicio-fin:** 04/05/1992 - 06/03/1994 **Duración:** 1 año - 10 meses - 3 días

**5 Entidad empleadora:** Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro  
**Categoría profesional:** Coordinadora de Investigación e I+D: Proyectos investigación, Publicaciones y Transferencia result.

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1990 - 30/04/1992 **Duración:** 2 años - 4 meses

**6 Entidad empleadora:** Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro  
**Categoría profesional:** Responsable del Departamento de Control de Calidad y Análisis Instrumental

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1987 - 31/12/1989 **Duración:** 3 años

**7 Entidad empleadora:** Asociación de Investigación de Conservas Vegetales (AICV) - Laboratorio del Ebro  
**Categoría profesional:** Asistencia técnica, investigación y transferencia tecnológica a industrias de conservas vegetales

**Fecha de inicio-fin:** 09/01/1984 - 31/12/1986 **Duración:** 2 años - 11 meses - 23 días



- 8** **Entidad empleadora:** Inst. Nacional Investigaciones Agrarias (INIA). Estación Rioja-Navarra. Dept. Viticultura y Enología  
**Categoría profesional:** Tesina: Empleo de electrodos selectivos de iones en la determinación de aniones en vinos  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1982 - 30/10/1983      **Duración:** 1 año - 3 meses - 30 días
- 9** **Entidad empleadora:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida  
**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad (CU)  
**Fecha de inicio:** 08/09/2007



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Titulación universitaria:** Diplomatura / Licenciatura / Grado

**Nombre del título:** Licenciada Ciencias Químicas con grado

**Ciudad entidad titulación:** España

**Entidad de titulación:** Facultad de Ciencias. Universidad de Zaragoza

**Fecha de titulación:** 27/10/1983

**Nota media del expediente:** Notable

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Doctora en Ciencias Químicas

**Entidad de titulación:** Universidad de Zaragoza      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** España

**Fecha de titulación:** 12/04/1991

**Título de la tesis:** Oligoelementos en conservas vegetales mediante HPLC

**Director/a de tesis:** José Aznárez Alduán

**Calificación obtenida:** Apto cum laude

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Pre-Nonthermal Processing Workshop NPD-IFT / EFFoST Pulsed electric fields principles  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 11/2019  
**Fecha de finalización:** 11/2019  
**Entidad de realización:** Tecnológico de Monterrey, Monterrey, NL, México
- 2 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario: Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos. (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 05/2018  
**Fecha de finalización:** 05/2018  
**Entidad de realización:** Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile



- 3** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario: Uso de tecnologías emergentes para la conservación de alimentos (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 01/2018  
**Fecha de finalización:** 01/2018  
**Entidad de realización:** Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro, México
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nonthermal technologies for food processing.  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 14/12/2017  
**Fecha de finalización:** 14/12/2017  
**Entidad de realización:** Universidad de Udine, Italia
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nonthermal technologies for food processing (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 12/2017  
**Fecha de finalización:** 12/2017  
**Entidad de realización:** Universidad de Udine, Italia
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Jornada de Seguridad alimentaria en la elaboración de conservas. (6 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 04/04/2016  
**Fecha de finalización:** 04/04/2016  
**Entidad de realización:** Escuela Balear de Administración Pública
- 7** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** School on pulsed electric fields for food processing. MATERIA: Effects of PEF on enzymes and food constituents (1 hora). COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 21/03/2016  
**Fecha de finalización:** 24/03/2016  
**Entidad de realización:** University College Dublin. Irlanda
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Procesamiento mínimo de los alimentos y tecnologías emergentes. MATERIA: Pulsed electric fields (2 horas). ORGANISMO: Precongreso INNOVA- CIBIA  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 05/10/2015  
**Fecha de finalización:** 05/10/2015  
**Entidad de realización:** Laboratorio tecnológico de Uruguay (LATU). Montevideo
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tendencias en envasado de alimentos: innovación a través del envase. MATERIA: Aspectos generales del envasado de alimentos. (4 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 06/07/2015



**Fecha de finalización:** 06/07/2015

**Entidad de realización:** Universitat d'Estiu. Universidad de Lleida

**10 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Innovación en la industria alimentaria. MATERIA: Recubrimientos comestibles y su aplicación. (2 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 03/2015

**Fecha de finalización:** 03/2015

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza

**11 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** School on applications of pulsed electric fields for food processing. MATERIA: Effects of PEF on enzymes and food constituents (1 hora). ORGANISMO: COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 07/02/2015

**Fecha de finalización:** 12/02/2015

**Entidad de realización:** Universidad de Salerno, Fisciano, Italia

**12 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Jornada de introducción a la elaboración de conservas. MATERIA: Elaboración de conservas. (6 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 12/2014

**Fecha de finalización:** 12/2014

**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria del Empordá. Monells, Girona

**13 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso internacional de tecnologías emergentes para la conservación de alimentos. MATERIA: Empaques comestibles aplicados en alimentos (1 hora)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 30/10/2014

**Fecha de finalización:** 30/10/2014

**Entidad de realización:** Universidad Autónoma de Querétaro, México

**14 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 29/10/2014

**Fecha de finalización:** 29/10/2014

**Entidad de realización:** Universidad Autónoma de Querétaro, México

**15 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Taller internacional sobre tecnologías emergentes de conservación de alimentos (4 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 10/2014

**Fecha de finalización:** 10/2014

**Entidad de realización:** Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro





- 16** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario Edible coatings to improve quality of fresh-cut fruits  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 16/07/2014  
**Fecha de finalización:** 16/07/2014  
**Entidad de realización:** Universidade do Algarve. Faro, Portugal
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnologías para la industrialización de frutas y hortalizas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 02/2014  
**Fecha de finalización:** 02/2014  
**Entidad de realización:** Instituto aragonés de fomento. Comarca del Bajo Cinca. Fraga, Huesca
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** School on applications of pulsed electric fields for food processing. MATERIA: Effects of PEF on enzymes and food constituents (1 hora). COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 20/01/2014  
**Fecha de finalización:** 23/01/2014  
**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Advances in commercialization of nonthermal processing. MATERIA: Pulsed electric fields (PEF) - Principles and applications (1 hora)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 12/06/2013  
**Fecha de finalización:** 13/06/2013  
**Entidad de realización:** Institute of Food Technologists (IFT). Chicago, EEUU
- 20** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Elaboraciones artesanales. MATERIA: Conservas vegetales (5 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 06/2013  
**Fecha de finalización:** 06/2013  
**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria Mas Bové. Constantí, Tarragona
- 21** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos. Pulsos eléctricos, altas presiones y procesamiento mínimo (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 28/05/2013  
**Fecha de finalización:** 28/05/2013  
**Entidad de realización:** Universidad Central de Venezuela
- 22** **Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos. Pulsos eléctricos (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 04/06/2012





**Fecha de finalización:** 05/06/2012

**Entidad de realización:** Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México

**23 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Food preservation by pulsed electric fields (8 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 15/06/2011

**Fecha de finalización:** 15/06/2011

**Entidad de realización:** Universidad de Salerno, Italia

**24 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario Nuevas tendencias en la conservación de alimentos

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 24/02/2011

**Fecha de finalización:** 27/02/2011

**Entidad de realización:** Escuela de Biotecnología y Alimentos de Monterrey, México

**25 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Seminario Parámetros y datos cinéticos en el diseño de procesos con pulsos eléctricos aplicados a alimentos

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 24/02/2011

**Fecha de finalización:** 27/02/2011

**Entidad de realización:** Escuela de Biotecnología y Alimentos de Monterrey, México

**26 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Primer centenario del acceso de las mujeres a las universidades españolas

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/2010

**Fecha de finalización:** 11/2010

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida

**27 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Intensive course on nonthermal processing of food: fundamentals and applications (10 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/2008

**Fecha de finalización:** 11/2008

**Entidad de realización:** Centro de Tecnologías Físicas, 'Leonardo Torres Quevedo'. Madrid

**28 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (8 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/10/2007

**Fecha de finalización:** 12/10/2007

**Entidad de realización:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). Montevideo



- 29 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** La calidad de las frutas cortadas y su proceso de elaboración.(2 horas). Cursos de verano Universidad de León. "Retos de la industria agroalimentaria. La calidad como símbolo de distinción y generador de confianza"  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 13/09/2005  
**Fecha de finalización:** 16/09/2005  
**Entidad de realización:** Centro Cultural Infanta Cristina. La Bañeza, León
- 30 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** ISO 9001 and ISO 14001 in business management (10 horas). Tempus Program CD- JEP 23211-2002. EU, Bruselas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 01/05/2005  
**Fecha de finalización:** 07/05/2005  
**Entidad de realización:** GeorgianStateAgrarianUniversity. Tbilisi, Georgia
- 31 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Final Seminar TEMPUS IB-JEP 16140-2001. Pulsed electric field processing of foods, an update (2 horas). Tempus Program IB- JEP 16140-2001. EU, Bruselas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 18/03/2005  
**Fecha de finalización:** 18/03/2005  
**Entidad de realización:** University of Banja Luka, Bosnia-Herzegovina
- 32 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Fundamentos y tendencias en el procesado de frutas (12 horas). (E-0558)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 11/2004  
**Fecha de finalización:** 11/2004  
**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida
- 33 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Las nuevas tecnologías de procesado y conservación de alimentos.(2 horas). Cursos de verano Casado del Alisal "Retos de la alimentación en el siglo XXI"  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 08/07/2004  
**Fecha de finalización:** 08/07/2004  
**Entidad de realización:** Campus de la Yutera, ETIA de Palencia. Universidad de Valladolid
- 34 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** II Encuentro internacional sobre tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos. MATERIA: Gestión de calidad de alimentos (6 horas). Universidad Autónoma de Chihuahua / Programa PIFOP-CONACYT  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 27/05/2004  
**Fecha de finalización:** 27/05/2004  
**Entidad de realización:** Chihuahua, México



- 35 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Curso de libre elección: Curso Intensivo sobre filtración en la industria alimentaria (16 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 04/2004  
**Fecha de finalización:** 04/2004  
**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida
- 36 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Productos alimentarios artesanos. MATERIA: Tecnología Alimentaria. Principios generales. Técnicas de conservación. (3 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 11/2003  
**Fecha de finalización:** 11/2003  
**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria de Tárrega
- 37 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Quality Systems and HACCP. MATERIA: ISO 9001 and ISO 14001 guidelines in business management (2 horas). Tempus Program IB- JEP 16140-2001. EU, Bruselas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 09/05/2003  
**Fecha de finalización:** 09/05/2003  
**Entidad de realización:** University of Banja Luka, Bosnia-Herzegovina
- 38 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Herramientas para la calidad. (2 horas). Curso básico de gestión integral de la calidad en las industrias agroalimentarias. Calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 22/04/2003  
**Fecha de finalización:** 25/04/2003  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
- 39 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevas tecnologías en la agricultura. MATERIA: Alimentos de cuarta gama. Métodos no térmicos de procesamiento de alimentos (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 29/01/2003  
**Fecha de finalización:** 29/01/2003  
**Entidad de realización:** Centro de Formación y Estudios Agrarios. DARP. Reus
- 40 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Productos alimentarios artesanos. MATERIA: Conservación de alimentos. Principios generales. Envasado y etiquetado (3 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 10/2002  
**Fecha de finalización:** 10/2002  
**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria de Tárrega, Vilanova de Bellpuig
- 41 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** New technologies for food processing (10 horas). Erasmus Program TS 2001-2002, Bruselas



**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 26/06/2002

**Fecha de finalización:** 28/06/2002

**Entidad de realización:** University of Masaryk, Brno, Czech Republic

**42 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Tecnologías emergentes para el procesado de alimentos (16 horas). (E-0462)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 05/2002

**Fecha de finalización:** 05/2002

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**43 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso de libre elección: Novedades en la conservación de alimentos (16 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 05/2002

**Fecha de finalización:** 05/2002

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**44 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevos conocimientos en la producción y caracterización de los productos vitivinícolas. MATERIA: Tratamiento por pulsos eléctricos. Potencialidad de su aplicación a los productos vitivinícolas (1 hora)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 22/01/2002

**Fecha de finalización:** 22/01/2002

**Entidad de realización:** Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI). Vilafranca del Penedés

**45 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos (6 de 15 horas). CYTED. Curso precongreso CIBIA 2001. Coordinadora del curso

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 05/03/2001

**Fecha de finalización:** 08/03/2001

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

**46 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Desarrollo Rural: Elaboración de Conservas vegetales. Normas básicas de elaboración (10 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 01/2001

**Fecha de finalización:** 01/2001

**Entidad de realización:** Unión de agricultores y ganaderos de Aragón. Ballobar, Huesca

**47 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Nuevas técnicas de separación de proteínas y su utilidad en la ciencia de alimentos (15 horas). (E-0367)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 10/2000

**Fecha de finalización:** 10/2000



**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**48 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso de formación en industrias lácteas. MATERIA: Composición de la leche (10 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 06/2000

**Fecha de finalización:** 06/2000

**Entidad de realización:** Convenio Universidad de Lleida - Granja Castelló, S.A. Mollerussa, Lleida

**49 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Quality control and safe food processing. Food preservation by high intensity pulsed electric fields (2 horas). Tempus Program JEP13299-98. EU, Bruselas

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 15/10/1999

**Fecha de finalización:** 15/10/1999

**Entidad de realización:** University of Banja Luka, Bosnia-Herzegovina

**50 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Quality control and safe food processing. ISO 9000 as a quality system in food industry (2 horas). Tempus Program JEP13299-98. EU, Bruselas

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 15/10/1999

**Fecha de finalización:** 15/10/1999

**Entidad de realización:** University of Banja Luka, Bosnia-Herzegovina

**51 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Quality control and safe food processing. Food preservation by high intensity pulsed electric fields (2 horas). Tempus Program JEP13299-98. EU, Bruselas

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 13/10/1999

**Fecha de finalización:** 13/10/1999

**Entidad de realización:** University of Tuzla, Bosnia-Herzegovina

**52 Tipo de docencia:** Docencia internacional

**Nombre de la asignatura/curso:** Quality control and safe food processing. ISO 9000 as a quality system in food industry (2 horas). Tempus Program JEP13299-98. EU, Bruselas

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 13/10/1999

**Fecha de finalización:** 13/10/1999

**Entidad de realización:** University of Tuzla, Bosnia-Herzegovina

**53 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Aplicación de las electrotecnologías en la conservación de alimentos. (2 horas). CURSO: Las electrotecnologías al inicio del siglo XXI

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 12/07/1999

**Fecha de finalización:** 12/07/1999

**Entidad de realización:** Universidad de Vic, Escuela Politécnica Superior. Universidad de verano



- 54 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Jornadas de actualización científica. MATERIA: Conservación de alimentos en el siglo XXI (3 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 08/06/1999  
**Fecha de finalización:** 08/06/1999  
**Entidad de realización:** NESTLÉ España. Barcelona
- 55 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Conservas vegetales. MATERIA: Normas básicas de elaboración y elaboración artesana de conservas (15 horas teóricas y prácticas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 05/1998  
**Fecha de finalización:** 05/1998  
**Entidad de realización:** Unión de agricultores y ganaderos de Aragón. Poleñino, Huesca
- 56 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** New methods in food preservation. MATERIA: Use of high intensity pulsed electric fields (2 horas). Erasmus Program ICP-B-96-1110. EU, Bruselas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 09/09/1997  
**Fecha de finalización:** 09/09/1997  
**Entidad de realización:** University of Bonn, Alemania
- 57 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos. Métodos no térmicos (16 horas). (E-0169)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 05/1997  
**Fecha de finalización:** 05/1997  
**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida
- 58 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Calidad y normativa en la industria alimentaria. MATERIA: Calidad total y normas de calidad (3 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 05/03/1997  
**Fecha de finalización:** 05/03/1997  
**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria. Tárrega (Lleida)
- 59 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Transformación de frutas y hortalizas. MATERIA: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas (8 horas teóricas y prácticas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 18/11/1996  
**Fecha de finalización:** 25/11/1996  
**Entidad de realización:** Unión de agricultores y ganaderos de Aragón. San Juan de Flumén, Huesca
- 60 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Parámetros destacables en productos y procesos en relación con la calidad (2 horas). CURSO: Introducción a los sistemas de calidad y mejora continua





**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 27/03/1996

**Fecha de finalización:** 27/03/1996

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

**61 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Formación de personal de Industrias Cárnicas. MATERIA: Calidad total e ISO 9000 en las industrias cárnicas (8 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 03/1996

**Fecha de finalización:** 03/1996

**Entidad de realización:** Convenio Universidad de Lleida - Hesperia de Alimentación (ARGAL). Miralcamp, Lleida

**62 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Transformados agroalimentarios. MATERIA: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas (8 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 03/1996

**Fecha de finalización:** 03/1996

**Entidad de realización:** Escuela de Capacitación Agraria. Vallfogona de Balaguer

**63 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Calidad en los nuevos productos (2 horas). CURSO: Calidad en las empresas agroalimentarias

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 22/11/1994

**Fecha de finalización:** 26/01/1995

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

**64 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Calidad en las empresas agroalimentarias (80 horas).

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/1994

**Fecha de finalización:** 02/1995

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**65 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Deshidratación de alimentos. Fundamentos y aplicaciones (16 horas). (E-0037)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/1994

**Fecha de finalización:** 11/1994

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**66 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** El sector de frutas y hortalizas transformadas (3 horas). PROGRAMA: Instalación y funcionamiento de industrias agroalimentarias. Requisitos, condiciones y ayudas de la Administración

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 10/1994

**Fecha de finalización:** 12/2001

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida. Departamento de Tecnología de Alimentos



**67 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Instalación y funcionamiento de industrias agroalimentarias. Requisitos, condiciones y ayudas de la Administración (110 horas). (E-0034, E-0076, Q-0038, Q-0058, Q-0080, Q-0109, Q-0137, Q-0161)

**Tipo de programa:** Cursos de Postgrado Impartidos

**Fecha de inicio:** 10/1994

**Fecha de finalización:** 12/2001

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**68 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Avances en ingeniería de alimentos. Conservación de alimentos por métodos no térmicos (10 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 04/1994

**Fecha de finalización:** 04/1994

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

**69 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración artesanal de conservas vegetales. MATERIA: Clases teóricas (15 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 12/1993

**Fecha de finalización:** 03/1994

**Entidad de realización:** Patronato Municipal para la gestión de la formación ocupacional del Ayuntamiento de Lleida

**70 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de productos alimentarios artesanales. MATERIA: Conservación de alimentos mediante congelación y tratamiento térmico (3 horas)

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 25/11/1993

**Fecha de finalización:** 25/11/1993

**Entidad de realización:** Unió de Pagesos del Solsonès. Olius (Lleida)

**71 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Composición, calidad y sanidad de alimentos. Industrialización de vegetales (2 horas). CURSO: Instalación y funcionamiento de industrias agroalimentarias. Requisitos, condiciones y ayudas de la Administración

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 11/1993

**Fecha de finalización:** 11/1993

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida. Departamento de Tecnología de Alimentos

**72 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Curso intensivo: Instalación y funcionamiento de industrias agroalimentarias. Requisitos, condiciones y ayudas de la Administración (50 horas).

**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos

**Fecha de inicio:** 10/1993

**Fecha de finalización:** 12/1993

**Entidad de realización:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. Universidad de Lleida

- 73** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Conservas Vegetales. MATERIA: El control de calidad en la industria de conservas vegetales (2 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 28/11/1989  
**Fecha de finalización:** 16/01/1990  
**Entidad de realización:** Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social del Gobierno de La Rioja
- 74** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Corrosión y vida útil de los alimentos enlatados. MATERIA: Clases prácticas (8 horas)  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 13/03/1987  
**Fecha de finalización:** 13/03/1987  
**Entidad de realización:** A.I.C.V.- Laboratorio del Ebro, Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales. San Adrián, Navarra
- 75** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de la elaboración de conservas de tomate y sus derivados. MATERIAS: Esterilización de conservas de tomate. Factores que afectan al tratamiento térmico (1 hora) y 2 horas de prácticas  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 14/03/1986  
**Fecha de finalización:** 14/03/1986  
**Entidad de realización:** A.I.C.V.- Laboratorio del Ebro, Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales. San Adrián, Navarra
- 76** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Formación de personal en industrias de conservas vegetales  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 09/1984  
**Fecha de finalización:** 04/1992  
**Entidad de realización:** A.I.C.V. Laboratorio del Ebro, San Adrián, Navarra

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

- 1** **Título del trabajo:** Design and application of emulsion-based delivery systems as carriers of antimicrobials or bioactive compounds into complex food matrices  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Molet Rodríguez, Anna  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2022  
**Doctorado Europeo:** Si
- 2** **Título del trabajo:** Diseño de nuevos derivados de vegetales de alta calidad y valor funcional mediante la aplicación de tecnologías avanzadas en procesos sostenibles  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España



**Alumno/a:** Jaume Palau Clivillé

**Fecha de defensa:** 2022

- 3 Título del trabajo:** Desarrollo de sistemas basados en emulsiones para la mejora de la funcionalidad de compuestos bioactivos in vitro e in vivo  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Teixé Roig, Júlia  
**Fecha de defensa:** 2022
- 4 Título del trabajo:** Revalorización de subproductos generados en la industria agroalimentaria de La Rioja. Extracción de compuestos bioactivos con microondas y pulsos eléctricos e incorporación en matrices alimentarias  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Oliván García, Marta  
**Fecha de defensa:** 2022
- 5 Título del trabajo:** Uso de subproductos ricos en polisacáridos de fuentes vegetales y marinas para desarrollar nanoemulsiones con mejores propiedades funcionales  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Álvarez Vaz, Ana  
**Fecha de defensa:** 2022  
**Doctorado Europeo:** Si
- 6 Título del trabajo:** Development of gel and emulsion-based nanostructures to improve technological and functional food properties  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Ramezani, Mohsen  
**Fecha de defensa:** 2022
- 7 Título del trabajo:** Food structure-function relationship: interactions between protein and lipid in vitro digestibility in complex food systems  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Parsi, Anali  
**Fecha de defensa:** 2022
- 8 Título del trabajo:** Protección y liberación de extractos ricos en compuestos bioactivos procedentes de subproductos vegetales a través de sistemas nanoestructurados  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Turmo Ibarz, Ana  
**Fecha de defensa:** 2021



- 9** **Título del trabajo:** Aplicación de la homogeneización a ultra alta presión para la pasteurización en frío de cerveza  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad Autónoma de Barcelona. Doctorado Industrial  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Cerezo Chinarro, Óscar  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2021
- 10** **Título del trabajo:** Evaluation of compositional changes in pecan nuts during storage and the use of pulsed electric fields as an aid to enhance oil extraction yield  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Cotutela: Universidad de Lleida - Tecnológico de Monterrey, México  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Rábago Panduro, Melisa  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2021
- 11** **Título del trabajo:** Vida útil d'una crema a base de xampinyons tractats per ultrasons i enriquida amb extracte de cogombre: efecte sobre el potencial antioxidant i qualitat fisicoquímica i microbiològica  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Maria Capdevila Castillo, Maria  
**Fecha de defensa:** 2021
- 12** **Título del trabajo:** Emulsion-based delivery systems as a strategy to improve functionality of B-carotene.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Gasa Falcón, Ariadna  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2020  
**Doctorado Europeo:** Si
- 13** **Título del trabajo:** Estudio de la formación y digestibilidad in vitro de nanopartículas lipídicas portadoras de curcumina  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Marc Vera Martín  
**Fecha de defensa:** 2020
- 14** **Título del trabajo:** Determinación de la digestibilidad y bioaccesibilidad de la curcumina en oleogeles y aerogeles de aceite de girasol  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Laura Abad Riao  
**Fecha de defensa:** 2020



- 15** **Título del trabajo:** Biodisponibilidad y funcionalidad de pigmentos naturales de origen vegetal incorporados en sistemas nanoestructurados  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Curiá, Ricard  
**Fecha de defensa:** 2019
- 16** **Título del trabajo:** Incorporació de nanoemulsions lipídiques portadores de curcumina en un suc de poma: Estudi de l'impacte en la qualitat del suc i en la digestibilitat in vitro  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Maria Pons  
**Fecha de defensa:** 2019
- 17** **Título del trabajo:** Estabilitat de nanoemulsions enriquides amb B-Caroté en productes làctis.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Marta Planella Cornudella  
**Fecha de defensa:** 2019
- 18** **Título del trabajo:** Estudi de l'aplicació de recobriments comestibles com a portadors d'agents antimicrobians obtinguts a partir de subproductes encapsulats de la indústria forestal per la conservació de poma fresca tallada  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Oriol Peiró Jou  
**Fecha de defensa:** 2019
- 19** **Título del trabajo:** Estudi en l'aprofitament i revaloració dels residus agroindustrials: Encapsulació de components bioactius de poma (*Malus pumila* L.) mitjançant l'assecat per atomització  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Jordi Cabau Montclús  
**Fecha de defensa:** 2019
- 20** **Título del trabajo:** Design of nanostructured delivery systems to enhance the functionality of food bioactive compounds  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Artiga Artigas, María  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario  
**Fecha de defensa:** 2018  
**Doctorado Europeo:** Si



- 21 Título del trabajo:** Diseño y caracterización de un recubrimiento comestible antimicrobiano a base de almidón y cera de abeja sobre la vida de anaquel de tomate rojo (*Solanum lycopersicum*)  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad Autónoma de Querétaro  
**Ciudad entidad realización:** México  
**Alumno/a:** Arredondo Ochoa, Teresita  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2018
- 22 Título del trabajo:** Incidencia y análisis de la problemática de organismos productores de aflatoxinas y presencia de compuestos con capacidad bioactiva en melocotón cultivado y transformado de Lleida  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Cubero Márquez, Miguel Angel  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2017
- 23 Título del trabajo:** Preserving natural attributes of mango products by non-thermal technologies  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Blanca Salinas Roca  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2017
- 24 Título del trabajo:** Evaluación del tratamiento con pulsos de luz (PL) sobre la calidad y seguridad del tomate fresco cortado  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Valdivia Nájar, Carlos Guillermo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2017
- 25 Título del trabajo:** Caracterización de compuestos bioactivos y efecto de la aplicación de Pulsos Eléctricos de Moderada Intensidad de Campo en setas cultivadas en La Rioja  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Mónica Mendiola Lanao  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2017
- 26 Título del trabajo:** Respuesta bioquímica al estrés causado por los pulsos eléctricos en la uva (*vitis vinifera* L.)  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Mauro Junio De Vasconcelos Pereira  
**Fecha de defensa:** 2017





- 27** **Título del trabajo:** Effects of high-intensity pulsed electric fields on the bioactive compounds stability and enzymes of broccoli juice  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Rogelio Sánchez Vega  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2016
- 28** **Título del trabajo:** Nanostructured emulsions and nanolaminates: an approach toward food protection and delivery of active ingredients  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Alejandra Acevedo Fani  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2016  
**Doctorado Europeo:** Si
- 29** **Título del trabajo:** Formulación y optimización de nanoemulsiones comestibles antimicrobianas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Instituto Tecnológico de Durango  
**Ciudad entidad realización:** México  
**Alumno/a:** Guerra Rosas, M<sup>a</sup> Inés  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2015
- 30** **Título del trabajo:** Nanoemulsions as delivery systems of food ingredients: Improving food safety and functionality  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Laura Salvia Trujillo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario  
**Fecha de defensa:** 2014  
**Doctorado Europeo:** Si
- 31** **Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of health-related compounds from beverages based on fruit juice, milk or soymilk: Influence of the food matrix and processing  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** María Janeth Rodríguez Roque  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2014
- 32** **Título del trabajo:** Pulsos de luz intensa: inactivación microbiana y cambios de calidad en frutas y hongos comestibles frescos cortados  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Ana Yndira Ramos Villaroel





**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2012

- 33 Título del trabajo:** Obtención de puré de calabaza con alto valor funcional mediante nuevas tecnologías: campos eléctricos pulsados de baja y moderada intensidad

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Viçosa

**Ciudad entidad realización:** Brasil

**Alumno/a:** Mirella Lima Binoti

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2012

- 34 Título del trabajo:** Preservation of a fruit juice-soymilk mixed beverage by high intensity pulsed electric fields: Effects on microorganisms, enzymes, bioactive compounds and physical-chemical attributes during processing and chilled storage

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Mariana Morales de la Peña

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2011

- 35 Título del trabajo:** Conservación de mosto de uva con pulsos eléctricos de alta intensidad de campo

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Angel Roberto Marsellés Fontanet

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2011

- 36 Título del trabajo:** Eficacia de los pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en el mantenimiento de la calidad de zumos de frutos rojos

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Ingrid Aguiló Aguayo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario

**Fecha de defensa:** 2010

- 37 Título del trabajo:** Internal Quality profile and influence of packaging conditions on fresh-cut pineapple

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Marta Elena Montero Calderón

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2010

- 38 Título del trabajo:** Obtención de zumos y frutos cortados con alto potencial antioxidante mediante tratamientos no térmicos

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida



**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Isabel Andrea Odriozola Serrano

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario

**Fecha de defensa:** 2009

**39 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y agentes antimicrobianos sobre *Staphylococcus aureus* en leche

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Sobrino López, Angel

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2009

**40 Título del trabajo:** Alternativas del envasado de pera y melón frescos cortados en atmósfera controlada

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Oms Oliu, Gemma

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario

**Fecha de defensa:** 2008

**41 Título del trabajo:** Processamento de Suco de Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) estabilizado utilizando de campos eléctricos pulsados

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Viçosa

**Ciudad entidad realización:** Brasil

**Alumno/a:** Luciano José Quintão Teixeira

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2008

**42 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre enzimas relevantes en la elaboración de zumos

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Joaquín Jesús Giner Seguí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2007

**43 Título del trabajo:** Uso de sustancias antimicrobianas naturales en combinación con compuestos estabilizadores de la calidad para controlar microorganismos patógenos y extender la vida útil de frutas frescas cortadas.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida

**Ciudad entidad realización:** España

**Alumno/a:** Raybaudi-Massilia Martínez, Rosa Martina

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2007



- 44** **Título del trabajo:** Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en combinación con sustancias antimicrobianas para garantizar la calidad e inocuidad microbiológica de zumos de frutas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Mosqueda Melgar, Jonathan de Jesus  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2007
- 45** **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles y sustancias de origen natural en manzana fresca cortada: una nueva estrategia de conservación.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Rojas Graü, María Alejandra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2006
- 46** **Título del trabajo:** Aplicación de pulso eléctricos de alta intensidad de campo para la conservación de zumo de naranja: efecto sobre microorganismos, enzimas y propiedades antioxidantes durante el procesado y almacenamiento  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Elez Martínez, Pedro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2005
- 47** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de envasado y conservación sobre la calidad y vida útil de manzana y pera mínimamente procesadas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Soliva Fortuny, Robert Carles  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario  
**Fecha de defensa:** 2003
- 48** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre enzimas y vitaminas en leche  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Bendicho Porta, Sílvia  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y Premio Extraordinario  
**Fecha de defensa:** 2002
- 49** **Título del trabajo:** Caracterización de concentrados de fibra dietética de fruta. Aplicación en la elaboración de nuevos productos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Grigelmo Miguel, Núria



**Calificación obtenida:** Apto cum laude y Premio Extraordinario

**Fecha de defensa:** 1997

## Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** Sandra González Casado. Tecnifood. (España): 2020.  
**Nombre del material:** Sandra González-Casado, Olga Martín-Belloso, Pedro Elez-Martínez, Robert Soliva-Fortuny  
**Fecha de elaboración:** 2020
- 2** Prakash V; Martín-Belloso O; Keener L; Astley SB; Braun S; McMahon H; Lelieveld H.. pp. 1 - 510. (Estados Unidos de América): Elsevier, 2016. Disponible en Internet en: <>>. ISBN 978-0128006054  
**Nombre del material:** Regulating Satefy of Traditional and Ethnic Foods  
**Fecha de elaboración:** 2016
- 3** Martín Belloso, O.; Odriozola Serrano, I.. Máster a distancia de Nutrición y Alimentación. Módulo 14, pp. 79 - 103. (España): UV Virtual, 2006. Disponible en Internet en: <>>.  
**Nombre del material:** Nuevas tecnologías de conservación de los alimentos  
**Fecha de elaboración:** 2006
- 4** Barbosa-Cánovas GV; Tapia MS; Cano MP; Martín O; Martínez A.. (Estados Unidos de América): Marcel Dekker, Inc, 2004. ISBN 0-8247-5333-X  
**Nombre del material:** Novel Food Processing Technologies  
**Fecha de elaboración:** 2004
- 5** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. CR-ROM, (España): 2002. Disponible en Internet en: <>>. ISBN 84-699-9244-9  
**Depósito legal:** L-971-2002  
**Nombre del material:** IX Curso de Postgrado Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias. Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 2002
- 6** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. CR-ROM, (España): 2001. Disponible en Internet en: <>>. ISBN 84-699-5379-6  
**Depósito legal:** L-783-2001  
**Nombre del material:** VIII Curso de Postgrado Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias. Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 2001
- 7** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. (España): Paperkite, 2000. ISBN 978-84-699-2727-4  
**Depósito legal:** L-632-2000  
**Nombre del material:** VII Curso de Postgrado Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias. Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 2000
- 8** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. (España): Paperkite, 1999. ISBN 84-699-0757-3  
**Depósito legal:** L-0784-1999  
**Nombre del material:** VI Curso de Postgrado sobre Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias. Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 1999



- 9** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. pp. 1 - 435. (España): Paperkite, 1998. Disponible en Internet en: <>>. ISBN 84-8497-964-4  
**Depósito legal:** L-952-1998  
**Nombre del material:** V Curso Postgrado sobre Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias, Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 1998
- 10** Martín-Belloso O, Ortega-Justo F.. (España): Paperkite, 1996. ISBN 84-8498-464-8  
**Depósito legal:** L-740-1997  
**Nombre del material:** IV Curso de Postgrado sobre Instalación y Funcionamiento de Industrias Agroalimentarias. Requisitos, Condiciones y Ayudas de la Administración  
**Fecha de elaboración:** 1996
- 11** Aguiló-Aguayo, I.; Odriozola-Serrano, I.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.. Nuevas técnicas de procesado para la conservación de productos derivados del tomate. Observatorio Tecnológico del Tomate. pp. 17 - 18. (España): Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, 2009.  
**Nombre del material:** Artículo docente  
**Tipo de soporte:** Artículo/s

## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1** **Nombre del evento:** Tercer congreso catalán de cocina - Lleida. Cocina y alimentos: tecnología, salud y formación  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de presentación:** 2019  
Mesa redonda: Preparación de alimentos: tendencias en ciencia y tecnología.
- 2** **Nombre del evento:** III Jornadas de Investigación y Doctorado: Reconocimiento de los doctores en el mercado laboral  
**Tipo de evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de presentación:** 2017  
Mesa redonda: Reconocimiento de los doctores en el mercado laboral.

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Obtención de nuevos ingredientes alimentarios a base de fibra dietética de subproductos de frutas mejorada mediante tecnologías físicas avanzadas de procesado  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Élez Martínez; Robert Carles Soliva Fortuny  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** Administración estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** TED2021-131828B-I00  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2022 - 30/11/2024 **Duración:** 2 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 113.850 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Designing functional food containing active ingredients with potential anti-obesity properties  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso; Gemma Belli Martinez  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Agrotecnio - IRBLleida **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGRO01  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2022 - 30/11/2024 **Duración:** 2 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)
- 3** **Nombre del proyecto:** Mejora de las propiedades tecnológicas y nutricionales de alimentos utilizando geles y emulsiones formados a partir de carbohidratos no purificados obtenidos de fuentes alternativas  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades **Tipo de entidad:** Administración estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** RTI2018-094268-B-C21  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2022 **Duración:** 4 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 166.375 €





- 4** **Nombre del proyecto:** Technologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 21  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Departament d'Economia i Coneixement (Generalitat de Catalunya) **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña de Catalunya  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** 2017 SGR 01083  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 30/09/2021 **Duración:** 4 años - 9 meses  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)
- 5** **Nombre del proyecto:** Diseño de nuevos derivados de vegetales de alta calidad y valor funcional mediante la aplicación de tecnologías avanzadas en procesos sostenibles  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Banco de Santander **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2020 **Duración:** 3 años - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuántía total:** 171.368 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Alianza tecnológica para completar el ciclo de producción agroindustrial y forestal  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Unió Europea **Tipo de entidad:** Comisión UE  
**Ciudad entidad financiadora:** Instituciones de la Unión Europea  
**Cód. según financiadora:** SOE1/P1/E0123  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2016 - 30/06/2019 **Duración:** 3 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuántía total:** 94.000,53 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Diseño de sistemas nanoestructurados para proteger y liberar compuestos naturales con actividad funcional y tecnológica  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Economía y Competitividad **Tipo de entidad:** Ministerios  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGL2015-65975-R  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 30/06/2019 **Duración:** 3 años - 6 meses  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)





**Cuantía total:** 145.200 €

- 8 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una nueva línea de yogures y batidos con ingredientes naturales con fruta y miel (TRIPLE 0)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín-Belloso

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat de Catalunya

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2019

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 50.060 €

- 9 Nombre del proyecto:** Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 19

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Economia i Coneixement (Generalitat de Catalunya) **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 2014 SGR 1000

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 30/04/2017

**Duración:** 3 años - 4 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 30.000 €

- 10 Nombre del proyecto:** EP4Bio2Med: European network for development of electroporation-based technologies and treatments

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

European Science Foundation (ESF)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** oc-2011-1-9239

**Fecha de inicio-fin:** 10/04/2012 - 09/04/2016

**Duración:** 4 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 11 Nombre del proyecto:** Red nacional: Centro de Referencia en Tecnología de Alimentos (CeRTA). Unidad: Tecnología de Productos Vegetales (TPV)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar (Unidad)

**Entidad/es financiadora/s:**

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña



Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2016

**Duración:** 8 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 12 Nombre del proyecto:** Red Española de Seguridad Alimentaria (SICURA). Acciones Especiales. Coordinadora subgrupo de Calidad de Alimentos: Olga Martín Belloso

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Martínez López

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2016

**Duración:** 13 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 13 Nombre del proyecto:** Grup de recerca Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

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

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Sense especificar

**Cuantía total:** 2.895 €

- 14 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad y funcionalidad de productos alimentarios mediante la incorporación de nanopartículas lipídicas en recubrimientos comestibles (NANOACTIVE)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2012-35635

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2015

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 76.050 €

- 15 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2014**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Sense especificar**Cuantía total:** 3.525 €

- 16 Nombre del proyecto:** Ajut per finançar les despeses de promoció del Pla de doctorats industrial (PRODI 2014)

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR). Generalitat de Catalunya. **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Cód. según financiadora:** 2014 PRODI 00011**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2014**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 1.500 €

- 17 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya (DIUE) **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España**Cód. según financiadora:** 2009 SGR 683**Fecha de inicio-fin:** 03/07/2009 - 30/04/2014**Duración:** 4 años - 9 meses - 28 días**Entidad/es participante/s:** Sense especificar**Cuantía total:** 46.800 €

- 18 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2013**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Sense especificar**Cuantía total:** 5.223 €



- 19** **Nombre del proyecto:** Convocatòria del Programa ICREA Acadèmia 2008  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Institució Catalana de Recerca i Estudis Avançats **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña (ICREA)  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2013 **Duración:** 5 años  
**Entidad/es participante/s:** Sense especificar  
**Cuantía total:** 250.000 €
- 20** **Nombre del proyecto:** Convocatòria del Programa ICREA Acadèmia 2008. Premi a l'investigador  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Institució Catalana de Recerca i Estudis Avançats **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña (ICREA)  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2013 **Duración:** 5 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 250.000 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2012 - 31/12/2012 **Duración:** 1 año  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 5.621,73 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de recubrimientos comestibles nanoestructurados para el transporte de compuestos activos  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** Administración estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** España



**Cód. según financiadora:** AGL2009-11475

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2012

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 96.800 €

- 23 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2011

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Sense especificar

**Cuantía total:** 8.831,68 €

- 24 Nombre del proyecto:** Xarxa de referència en R+D+i en Tecnologia dels Aliments Grup de recerca: Tecnologia de Productes Vegetals (TPV)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 42

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya (DIUE)

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2011

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 25 Nombre del proyecto:** Novel processing methods for the production and distribution of high-quality and safe foods

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Unió Europea

**Tipo de entidad:** Comisión UE

**Ciudad entidad financiadora:** Instituciones de la Unión Europea

**Cód. según financiadora:** FP6-2004-FOOD-3-a015710-2

**Fecha de inicio-fin:** 01/02/2006 - 31/01/2011

**Duración:** 5 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 318.600 €

- 26 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso



**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2010

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 8.122,18 €

**27 Nombre del proyecto:** Aplicación de tecnologías pulsantes no-térmicas para la mejora de la seguridad y calidad de frutos y hongos comestibles frescos cortados

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Robert Carles Soliva Fortuny

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2006-04775/ALI

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 31/03/2010

**Duración:** 3 años - 6 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 124.630 €

**28 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2009

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 4.718,4 €

**29 Nombre del proyecto:** CERTA. Funcionament Unitat de Tecnologia de Productes Vegetals 2008-2009

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Grup Recerca Tecnologia de Productes Vegetals (tpv-Certa)

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya (DIUE)

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2008 - 31/12/2009

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 24.000 €



- 30** **Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologia de Productes Vegetals  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** 2005SGR00058  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2009 **Duración:** 4 años  
**Entidad/es participante/s:** Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya (DIUE)  
**Cuantía total:** 49.600 €
- 31** **Nombre del proyecto:** La Xarxa de referència R+D+I en Tecnologia d'aliments  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2009 **Duración:** 1 año - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 33.600 €
- 32** **Nombre del proyecto:** Innovative non-thermal processing technologies to improve the quality and safety of ready-to-eat (RTE) meals (HIGHQ-RTE). Subcontrato con la Universidad Politécnica de Valencia  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M Elisabetta Guerzoni, University of Bologna  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Unió Europea **Tipo de entidad:** Comisión UE  
**Ciudad entidad financiadora:** Instituciones de la Unión Europea  
**Cód. según financiadora:** STREP Project FP6-FOOD-02  
**Fecha de inicio-fin:** 2006 - 2009 **Duración:** 3 años - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 18.000 €
- 33** **Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad nutricional de bebidas mixtas de zumos de frutas, leche y soja mediante la aplicación de tecnologías no térmicas: pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia **Tipo de entidad:** Administración estatal





**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2006-12758-C02-02/ALI

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2008

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Sense especificar

**Cuantía total:** 105.270 €

- 34 Nombre del proyecto:** Obtención de zumos seguros de alto valor bioactivo mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2005-05768/ALI

**Fecha de inicio-fin:** 15/10/2005 - 14/10/2008

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Sense especificar

**Cuantía total:** 71.400 €

- 35 Nombre del proyecto:** Infraestructura d'Investigació

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 25

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Educació i Universitats (DEIU)

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 25/07/2008 - 2008

**Entidad/es participante/s:** Sense especificar

**Cuantía total:** 33.057,43 €

- 36 Nombre del proyecto:** Tecnologia de productes vegetals

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 25

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2008

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 18.694,3 €

- 37 Nombre del proyecto:** Tecnologia de productes vegetals

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2007 - 31/12/2007**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 11.904,32 €

- 38 Nombre del proyecto:** Convocatòria PEIR 2006. Equipament i infraestructura destinat a la recerca (Material d'equipament i infraestructura destinat a la recerca)

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 24**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Educació i Universitats (DEIU)

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio-fin:** 12/02/2007 - 2007**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 110.810,25 €

- 39 Nombre del proyecto:** La Xarxa de referència R+D+I en Tecnologia d'aliments

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar**Nº de investigadores/as:** 18**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio-fin:** 2006 - 2007**Duración:** 1 año - 1 día**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 57.303,72 €

- 40 Nombre del proyecto:** Tecnologia de productes vegetals

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 31/12/2006**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 13.183 €

- 41 Nombre del proyecto:** Tecnologia de productes vegetals

**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar



**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2006

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 14.688 €

**42 Nombre del proyecto:** Obtención de frutas mínimamente procesadas mediante agentes y recubrimientos de origen natural. Estabilidad microbiológica y evolución del color y la actividad fisiológica.

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2003-09208-C03-01

**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2003 - 30/11/2006

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**43 Nombre del proyecto:** Red Intenacional: Desarrollo de Tecnologías para la conservación de productos vegetales frescos cortados (XI.22) - Subgrupo 6.3 - Universitat de Lleida

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Gustavo Adolfo González Aguilar

**Entidad/es financiadora/s:**

Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

**Tipo de entidad:** ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2006

**Duración:** 3 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**44 Nombre del proyecto:** Extracción y conservación de zumo de frutas por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo.

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 13

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** HF2003-0031

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 31/12/2005

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 10.400 €

**45 Nombre del proyecto:** Grup de Tecnologia de productes vegetals (TPV-CeRTA)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 16

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 2001/SGR /00310

**Fecha de inicio-fin:** 20/12/2001 - 19/12/2005

**Duración:** 4 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 36.060,73 €

- 46 Nombre del proyecto:** Conservación de zumo de uva mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. Establecimiento de los parámetros del proceso y estabilización bioquímica del zumo de uva.

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2002-04399-C02-02

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2002 - 31/10/2005

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 47 Nombre del proyecto:** Cromatografía líquida de alta resolución

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2005

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 15.000 €

- 48 Nombre del proyecto:** Convocatòria PEIR 2005. Equipament i infraestructura destinat a la recerca (Material d'equipament i infraestructura destinat a la recerca)

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ma. Josefa Motilva Casado

**Nº de investigadores/as:** 21

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 2005PEIR0053/07

**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2005

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 49.003,84 €



**49** **Nombre del proyecto:** Efecte dels polsos elèctrics d'alta intensitat de camp en les proteïnes i altres components del suc del raïm

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Shela Gorinstein; Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña (AGAUR). Generalitat de Catalunya.

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 2003PIVB 0035

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2004 - 31/12/2004

**Duración:** 6 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 13.080 €

**50** **Nombre del proyecto:** Reducció integral del impacte medioambiental en sistemes econòmics agroganaderos

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

Unió Europea

**Tipo de entidad:** Comisión UE

**Ciudad entidad financiadora:** Instituciones de la Unión Europea

**Cód. según financiadora:** LIFE02 ENV/E/000180-01

**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2003 - 31/10/2004

**Duración:** 1 año - 6 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 48.318,1 €

**51** **Nombre del proyecto:** Infraestructura d'Investigació

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 20

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** PEIR 10020/04

**Fecha de inicio-fin:** 23/02/2005 - 2004

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 49.889,77 €

**52** **Nombre del proyecto:** Conservació de vegetals mínimament processats

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**



Universitat Politècnica de València (UPV)  
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Tipo de entidad:** Universidad

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)  
**Ciudad entidad financiadora:** España

**Tipo de entidad:** IPFSL - Enseñanza superior

Universitat de Lleida (UdL)  
**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Tipo de entidad:** Universidad

**Cód. según financiadora:** 01-003331/20020615

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2004

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 12.000 €

**53 Nombre del proyecto:** Nuevas tecnologías no-térmicas de procesamiento de derivados de frutas y hortalizas. Efecto sobre los biomarcadores de ingesta con características antioxidantes

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Cano Dolado

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Comunidad Autónoma de Madrid

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** 07G/0053/2003

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2004

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 5.108 €

**54 Nombre del proyecto:** Efecto del empleo de distintas sustancias de origen natural y películas comestibles sobre la estabilidad y características de frutas mínimamente procesadas

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Gimeno Añó

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Cód. según financiadora:** P-08121

**Fecha de inicio-fin:** 2003 - 2003

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 6.000 €

**55 Nombre del proyecto:** Efecto de tecnologías tradicionales y emergentes de conservación sobre los compuestos bioactivos y su capacidad antioxidante en alimentos vegetales.

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pilar Cano Dolado (Instituto del Frío - CSIC)

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España



Comunidad Autónoma de Madrid

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales

**Cód. según financiadora:** 07G/0040/2000

**Fecha de inicio-fin:** 2001 - 2003

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántia total:** 10.713 €

- 56 Nombre del proyecto:** Red Internacional: Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos de interés para Iberoamérica (XI.15). SUBGRUPO: B3 - Universidad de Lleida. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y Métodos combinados

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Soledad Tapia

**Entidad/es financiadora/s:**

Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

**Tipo de entidad:** ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio-fin:** 1999 - 2003

**Duración:** 4 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 57 Nombre del proyecto:** Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos de interés para Iberoamérica (XI.15) - Subgrupo:B3 - Universitat de Lleida. Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y Métodos combinados.

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Soledad Tapia

**Entidad/es financiadora/s:**

Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

**Tipo de entidad:** ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio-fin:** 1999 - 2003

**Duración:** 4 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 58 Nombre del proyecto:** Curs interactiu sobre conservació d'alliments per mètodes tèrmics

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Estanislau Fons Sole

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2001 - 31/07/2002

**Duración:** 9 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

- 59 Nombre del proyecto:** Grup de Tecnologia de Productes Vegetals, TPV-CeRTA

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Cód. según financiadora:** 2000/SGR /00098**Fecha de inicio-fin:** 01/02/2001 - 31/01/2002**Duración:** 1 año**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 19.833,4 €**60 Nombre del proyecto:** Obtención de subproductos de zumos de fruta estabilizados mediante nuevas tecnologías**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) **Tipo de entidad:** Administración estatal**Ciudad entidad financiadora:** España**Cód. según financiadora:** ALI99-1228**Fecha de inicio-fin:** 30/12/1999 - 29/12/2001**Duración:** 2 años**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**61 Nombre del proyecto:** Aplicació de Polsos elèctrics d'alt voltatge (PEF)**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio-fin:** 01/08/2001 - 30/09/2001**Duración:** 2 meses**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 4.207,08 €**62 Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologia de productes vegetals (TPV-CeRTA)**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Lleida, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña**Ciudad entidad financiadora:** España**Cód. según financiadora:** 2000SGR00098**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2001**Duración:** 1 año - 1 día**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)**Cuantía total:** 19.833,4 €



- 63** **Nombre del proyecto:** Generador de pulsos eléctricos de alto voltaje  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 2000 - 2000 **Duración:** 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 13.503,3 €
- 64** **Nombre del proyecto:** Mejora de un equipo y desarrollo de cámaras de tratamiento para el procesado de leche y zumos de fruta por impulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) **Tipo de entidad:** Administración estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** ALI97-0774  
**Fecha de inicio-fin:** 01/08/1997 - 31/07/1999 **Duración:** 2 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)
- 65** **Nombre del proyecto:** Grup consolidat Tecnologia de productes vegetals (TPV-CeRTA)  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** 1998SGR00095  
**Fecha de inicio-fin:** 1998 - 1999 **Duración:** 1 año - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Cuantía total:** 13.823,28 €
- 66** **Nombre del proyecto:** Grup de Tecnologia de Productes Vegetals, TPV-CeRTA  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Direcció General de Recerca de la Generalitat de Catalunya **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** España



**Cód. según financiadora:** 1998SGR 00095

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1998 - 31/12/1998

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 13.823,28 €

**67 Nombre del proyecto:** Nuevas tecnologías en el procesado de zumos de fruta. Aplicación de campos eléctricos de alto voltaje

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** ALI95-0647

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1995 - 30/06/1998

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 55.196,37 €

**68 Nombre del proyecto:** Inactivación enzimática y evaluación de la calidad de zumo de melocotón con HMPEF

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Amalia Monico Pifarre

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ajuntament de Lleida 'La Paeria'

**Tipo de entidad:** Administración local

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Cód. según financiadora:** X0066

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1996 - 31/12/1996

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 17.559,35 €

**69 Nombre del proyecto:** Aprovechamiento integral de fruta. Utilización de concentrados de fibra de fruta en la elaboración de mermeladas y confituras

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Ajuntament de Lleida 'La Paeria'

**Tipo de entidad:** Administración local

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Cód. según financiadora:** PAERIA

**Fecha de inicio-fin:** 1995 - 1996

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 26.867 €



**70 Nombre del proyecto:** Caracterización reológica, pardeamiento y cinéticas de deterioro de cremogenados de frutas

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Ibarz Ribas

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** ALI93-0770

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1995

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 46.277,93 €

**71 Nombre del proyecto:** Caracterización reológica, pardeamiento y cinéticas de deterioro de cremogenados de frutas

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Ibarz Ribas

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ajuntament de Lleida 'La Paeria'

**Tipo de entidad:** Administración local

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1994

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 25.843,52 €

**72 Nombre del proyecto:** Unidad de determinación automática de componentes minoritarios

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Entidad/es financiadora/s:**

Comissió Interdepartamental de Recerca i Innovació Tecnològica de la Generalitat de Catalunya. CIRIT

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1993 - 1993

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 24.040,48 €

**73 Nombre del proyecto:** Estudio de disipación de plaguicidas en vegetales y su transformación en la congelación. Evolución con el tiempo de almacenamiento

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

**Tipo de entidad:** Administración estatal



Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología  
(CICYT)

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1992 - 1993

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 42.323 €

**74 Nombre del proyecto:** Estudio de disipación de plaguicidas en vegetales y su transformación en conservas. Evolución con el tiempo de almacenamiento

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Beloso

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Diputación Foral de Navarra

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** Pamplona, España

Gobierno de la Rioja

**Tipo de entidad:** Otras comunidades autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** España

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología  
(CICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1991 - 1993

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 99.891 €

**75 Nombre del proyecto:** Uso de la glucono lactona en la elaboración de conservas de pimiento y alcachofa. Establecimiento de las condiciones de esterilización

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Asenjo Rodríguez

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Diputación Foral de Navarra

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** Pamplona, España

Gobierno de la Rioja

**Tipo de entidad:** Otras comunidades autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** España

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología  
Agraria y Alimentaria. INIA

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1990 - 1992

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 55.603 €



**76** **Nombre del proyecto:** Estudio de composición química de conservas vegetales. Etiquetado con información nutritiva

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Carmen Ancín Azpilicueta

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Diputación Foral de Navarra

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** Pamplona, España

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

Gobierno de la Rioja

**Tipo de entidad:** Otras comunidades autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1989 - 1991

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 72.546 €

**77** **Nombre del proyecto:** Determinación de la vida útil de conservas vegetales en envases de aluminio

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> José Autor Martínez

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Diputación Foral de Navarra

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** Pamplona, España

Gobierno de la Rioja

**Tipo de entidad:** Otras comunidades autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1989 - 1990

**Duración:** 1 año - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 43.579 €

**78** **Nombre del proyecto:** Estudio de los factores de riesgo y puntos críticos en las industrias de conservas vegetales. Establecimiento de un sistema de control

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Emilio Martínez Baigorri

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Tipo de entidad:** Administración estatal



Instituto Nacional de Investigación y Tecnología  
Agraria y Alimentaria. INIA

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1986 - 1989

**Duración:** 3 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuantía total:** 39.575 €

**79 Nombre del proyecto:** Condiciones de fabricación de conservas de tomate triturado. Optimización y modelización del proceso térmico

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Rodrigo Enguádanos

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica (CAICYT)

**Tipo de entidad:** Otras administraciones estatales

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1984 - 1987

**Duración:** 3 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**80 Nombre del proyecto:** Comportamiento de los envases de hojalata con costura lateral para la elaboración de conservas vegetales

**Entidad de realización:** Asociación de Importadores y Comercializadores de Vino (AICV) - Laboratorio del Ebro

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Emilio Martínez Baigorri

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Diputación Foral de Navarra

**Tipo de entidad:** Administración autonómica

**Ciudad entidad financiadora:** Pamplona, España

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

**Tipo de entidad:** Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** España

Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica (CAICYT)

**Tipo de entidad:** Otras administraciones estatales

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio-fin:** 1984 - 1986

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**81 Nombre del proyecto:** Sistema de extrusión húmeda a escala piloto para el desarrollo de nuevos productos en alimentación humana y animal

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Robert Carles Soliva Fortuny

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Tipo de entidad:** Administración estatal



**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** EQC2021-007427-P

**Fecha de inicio:** 25/10/2021

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 450.360,65 €

**82 Nombre del proyecto:** Equipamiento de planta piloto para el desarrollo de alimentos y procesos innovadores con interés gastronómico

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** ULLE13-4E-2060

**Fecha de inicio:** 10/12/2014

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Cuántía total:** 99.647,5 €

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

**1 Nombre del proyecto:** Aplicació de polsos elèctrics de moderada intensitat de camp per assistir el procés de producció de xips de remolatxa

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Robert Carles Soliva Fortuny

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Patatas Fritas Torres, SL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Montmeló, España

**Cód. según financiadora:** C21053

**Fecha de inicio:** 13/10/2021

**Duración:** 1 año

**Cuántía total:** 1.742,6 €

**2 Nombre del proyecto:** Ajut Udl Impuls Maria Artiga Artigas, dotació adicional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Banco de Santander

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España



**Cód. según financiadora:** X21008

**Fecha de inicio:** 01/12/2020

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 5.000 €

**3 Nombre del proyecto:** Estudio de viabilidad tecnologica de encapsulacion de compuestos fenolicos con fibras (naturdev)

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

INDULERIDA, SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Alguaire (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C19063

**Fecha de inicio:** 01/10/2019

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 14.600 €

**4 Nombre del proyecto:** Estudio de vida util de ingredientes desarrodados por indulleida en el marco del proyecto alicarsa (cdti-idi-20171132)

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

INDULERIDA, SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Alguaire (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** S19019

**Fecha de inicio:** 22/05/2019

**Duración:** 7 meses - 10 días

**Cuantía total:** 7.450 €

**5 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevas cremas vegetales funcionales mediante la aplicacion de tecnicas avanzadas

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Grupo alimentario Argal SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Miralcamp (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C19039

**Fecha de inicio:** 10/04/2019

**Duración:** 2 años - 6 meses - 21 días

**Cuantía total:** 40.000 €



- 6** **Nombre del proyecto:** Desarrollo actividades de investigación colaborativa en la universitat de lleida  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** México  
**Cód. según financiadora:** S19021  
**Fecha de inicio:** 04/04/2019 **Duración:** 8 meses - 28 días  
**Cuantía total:** 12.342,55 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Investigación En Tecnologías Emergentes Para El Desarrollo De Productos Con Alto Potencial Funcional  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** México  
**Cód. según financiadora:** C18054  
**Fecha de inicio:** 06/09/2018 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 13.065 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Expert Witness Review And Report  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Coldpress Foods LTD **Tipo de entidad:** Empresas extranjeras Privadas  
 Resto del mundo  
**Ciudad entidad financiadora:** Reino Unido  
**Cód. según financiadora:** S18016  
**Fecha de inicio:** 19/02/2018 **Duración:** 10 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 700 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Contractacion Tecnologica. Proyecto: Desarrollo De Una Nueva Linia De Yogures Y Batidos Con Ingredientes Naturales Con Fruta Y Miel  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Torrans i mel Alemany SL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** S17065

**Fecha de inicio:** 12/12/2017

**Duración:** 20 días

**Cuantía total:** 3.520 €

**10 Nombre del proyecto:** Jornada Técnica Sobre Gastronomía En La Trobada Anual Effost

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat de Catalunya

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Cód. según financiadora:** S17057

**Fecha de inicio:** 27/11/2017

**Duración:** 1 mes - 5 días

**Cuantía total:** 1.239,67 €

**11 Nombre del proyecto:** Desarrollo De Una Nueva Línea De Yogures Y Batidos Con Ingredientes Naturales Con Fruta Y Miel (Triple 0)

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

El Pastoret de La Segarra, SL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C17037

**Fecha de inicio:** 01/07/2017

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 27.240 €

**12 Nombre del proyecto:** Soporte Al Desarrollo Industrial De Una Nueva Línea De Ingredientes Naturales Basados En Fruta Y Miel

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Robert Carles Soliva Fortuny

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

INDULERIDA, SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña





**Ciudad entidad financiadora:** Alguaire (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C17032

**Fecha de inicio:** 01/07/2017

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 2.316 €

- 13 Nombre del proyecto:** Realizacion Del Estudio De Parametros De Esterilizacion Para Una Comida Preparada Para Perros.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** S.C.T. Assaig en Planta Pilot de Processament d'Aliments  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ramon Mitjana, SL **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGEN2\_FRA-170347  
**Fecha de inicio:** 27/03/2017 **Duración:** 1 día  
**Cuantía total:** 1.575 €

- 14 Nombre del proyecto:** Desarrollo de actividades de investigación de la Universidad de Lleida  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** México  
**Cód. según financiadora:** S16031  
**Fecha de inicio:** 10/05/2016 **Duración:** 7 meses - 22 días  
**Cuantía total:** 9.023,89 €

- 15 Nombre del proyecto:** Estudi comparatiu sobre la pasteurització de la cervesa entre el tractament tèrmic convencional i tres tecnologies emergents (UHPH, PE I UV-C)  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Bellaterra, España  
**Cód. según financiadora:** P16039  
**Fecha de inicio:** 01/04/2016 **Duración:** 3 años



**Cuantía total:** 7.200 €

- 16** **Nombre del proyecto:** Ampliación de tecnologías no térmicas en hongos cultivados en La Rioja  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
ASOCHAMP RIOJA **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** C14063  
**Fecha de inicio:** 01/10/2014 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 10.000 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Comparación de efectos de procesos actuales y emergentes sobre distintos compuestos y micotoxinas en frutas de hueso. Desarrollo de nuevos productos  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INDULERIDA, SA **Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña  
**Ciudad entidad financiadora:** Alguairé (Lleida), España  
**Cód. según financiadora:** C13026  
**Fecha de inicio:** 26/06/2013 **Duración:** 1 mes - 2 días  
**Cuantía total:** 8.000 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Determinaciones de estabilidad y calidad de purés de fruta  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de Lleida (UdL) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lleida, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Industrialización de Frutas del Segre, SA (Infrusesa) **Tipo de entidad:** Empresas privadas España (sin CAT)  
**Ciudad entidad financiadora:** Albacete, España  
**Cód. según financiadora:** S13030  
**Fecha de inicio:** 03/04/2013 **Duración:** 8 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 1.299 €
- 19** **Nombre del proyecto:** Use of scereviciae as a model to evaluate the effect of technological processes on the effectiveness of plant derived bioactive compounds on cell growth and physiology  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio



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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Cód. según financiadora:** X12026

**Fecha de inicio:** 26/09/2012

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 6.750 €

**20 Nombre del proyecto:** Recubrimientos comestibles para la conservación de fruta cortada

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

DANONE

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C11049

**Fecha de inicio:** 01/12/2011

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 19.746 €

**21 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos y procesos a base de frutas

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Tecnológico Monterrey

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C11042

**Fecha de inicio:** 26/09/2011

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 111.690 €

**22 Nombre del proyecto:** Nuevas formas de recubrimientos comestibles para vegetales y salsas

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Grupo alimentario Argal SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Miralcamp (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C11037



**Fecha de inicio:** 01/08/2011  
**Cuantía total:** 53.125 €

**Duración:** 1 año - 9 meses

- 23 Nombre del proyecto:** Obtenció d'extractes rics en components bioactius com subproductes de la indústria de transformació de sucres

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Élez Martínez

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

INDULERIDA, SA

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** Alguaire (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C10027

**Fecha de inicio:** 01/06/2010

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 11.100 €

- 24 Nombre del proyecto:** Apoyo técnico en el desarrollo de actividades de I+D+I sobre recubrimientos comestibles en alimentos

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Production and innovation on edible coatings, SL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C10024

**Fecha de inicio:** 22/04/2010

**Duración:** 2 años - 1 día

**Cuantía total:** 16.000 €

- 25 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un producto a base de yogur y fruta fresca cortada

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

El Pastoret de La Segarra, SL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C09062

**Fecha de inicio:** 01/12/2009

**Duración:** 1 año - 7 meses

**Cuantía total:** 57.150 €

- 26 Nombre del proyecto:** Colaboración en trabajo de investigación de fluidos tratados con pulsos eléctricos y altas presiones dentro del Proyecto FPG-FOOS.023140 HIGHQ RTE

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 2



**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat Politècnica de València (UPV)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C07001

**Fecha de inicio:** 11/01/2007

**Duración:** 1 año

**Cuántía total:** 18.000 €

**27 Nombre del proyecto:** Especificaciones técnicas y control de calidad en la fabricación de melocotón y pera en conserva

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Fruits de Ponent, SCCL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C0727

**Fecha de inicio:** 01/08/2005

**Duración:** 3 meses

**Cuántía total:** 13.225 €

**28 Nombre del proyecto:** Estudio de valorización de subproductos generados en la extracción y refinado de aceites vegetales comestibles

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martin Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Aceites Borges Pont, S.A.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** 25300 Tàrrega (Lleida), España

**Cód. según financiadora:** C0563

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

**Duración:** 1 año - 5 meses

**Cuántía total:** 35.362 €

**29 Nombre del proyecto:** Puesta en marcha de una línea de conservación de fruta mínimamente procesada

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Actel, SCCL

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** 25196 LLEIDA, España

**Cód. según financiadora:** C0546

**Fecha de inicio:** 01/11/2002

**Duración:** 6 meses



**Cuantía total:** 18.979,02 €

**30 Nombre del proyecto:** Unitat de Tecnologia de Productes Vegetals del Centre de Referència de Tecnologia d'Aliments (CeRTA)

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Sanchis Almenar

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Departament d'Universitats, Recerca i Societat de la Informació (Generalitat de Catalunya) DURSI **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 2000

**Duración:** 4 años - 1 día

**Cuantía total:** 100.007 €

**31 Nombre del proyecto:** Conservación de frutas envasadas troceadas

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Magic Fruits, SL.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 1997

**Duración:** 1 día

**Cuantía total:** 6.276 €

**32 Nombre del proyecto:** Contrato de licencia para el uso, fabricación y explotación comercial de los productos de panadería bollería bajos en calorías y ricos en fibra vegetal y/o de frutas

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Gremi de Forners de les Terres de Lleida

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** L0001

**Fecha de inicio:** 02/09/1996

**Duración:** 9 años - 3 meses - 30 días

**Cuantía total:** 4.207,08 €

**33 Nombre del proyecto:** Convenio Universidad - Empresa 'Formación de personal laboral en industrias cárnicas'

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

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





**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olga Martín Belloso

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Hesperia de Alimentacion, S.A.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluñaa

**Ciudad entidad financiadora:** Miralcamp (Lleida), España

**Fecha de inicio:** 04/1996

**Duración:** 1 día

**34 Nombre del proyecto:** Optimización enzimática del proceso de elaboración de zumos

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Albert Ibarz Ribas

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

NUFRI

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** C0002

**Fecha de inicio:** 1994

**Duración:** 3 años - 1 día

**Cuantía total:** 15.000 €

**35 Nombre del proyecto:** Tecnología de zumos cloudy de manzana

**Grado de contribución:** Investigador/a

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

**Ciudad entidad realización:** Lleida, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Ibarz Ribas

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de Lleida (UdL)

**Entidad/es financiadora/s:**

Centre per al Desenvolupament Tecnològic Industrial (CDTI) **Tipo de entidad:** IPSFL - Administración estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

NUFRI

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

**Ciudad entidad financiadora:** España

Universitat de Lleida (UdL)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Lleida, España

**Fecha de inicio:** 1992

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 8.416 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para conservación de fruta pelada y troceada en envases impermeables así como envases y productos conservantes utilizados para el mismo

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

**Inventores/autores/obtentores:** Martín O., Sebastián M., Mònico A.

**Entidad titular de derechos:** Quisqueya, S.L.

**País de inscripción:** España

**Fecha de registro:** 24/02/1998

**Fecha de concesión:** 24/02/1998

**Nº de patente:** P9800379

**Patente española:** Si
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de elaborados cárnicos ricos en fibra dietética y de bajo contenido calórico

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

**Inventores/autores/obtentores:** Martín O, Grigeldo N, Lorente J.

**Entidad titular de derechos:** Universitat de Lleida (UdL)

**País de inscripción:** España

**Fecha de registro:** 18/07/1996

**Fecha de concesión:** 18/07/1996

**Nº de patente:** P9601639

**Patente española:** Si
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de alimentos de panadería/bollería ricos en fibra dietética y de bajo valor calórico

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

**Inventores/autores/obtentores:** Martín O, Grigeldo N, Lorente J.

**Entidad titular de derechos:** Universitat de Lleida (UdL)

**País de inscripción:** España

**Fecha de registro:** 30/05/1996

**Fecha de concesión:** 30/05/1996

**Nº de patente:** P9601310

**Patente española:** Si

**Empresas:** Gremi de Forners de les Terres de Lleida
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la obtención de mermeladas ricas en fibra dietética.

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

**Inventores/autores/obtentores:** Martín O, Grigeldo N, Lorente J.

**Entidad titular de derechos:** Universitat de Lleida (UdL)

**País de inscripción:** España

**Fecha de registro:** 30/05/1996

**Fecha de concesión:** 30/05/1996

**Nº de patente:** P9601309

**Patente española:** Si



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Molet Rodríguez, A.; Torcello Gómez, A.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O.; Mackie, A. In vitro digestibility of O/W emulsions co-ingested with complex meals: influence of the food matrix. Food Hydrocolloids. 135, pp. 1 - 12. (Reino Unido): Elsevier, 2023. ISSN 0268-005X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108121>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84425>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5
- 2** Alencar Luciano, W.; Colombo Pimentel, T.; França Bezerril, F.; Barão, C.E.; Marcolino, V.A.; de Siqueira Ferraz Carvalho, R.; dos Santos Lima, M.; Martín Belloso, O.; Magnani, M. Effect of citral nanoemulsion on the inactivation of *Listeria monocytogenes* and sensory of fresh-cut melon and papaya during storage. International Journal of Food Microbiology. 384, pp. 1 - 9. (Holanda): Elsevier, 2023. ISSN 0168-1605  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109959>  
**Handle:** <https://repositori.udl.cat/handle/10459.1/464796>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 9
- 3** Teixé Roig, J.; Oms Oliu, G.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O. Enhancing the gastrointestinal stability of curcumin by using sodium alginate-based nanoemulsions containing natural emulsifiers. International Journal Of Molecular Sciences. 24 - 1, (Estados Unidos de América): 2023. ISSN 1661-6596  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/ijms24010498>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/85209>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4
- 4** Teixé Roig, J.; Oms Oliu, G.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O. Enhancing in vivo retinol bioavailability by incorporating  $\beta$ -carotene from alga *Dunaliella Salina* into nanoemulsions containing natural-based emulsifiers. Food Research International. 164, pp. 1 - 9. (Estados Unidos de América): 2023. ISSN 0963-9969  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112359>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/85265>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4
- 5** Méndez, D.A.; Fabra M.J.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O.; Salvia Trujillo, L.; López Rubio, A.; Martínez Abad, A. Influence of the extraction conditions on the carbohydrate and phenolic composition of functional pectin from persimmon waste streams. Food Hydrocolloids. 123 - 107066, (Reino Unido): Elsevier, 2022. ISSN 0268-005X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107066>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72519>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 10.7

**Posición de publicación:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 10.7

**Posición de publicación:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 73

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 142

- 6** Teixé Roig, J.; Oms Oliu, G.; Ballesté Muñoz, S.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O. Encapsulation and controlled release of phycocyanin during the in vitro digestion using polysaccharide-added double emulsions (W1/O/W2). Food Structure. 31 - 100249, (Desconocido): 2022.

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foostr.2021.100249>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83381>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

- 7** Velásquez, P.; Montenegro, G.; Valenzuela, L.; Giordano, A.; Cabrera Barjas, G.; Martín Belloso, O. κ-carrageenan edible films for beef: honey and bee pollen phenolic compounds improve their antioxidant capacity. Food Hydrocolloids. 124, pp. 1 - 12. (Reino Unido): Elsevier, 2022. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107250>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 10.7

**Posición de publicación:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 73

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 142

- 8** Paesa, M.; Pires Nogueira, D.; Velderrain Rodriguez, G.R.; Esparza, I.; Jiménez Moreno, N.; Mendoza, G.; Osada, J.; Martín Belloso, O.; Rodríguez Yoldi, M.J.; Ancín Azpilicueta, C. Valorization of Onion Waste by Obtaining Extracts Rich in Phenolic Compounds and feasibility of its therapeutic use on Colon Cancer. Antioxidants. 11, pp. 1 - 19. (Suiza): 2022. ISSN 2076-3921

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/antiox11040733>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83298>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 7

**Posición de publicación:** 46

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 285

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 13**Num. revistas en cat.:** 142**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, MEDICINAL**Índice de impacto:** 7**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 6**Num. revistas en cat.:** 60

- 9** Morales de la Peña, M.; Welti Chanes, J.; Martín Belloso, O. Impact of pulsed electric fields pre-treatments on the Isoflavone profile of soymilk. *Beverages*. 8, pp. 1 - 11. (Suiza): 2022. ISSN 2306-5710

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/beverages8020019>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83383>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3

- 10** Shirvani, A.; Hossein Goli, S.A.; Varshosaz, J.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. Fabrication of edible solid lipid nanoparticle from beeswax/propolis wax by spontaneous emulsification: Optimization, characterization and stability. *Food Chemistry*. 387, pp. 1 - 10. (Reino Unido): 2022. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132934>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83391>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 8.8**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 73**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 8.8**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 142**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Índice de impacto:** 8.8**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 88

- 11** Quero, J.; Ballesteros, L.F.; Ferreira Santos, P.; Velderrain Rodriguez, G.R.; Rocha, C.M.R.; Pereira, R. N.; Teixeira, J.A.; Martín Belloso, O.; Osada, J.; Rodriguez Yoldi, M.J. Unveiling the antioxidant therapeutic functionality of sustainable olive pomace active ingredients. *Antioxidants*. 11, pp. 1 - 22. (Suiza): 2022. ISSN 2076-3921

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/antiox11050828>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83322>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 10**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Índice de impacto:** 7**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 46**Num. revistas en cat.:** 285**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 7**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 13**Num. revistas en cat.:** 142**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, MEDICINAL



**Índice de impacto:** 7  
**Posición de publicación:** 6

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 60

- 12** Fontes-Candia, C.; Martínez, J.C.; López-Rubio, A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O.; Martínez-Sanz, M. Emulsion gels and oil-filled aerogels as curcumin carriers: nanostructural characterization of gastrointestinal digestion products. Food Chemistry. 387, pp. 1 - 11. (Reino Unido): 2022. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132877>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83323>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 73

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 142

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 88

- 13** Olmedilla-Alonso, B.; Granado-Lorencio, F.; de Ancos, B.; Sánchez-Moreno, C.; Martín-Belloso, O.; Blanco, I.; Herrero-Barbudo, C.; Elez-Martínez, P.; Plaza, L.; Cano, M.P. Greater bioavailability of xanthophylls compared to carotenes from orange juice (high-pressure processed, pulsed electric field treated, low-temperature pasteurised, and freshly squeezed) in a crossover study in healthy individuals. Food Chemistry. 371, pp. 1 - 8. (Reino Unido): 2022. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130821>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72518>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 73

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 142

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 8.8

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 88

- 14** Imeneo, V.; Amalia Piscopo, A.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Efficacy of Pectin-Based Coating Added with a Lemon Byproduct Extract on Quality Preservation of Fresh-Cut Carrots. Foods. 11 - 9, pp. 1314. (Suiza): 2022. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods11091314>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83457>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0



**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.2**Posición de publicación:** 34**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 142

- 15** Alvarez Vaz, A.; Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Physicochemical properties and bioaccessibility of phenolic compounds of dietary fibre concentrates from vegetable by-products. *Foods*. 11, pp. 1 - 16. (Suiza): 2022. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods11172578>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84389>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.2**Posición de publicación:** 34**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 142

- 16** Cruz Valenzuela, M.R.; Ayala Soto, R.E.; Ayala Zavala, J.F.; Espinoza Silva, B.A.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R.; Nazzaro, F.; Fratianni, F.; Tapia Rodríguez, M.R.; Bernal Mercado, A.T. Pomegranate (*Punica granatum* L.) peel extracts as antimicrobial and antioxidant additives used in alfalfa sprouts. *Foods*. 11, pp. 1 - 14. (Suiza): 2022. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods11172588>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84374>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.2**Posición de publicación:** 34**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 142

- 17** González Casado, S.; López Gámez, G.; Martín Belloso, O.; Elez Martínez, P.; Soliva Fortuny, R. Pulsed light of near-infrared and visible light wavelengths induces the accumulation of carotenoids in tomato fruits during post-treatment time. *Journal of Food Science*. 87, pp. 3913 - 3924. (Reino Unido): 2022. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16270>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84427>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.9**Posición de publicación:** 51**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 142

- 18** Odriozola Serrano, I.; Bellí, G.; Puigpinós, J.; Herrero, E.; Martín Belloso, O. Screening the antioxidant activity of thermal or non-thermally treated fruit juices by in vitro and in vivo assays. *Beverages*. 8 - 2, pp. 1 - 12. (Suiza): 2022. ISSN 2306-5710

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/beverages8020036>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83943>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0



**Nº total de autores:** 5

- 19** Gormley, R.; Knol, J.; Martín Belloso, O. EFFoST: An information powerhouse on European food science and technology. Trends in Food Science & Technology. 113, pp. 430 - 432. (Reino Unido): 2021. ISSN 0924-2244

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.029>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 16.002

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 2

**Num. revistas en cat.:** 144

- 20** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Pulsed electric field treatment strategies to increase bioaccessibility of phenolic and carotenoid compounds in oil-added carrot purees. Food Chemistry. 364, pp. 130377. (Reino Unido): 2021. Disponible en Internet en: <<http://https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130377>>. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130377>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72284>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 9.231

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 73

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 9.231

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 8

**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 9.231

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 90

- 21** Pérez, M.; López Yerena, A.; Lozano Castellón, J.; Olmo Cunillera, A.; Lamuela Raventós, R.M.; Martín Belloso, O.; Vallverdú Queralt, A. Impact of novel technologies on virgin olive oil processing, consumer acceptance, and the valorization of olive mill wastes. Antioxidants. 10 - Art. 417, pp. 1 - 19. (Suiza): 2021. ISSN 2076-3921

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/antiox10030417>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/70857>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 7.675

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 50

**Num. revistas en cat.:** 297

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 7.675

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 12

**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, MEDICINAL

**Índice de impacto:** 7.675

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 4

**Num. revistas en cat.:** 63

- 22** Velderrain-Rodríguez, G.R.; Salvia-Trujillo, L.; González-Aguilar, G.A.; Martín-Belloso, O. Interfacial activity of phenolic-rich extracts from avocado fruit waste: Influence on the colloidal and oxidative stability of emulsions and nanoemulsions. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 69, pp. 102665. (Reino Unido): Elsevier, 2021. ISSN 1466-8564  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102665>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72641>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 7.104  
**Posición de publicación:** 15  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 23** Morales de la Peña, M.; Rábago Panduro, L.M.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J. Pulsed Electric Fields Technology for Healthy Food Products. *Food Engineering Reviews*. (Estados Unidos de América): 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s12393-020-09277-2>>. ISSN 1866-7910  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12393-020-09277-2>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.738  
**Posición de publicación:** 19  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 24** Rábago Panduro, M.; Morales de la Peña, M.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J. Application of pulsed electric fields (PEF) on pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch)]: Oil extraction yield and compositional characteristics of the oil and its by-product. *Food Engineering Reviews*. 13, pp. 676 - 685. (Estados Unidos de América): 2021. ISSN 1866-7910  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12393-020-09267-4>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83382>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.738  
**Posición de publicación:** 19  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 25** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Quiles Chuliá, A.; Martín Belloso, O.; Hernando Hernando, I.; Soliva Fortuny, R. Effect of pulsed electric fields on carotenoid and phenolic bioaccessibility and their relationship with carrot structure. *Food & Function*. (Reino Unido): 2021. ISSN 2042-6496  
**DOI:** <https://doi.org/10.1039/D0FO03035J>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/71667>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.317  
**Posición de publicación:** 67  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 297



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.317  
**Posición de publicación:** 24

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 26** De Abreu-Martins, H. H.; Artiga-Artigas, M.; Hilsdorf Piccoli, R.; Martín-Belloso, O.; Salvia-Trujillo, L. Influence of lipid nanoparticle physical state on  $\beta$ -carotene stability kinetics under different environmental conditions. Food & Function. 12 - 2, pp. 840 - 851. (Reino Unido): 2021. ISSN 2042-6496

**DOI:** <https://doi.org/10.1039/D0FO01980A>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 6.317

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 67

**Num. revistas en cat.:** 297

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 6.317

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 24

**Num. revistas en cat.:** 144

- 27** Plazzotta, S.; Ibarz, R.; Manzocco, L.; Martín Belloso, O. Modelling the recovery of biocompounds from peach waste assisted by pulsed electric fields or thermal treatment. Journal of Food Engineering. 290 - Art nº 110196, pp. 1 - 8. (Reino Unido): Elsevier, 2021. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110196>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84199>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Índice de impacto:** 6.203

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 29

**Num. revistas en cat.:** 143

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 6.203

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 26

**Num. revistas en cat.:** 144

- 28** Velderrain Rodríguez, G.R.; Quero, J.; Osada, J.; Martín Belloso, O.; Rodríguez Yoldi, M.J. Phenolic-rich extracts from avocado fruit residues as functional food ingredients with antioxidant and antiproliferative properties. Biomolecules. 11, e977, 1-24 - Art. 977, pp. 1 - 24. (Suiza): 2021. ISSN 2218-273X

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/biom11070977>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72044>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 6.064

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 75

**Num. revistas en cat.:** 297

- 29** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Changes of carotenoid content in carrots after application of pulsed electric field treatments. Lwt-Food Science And Technology. (Suiza): Elsevier, 2021. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111408>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/71641>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.056

**Posición de publicación:** 29

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 30** Gasá Falcon, A.; Arranz, E.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O.; Giblin, L. Delivery of  $\beta$ -carotene to the in vitro intestinal barrier using nanoemulsions with lecithin or Caseinate as emulsifiers. *Lwt-Food Science And Technology*. 135 - 110059, (Suiza): Elsevier, 2021. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110059>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69588>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.056

**Posición de publicación:** 29

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 31** Molet Rodríguez, A.; Turmo Ibarz, A.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. Incorporation of antimicrobial nanoemulsions into complex foods: A case study in an apple juice-based beverage. *Lwt-Food Science And Technology*. 141, pp. 110926. (Suiza): Elsevier, 2021. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.110926>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83314>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.056

**Posición de publicación:** 29

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 32** Pedro Ferreira-Santos; Raquel Ibarz; Jean-Michel Fernandes; Ana Cristina Pinheiro; Cláudia Botelho; Cristina M.R. Rocha; José António Teixeira; Olga Martín-Belloso. Encapsulated pine bark polyphenolic extract during gastrointestinal digestion: Bioaccessibility, bioactivity and oxidative stress prevention. *Foods*. 10, pp. 328 - 347. (Suiza): 2021. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods10020328>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/70724>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.561

**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 33** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Applying pulsed electric fields to whole carrots enhances the bioaccessibility of carotenoid and phenolic compounds in derived products. *Foods*. 10 - 6, pp. 1321. (Suiza): 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10061321>>. ISSN 2304-8158



**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods10061321>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72106>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 34** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Recent advances toward the application of non-thermal technologies in food processing: An insight on the bioaccessibility of health-related constituents in plant-based products. *Foods*. 10 - 7, pp. 1538. (Suiza): 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10071538>>. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods10071538>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72036>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 35** Rábago Panduro, M.; Morales de la Peña, M.; Romero Fabregat, M.P.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J. Effect of Pulsed Electric Fields (PEF) on Extraction Yield and Stability of Oil Obtained from Dry Pecan Nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch)). *Foods*. 10, pp. 1 - 12. (Suiza): 2021. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods10071541>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72040>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 36** Velderrain Rodríguez, G.R.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. Lipid digestibility and polyphenols bioaccessibility of oil-in-water emulsions containing avocado peel and seed extracts as affected by the presence of low methoxyl pectin. *Foods*. 10 - 9, pp. 2193. (Suiza): 2021. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods10092193>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83316>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144



- 37** Mármol, I.; Queroa, J.; Ibarz, R.; Ferreira Santos, P.; Teixeira, J. A.; Rocha C. M. R.; Pérez Fernández, M.; García Juiz, S.; Osada, J.; Martín Belloso, O.; Rodríguez Yoldia, M. J. Valorization of agro-food by-products and their potential therapeutic applications. Food and Bioproducts Processing. 128, pp. 247 - 258. (Reino Unido): 2021. ISSN 0960-3085

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2021.06.003>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83380>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 11

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.105

**Posición de publicación:** 45

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.105

**Posición de publicación:** 38

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.105

**Posición de publicación:** 38

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 159

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 143

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 144

- 38** Molet-Rodríguez, A.; Martín-Belloso, O.; Salvia-Trujillo, L. Formation and stabilization of W1/O/W2 emulsions with gelled lipid phases. Molecules. 26, pp. 312 - 327. (Suiza): 2021. ISSN 1420-3049

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/molecules26020312>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/70467>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.927

**Posición de publicación:** 114

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.927

**Posición de publicación:** 65

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 297

**Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 179

- 39** Velderrain Rodríguez, G.R.; Salmerón Ruiz, M.L.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Ultraviolet/visible intense pulsed light irradiation of fresh-cut avocado enhances its phytochemicals content and preserves quality attributes. Journal of Food Processing and Preservation. 45 - 3, (Estados Unidos de América): 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/jfpp.15289>>. ISSN 0145-8892

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.15289>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.609

**Posición de publicación:** 94

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 144

- 40** Helena de Abreu Martins, H.; Artiga Artigas, M.; Hilsdorf Piccoli, R.; Martín Belloso, O.; Salvia Trujillo, L. The lipid type affects the in vitro digestibility and  $\beta$ -carotene bioaccessibility of liquid or solid lipid nanoparticles. Food Chemistry. 311 - 126024, (Reino Unido): 2020. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126024>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/67859>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 7.514  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 7  
**Num. revistas en cat.:** 74  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 7.514  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 7  
**Num. revistas en cat.:** 144  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 7.514  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 6  
**Num. revistas en cat.:** 89
- 41** Plazzotta, S.; Ibarz, R.; Manzocco, L.; Martín Belloso, O. Optimizing the antioxidant biocompound recovery from peach waste extraction assisted by ultrasounds or microwaves. Ultrasonics Sonochemistry. 63 - Art n° 104954, pp. 1 - 9. (Reino Unido): 2020. ISSN 1350-4177  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2019.104954>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Categoría:** ACOUSTICS  
**Nº total de autores:** 4  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Num. revistas en cat.:** 32  
**Índice de impacto:** 7.491  
**Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY  
**Posición de publicación:** 1  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 179
- 42** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Enhancing phenolic content in carrots by pulsed electric fields during post-treatment time: Effects on cell viability and quality attributes. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 59 - 102252, (Reino Unido): Elsevier, 2020. ISSN 1466-8564  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.102252>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69450>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Nº total de autores:** 4  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Num. revistas en cat.:** 144  
**Índice de impacto:** 5.916  
**Posición de publicación:** 15
- 43** Kaya, Z.; Unluturk, S.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Effectiveness of pulsed light treatments assisted by mild heat on *Saccharomyces cerevisiae* inactivation in verjuice and evaluation of its quality during storage. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 66 - 102517, (Reino Unido): Elsevier, 2020. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102517>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/72390>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.916

**Posición de publicación:** 15

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 44** Rodríguez Roque, M.J.; De Ancos, B.; Sánchez Vega, R.; Sánchez Moreno, C.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O. In vitro bioaccessibility of isoflavones from a soymilk-based beverage as affected by thermal and non-thermal processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 66, (Reino Unido): Elsevier, 2020. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102504>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/83324>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.916

**Posición de publicación:** 15

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 45** Rodríguez-Bencomo, J.J.; Sanchis, V; Viñas, I; Martín-Belloso, O; Soliva-Fortuny, R. Formation of patulin-glutathione conjugates induced by pulsed light: A tentative strategy for patulin degradation in apple juices. *Food Control*. 315 - 126283, (Reino Unido): Elsevier, 2020. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126283>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/67922>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.548

**Posición de publicación:** 19

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 46** López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Pulsed electric fields affect endogenous enzyme activities, respiration and biosynthesis of phenolic compounds in carrots. *Postharvest Biology and Technology*. (Holanda): 2020. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111284>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/71668>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.537

**Posición de publicación:** 20

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.537

**Posición de publicación:** 3

**Categoría:** HORTICULTURE

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 37



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.537  
**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 91

- 47** Artiga Artigas, María; de Abreu Martins, Heloísa Helena; Zeeb, Benajmin; Hilsdorf Piccoli, Roberta; Martín Belloso, Olga; Salvia Trujillo, Laura. Antimicrobial kinetics of nanoemulsions stabilized with protein:pectin electrostatic complexes. Food And Bioprocess Technology. 13, pp. 1893 - 1907. (Estados Unidos de América): 2020. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02531-9>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.465

**Posición de publicación:** 34

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

- 48** Teixé Roig, J.; Oms Oliu, G.; Ballesté Muñoz, S.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O. Improving the in vitro bioaccessibility of  $\beta$ -carotene using pectin added nanoemulsions. Foods. 9 - 447, (Suiza): 2020. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods9040447>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/68500>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.35

**Posición de publicación:** 37

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 144

- 49** Gasá-Falcón, A.; Acevedo-Fani, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O. Development, physical stability and bioaccessibility of  $\beta$ -carotene-enriched tertiary emulsions. Journal Of Functional Foods. 64, (Holanda): Elsevier, 2020. ISSN 1756-4646

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103615>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/67505>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.701

**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.701

**Posición de publicación:** 31

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 89

- 50** Artiga-Artigas, M.; Reichert, C.; Salvia-Trujillo, L.; Zeeb, B.; Martín-Belloso, O.; Weiss, J. Protein/polysaccharide complexes to stabilize decane-in-water nanoemulsions. Food Biophysics. (Estados Unidos de América): 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11483-019-09622-x>>. ISSN 1557-1858

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09622-x>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69395>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.114**Posición de publicación:** 59**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 144

- 51** Sánchez Vega, R.; Garde Cerdán, T.; Rodríguez Roque, M.J.; Elez Martínez, P.; Martin Belloso, O. High-intensity pulsed electric fields or thermal treatment of broccoli juice: The effects of processing on minerals and free amino acids. *European Food Research and Technology*. 246 - 3, pp. 539 - 548. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2020. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03420-y>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.998**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 64**Num. revistas en cat.:** 144

- 52** Sánchez Vega, R.; Rodríguez Roque, M.J.; Elez Martínez, P.; Martin Belloso, O. Impact of critical high-intensity pulsed electric field processing parameters on oxidative enzymes and color of broccoli juice. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44 - 3, (Estados Unidos de América): 2020. ISSN 0145-8892

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.14362>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.19**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 90**Num. revistas en cat.:** 144

- 53** Rábago-Panduro, L.M.; Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J. Changes in bioactive compounds content and antioxidant capacity of pecan nuts [(*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch))] during storage. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 19 - 3, pp. 1439 - 1452. (México): 2020. ISSN 1665-2738

**DOI:** <https://doi.org/10.24275/rmiq/Alim1149>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69740>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 2.148**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 38**Num. revistas en cat.:** 74**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL**Índice de impacto:** 2.148**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 90**Num. revistas en cat.:** 143

- 54** Ribas Agustí, A.; Martin Belloso, O.; Soliva Fortuny, R.; Elez Martínez, P. Enhancing hydroxycinnamic acids and flavan-3-ol contents by pulsed electric fields without affecting quality attributes of apple. *Food Research International*. 121, pp. 433 - 440. (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.11.057>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69376>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.972**Posición de publicación:** 11**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 139

- 55** Morais, S.G.G.; Lima, M.S.; Borges, G.S.C.; Martín-Belloso, O.; Magnani, M. Effects of probiotics on the content and bioaccessibility of phenolic compounds in red pitaya pulp. Food Research International. 126 - 108681, (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108681>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.972**Posición de publicación:** 11**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 139

- 56** Morales-de la Peña, M.; Welte-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. Innovative technology to improve quality and safety of foods. Current Opinion In Food Science. 30, pp. 1 - 7. (Holanda): 2019. ISSN 2214-7993

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2018.10.009>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69310>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.577**Posición de publicación:** 15**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 139

- 57** Ojeda, G.A.; Sgroppo, S.C.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. Chitosan/tripolyphosphate nanoaggregates enhance the antibrowning effect of ascorbic acid on mushroom slices. Postharvest Biology and Technology. 156 - 110934, (Holanda): 2019. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.110934>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/67703>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.303**Posición de publicación:** 18**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 139**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.303**Posición de publicación:** 3**Categoría:** HORTICULTURE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 36**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.303**Posición de publicación:** 7**Categoría:** AGRONOMY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 91





- 58** Zhong, S.; Vendrell-Pacheco, M.; Heskitt, B.; Chitchumroonchokchai, C.; Failla, M.; Sastry, S.; Francis, D.M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Kopec, R.E. Novel processing technologies as compared to thermal treatment on the bioaccessibility and caco-2 cell uptake of carotenoids from tomato and kale-based juices. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67 - 36, pp. 10185 - 10194. (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 0021-8561  
**DOI:** <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b03666>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69723>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 10  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.192  
**Posición de publicación:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.192  
**Posición de publicación:** 15  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.192  
**Posición de publicación:** 21  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 58  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 139
- 59** Gasá Falcon, Ariadna; Odriozola Serrano, Isabel; Oms Oliu, Gemma; Martín Belloso, Olga. Impact of emulsifier nature and concentration on the stability of  $\beta$ -carotene enriched nanoemulsions during in vitro digestion. *Food & Function*. 10, pp. 713 - 722. (Reino Unido): 2019. ISSN 2042-6496  
**DOI:** <https://doi.org/10.1039/C8FO02069H>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/65504>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.171  
**Posición de publicación:** 91  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.171  
**Posición de publicación:** 24  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 297  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 139
- 60** Velderrain Rodríguez, G.R.; Salvia Trujillo, L.; Wall Medrano, A.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O. In vitro digestibility and release of a mango peel extract encapsulated within water-in-oil-in-water (W1/O/W2) emulsions containing sodium carboxymethyl cellulose. *Food & Function*. 10 - 9, pp. 6110 - 6120. (Reino Unido): 2019. ISSN 2042-6496  
**DOI:** <https://doi.org/10.1039/C9FO01266D>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69365>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.171  
**Posición de publicación:** 91  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 297  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 4.171  
**Posición de publicación:** 24

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 139

- 61** Artiga Artigas, M.; Montoliu Boneu, J.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. Factors affecting the formation of highly concentrated emulsions and nanoemulsions. *Colloids and Surfaces A-Physicochemical and Engineering Aspects*. 578, pp. 123577. (Holanda): Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2019.123577>>. ISSN 0927-7757

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2019.123577>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69396>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, PHYSICAL

**Índice de impacto:** 3.99

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 58

**Num. revistas en cat.:** 159

- 62** Ribas Agustí, A.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R.; Elez Martínez, P. Influence of pulsed electric fields processing on the bioaccessible and non-bioaccessible fractions of apple phenolic compounds. *Journal Of Functional Foods*. 59, pp. 206 - 214. (Holanda): Elsevier, 2019. ISSN 1756-4646

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.05.041>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69351>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.701

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 31

**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 3.701

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 29

**Num. revistas en cat.:** 89

- 63** Velderrain Rodríguez, G.R.; Acevedo Fani, A.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O. Encapsulation and stability of a phenolic-rich extract from mango peel within water-in-oil-in-water emulsions. *Journal Of Functional Foods*. 56, pp. 65 - 73. (Holanda): Elsevier, 2019. ISSN 1756-4646

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.02.045>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69364>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.701

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 31

**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 3.701

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 29

**Num. revistas en cat.:** 89

- 64** Artiga Artigas, M.; Molet Rodríguez, A.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. Formation procedure of double emulsions (W1/O/W2) as carriers of hydrophilic and lipophilic active compounds. Food And Bioprocess Technology. 12 - 3, pp. 422 - 435. (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2221-3>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/65712>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.356 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 36 **Num. revistas en cat.:** 139
- 65** Gago, C.M.L.; Artiga Artigas, M.; Antunes, M.D.C., M.; Faleiro, M.L.; Miguel, M.G.; Martín Belloso, O. Effectiveness of nanoemulsions of clove and lemongrass essential oils and their major components against Escherichia coli and Botrytis cinerea. Food Science And Technology. 56 - 5, pp. 2721 - 2736. (Brasil): 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-019-03762-1>>. ISSN 0101-2061  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03762-1>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69231>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.443 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 101 **Num. revistas en cat.:** 139
- 66** Artiga-Artigas, M.; Guerra-Rosas, M.I.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O. Influence of essential oils and pectin on nanoemulsion formulation: a ternary phase experimental approach. Food Hydrocolloids. 81, pp. 209 - 219. (Reino Unido): Elsevier, 2018. ISSN 0268-005X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.001>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/65711>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 5.839 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 3 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 5.839 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5 **Num. revistas en cat.:** 135
- 67** Avalos-Llano, K.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Effect of pulsed light treatments on quality and antioxidant properties of fresh-cut strawberries. Food Chemistry. 264, pp. 393 - 400. (Reino Unido): 2018. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.05.028>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69383>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 5.399 **Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 10**Num. revistas en cat.:** 71**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 86

- 68** Artiga-Artigas, M.; Lanjari-Perez, Y.; Martín-Belloso, O. Curcumin-loaded nanoemulsions stability as affected by the nature and concentration of surfactant. Food Chemistry. 266, pp. 466 - 474. (Reino Unido): 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.043>>. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.043>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 5**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 71**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 7**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.399**Posición de publicación:** 10**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 86

- 69** Valdivia-Nájar, C.G.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Impact of pulsed light treatments and storage time on the texture quality of fresh-cut tomatoes. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 45, pp. 29 - 35. (Reino Unido): Elsevier, 2018. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.08.007>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63070>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.085**Posición de publicación:** 15**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135

- 70** García-Parra, J.; González-Cebrino, F.; Delgado-Adámez, J.; Cava, R.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Ramírez, R. Application of innovative technologies, moderate-intensity pulsed electric fields and high-pressure thermal treatment, to preserve and/or improve the bioactive compounds content of pumpkin. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 45, pp. 53 - 61. (Reino Unido): Elsevier, 2018. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.09.022>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/66668>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 4.085  
**Posición de publicación:** 15

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 71** González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. Enhancing the carotenoid content of tomato fruit with pulsed electric field treatments: effects on respiratory activity and quality attribute. *Postharvest Biology and Technology*. 137, pp. 113 - 118. (Holanda): 2018. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.11.017>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63068>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 135

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** HORTICULTURE

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 36

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRONOMY

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 89

- 72** González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. Induced accumulation of individual carotenoids and quality changes in tomato fruits treated with pulsed electric fields and stored at different post-treatments temperatures. *Postharvest Biology and Technology*. 146, pp. 117 - 123. (Holanda): 2018. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2018.08.013>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/66676>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 135

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** HORTICULTURE

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 36

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRONOMY

**Índice de impacto:** 3.927

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 89

- 73** Valdivia-Nájar, C. G., Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Kinetics of the changes in the antioxidant potential of fresh-cut tomatoes as affected by pulsed light treatments and storage time. *Journal of Food Engineering*. 237, pp. 146 - 153. (Reino Unido): Elsevier, 2018. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.05.029>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.625  
**Posición de publicación:** 28

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 138

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.625  
**Posición de publicación:** 26

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 74** González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. Application of pulsed electric fields to tomato fruits for enhancing the bioaccessibility of carotenoids in derived products. Food & Function. 9 - 4, pp. 2282 - 2289. (Reino Unido): 2018. ISSN 2042-6496

**DOI:** <https://doi.org/10.1039/c7fo01857f>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63080>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.241  
**Posición de publicación:** 128

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 298

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.241  
**Posición de publicación:** 31

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 75** Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Photo-protection and controlled release of folic acid using food-grade alginate/chitosan nanolaminates. Journal of Food Engineering. 229, pp. 72 - 82. (Reino Unido): Elsevier, 2018. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.03.024>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69380>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.197  
**Posición de publicación:** 28

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 138

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.197  
**Posición de publicación:** 26

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 76** Tejada-Ortigoza, V.A.; Garcia-Amezquita, L.E.; Serna-Saldívar, S.E.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J. High hydrostatic pressure and mild heat treatments for the modification of orange peel dietary fiber: effects on hygroscopic properties and functionality. Food And Bioprocess Technology. 11, pp. 110 - 121. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-017-1998-9>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.032  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135



- 77** Morales-de la Peña, M.; Salinas-Roca, B.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J. Effect of high hydrostatic pressure and temperature on enzymatic activity and quality attributes in mango puree varieties (cv. Tommy Atkins and Manila). Food And Bioprocess Technology. 11, pp. 1211 - 1221. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2090-9>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.032  
**Posición de publicación:** 35  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135
- 78** Teixé Roig, J.; Oms Oliu, G.; Velderrain Rodríguez, G.R.; Odriozola Serrano, I.; Martín Belloso, O. The effect of Sodium carboxymethylcellulose on the stability and bioaccessibility of anthocyanin water-in-oil-in-water emulsions. Food And Bioprocess Technology. 11 - 12, pp. 2229 - 2241. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2181-7>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/84508>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.032  
**Posición de publicación:** 35  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135
- 79** Morales-de la Peña, M.; Welti-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. High-power ultrasound as pre-treatment in different stages of soymilk manufacturing process to increase the isoflavone content. Ultrasonics. 49, pp. 154 - 160. (Holanda): 2018. ISSN 0041-624X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ultronch.2018.07.044>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69377>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.598  
**Posición de publicación:** 8  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** ACOUSTICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 31  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.598  
**Posición de publicación:** 50  
**Categoría:** RADIOLOGY, NUCLEAR MEDICINE & MEDICAL IMAGING  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 129
- 80** Salinas-Roca, B.; Guerreiro, A.; Welti-Chanes, J.; Antunes, D.M.; Martín-Belloso, O. Improving quality of fresh-cut mango using polysaccharide-based edible coating. International Journal of Food Science and Technology. 53 - 4, pp. 938 - 945. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2018. ISSN 0950-5423  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/ijfs.13666>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.281  
**Posición de publicación:** 53

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 81** González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. In vitro bioaccessibility of colored carotenoids in tomato derivatives as affected by ripeness stage and the addition of different types of oil. *Journal of Food Science*. 83 - 5, pp. 1404 - 1411. (Reino Unido): 2018. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14140>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63081>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.081

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 56

**Num. revistas en cat.:** 135

- 82** Salinas-Roca, B.; Soliva-Fortuny, R.; Welti-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. Effect of pulsed light, edible coating, and dipping on the phenolic profile and antioxidant potential of fresh-cut mango. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42 - 5. Art. e13591, pp. 1 - 9. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 0145-8892

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.13591>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.288

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 94

**Num. revistas en cat.:** 135

- 83** García-Parra, J.; González-Cebrino, F.; Delgado-Adámez, J.; Cava, R.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Ramírez, R. Effect of high-hydrostatic pressure and moderate-intensity pulsed electric field on plum. *Food Science and Technology International*. 24 - 2, pp. 145 - 160. (Reino Unido): 2018. ISSN 1082-0132

**DOI:** <https://doi.org/10.1177/1082013217735965>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/66669>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 1.221

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 46

**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.221

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 97

**Num. revistas en cat.:** 135

- 84** Morales-de la Peña, M.; Rosas-González, M.C.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J. Changes in bioactive compounds concentration and physicochemical properties of mango smoothies treated by ultrasound. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 17 - 1, pp. 131 - 144. (México): 2018. ISSN 1665-2738

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63119>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED



**Índice de impacto:** 1.068  
**Posición de publicación:** 53

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.068  
**Posición de publicación:** 100

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 138

- 85** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; McClements, D.J.; Martín-Belloso, O. Edible nanoemulsions as carriers of active ingredients. *Annual Review Of Food Science And Technology*. 8, pp. 439 - 466. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1941-1413

**DOI:** <https://doi.org/10.1146/annurev-food-030216-025908>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 9.523

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 133

- 86** Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Nanostructured emulsions and nanolaminates for delivery of active ingredients: Improving food safety and functionality. *Trends in Food Science & Technology*. 60, pp. 12 - 22. (Reino Unido): 2017. ISSN 0924-2244

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.10.027>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/59064>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 6.609

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 3

**Num. revistas en cat.:** 133

- 87** Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O. Effect of sodium alginate incorporation procedure on the physicochemical properties of nanoemulsions. *Food Hydrocolloids*. 70, pp. 191 - 200. (Reino Unido): Elsevier, 2017. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.04.006>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/65708>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 5.089

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 4

**Num. revistas en cat.:** 72

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 5.089

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 133

- 88** Acevedo-Fani, A.; Silva, H. D.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Vicente, A. Formation, stability and antioxidant activity of food-grade multilayer emulsions containing resveratrol. *Food Hydrocolloids*. 71, pp. 207 - 215. (Reino Unido): Elsevier, 2017. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.05.007>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69385>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.089

**Posición de publicación:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.089

**Posición de publicación:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 72

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 133

- 89** Elez-Martínez, P; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R; Martin-Belloso, O. Effects of pulsed electric fields processing strategies on Health-related compounds of plant-based foods. Food Engineering Reviews. 9, pp. 213 - 225. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1866-7910

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12393-017-9162-x>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62818>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.833

**Posición de publicación:** 8

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 133

- 90** Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Nanoemulsions as edible coatings. Current Opinion In Food Science. 15, pp. 43 - 49. (Holanda): 2017. ISSN 2214-7993

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2017.06.002>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.734

**Posición de publicación:** 11

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 133

- 91** Arredondo-Ochoa, T.; García-Almendárez, B.E.; Rossi-Márquez, G.; Escamilla-García, M.; Martín-Belloso, O. Regalado, C. Physicochemical and antimicrobial characterization of beeswax-starch food-grade nanoemulsions incorporating natural antimicrobial. International Journal Of Molecular Sciences. 18 - 12, pp. 2712. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1422-0067

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/ijms18122712>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62561>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.687

**Posición de publicación:** 90

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 293

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.687

**Posición de publicación:** 52

**Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 171

- 92** Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martin-Belloso, O. Improving the shelf life of low-fat cut cheese using nanoemulsion-based edible coatings containing oregano essential oil and mandarin fiber. Food Control. 76, pp. 1 - 12. (Reino Unido): Elsevier, 2017. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.01.001>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/59130>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.667  
**Posición de publicación:** 12  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 93** Guerra-Rosas, M.I.; Morales-Castro, J.; Cubero-Márquez, M.A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O. Antimicrobial activity of nanoemulsions containing essential oils and high methoxyl pectin during long-term storage. Food Control. 77, pp. 131 - 138. (Reino Unido): Elsevier, 2017. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.008>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69389>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.667  
**Posición de publicación:** 12  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 94** Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Martin-Belloso, O. Mineral and fatty acid profile of high intensity pulsed electric fields or thermally treated fruit juice-milk beverages stored under refrigeration. Food Control. 80, pp. 236 - 243. (Reino Unido): Elsevier, 2017. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.05.001>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69386>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.667  
**Posición de publicación:** 12  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 95** Gasa-Falcón, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martin-Belloso, O. Influence of mandarin fiber addition on physico-chemical properties of nanoemulsions containing  $\beta$ -carotene under simulated gastrointestinal digestion conditions. Lwt-Food Science And Technology. 84, pp. 331 - 337. (Suiza): Elsevier, 2017. ISSN 0023-6438  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.05.070>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69388>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.129  
**Posición de publicación:** 24  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133



- 96** Soliva-Fortuny, R.; Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Effect of pulsed electric fields on the antioxidant potential of apples stored at different temperatures. *Postharvest Biology and Technology*. 132, pp. 195 - 201. (Holanda): 2017. ISSN 0925-5214  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.03.015>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62823>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Nº total de autores:** 4  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.112  
**Num. revistas en cat.:** 133  
**Posición de publicación:** 26  
**Categoría:** HORTICULTURE  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.112  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 37  
**Posición de publicación:** 3  
**Categoría:** AGRONOMY  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.112  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 87  
**Posición de publicación:** 12
- 97** Valdivia-Nájar, C.G.; Martín-Belloso, O.; Giner-Seguí, J.; Soliva-Fortuny, R. Modeling the Inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* in fresh-cut tomato treated with pulsed light. *Food And Bioprocess Technology*. 10 - 2, pp. 266 - 274. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-016-1806-y>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/59453>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Nº total de autores:** 4  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.998  
**Num. revistas en cat.:** 133  
**Posición de publicación:** 30
- 98** Salinas-Roca, B.; Elez-Martínez, P.; Welte-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. Quality changes in mango juice treated by high-intensity pulsed electric fields throughout the storage. *Food And Bioprocess Technology*. 10 - 11, pp. 1970 - 1983. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-017-1969-1>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63062>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Nº total de autores:** 4  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.998  
**Num. revistas en cat.:** 133  
**Posición de publicación:** 30
- 99** Arredondo-Ochoa, T.; García-Almendárez, B.E.; Gutiérrez-López, G.F.; Martín-Belloso, O.; Escamilla-García, M.; Regalado-González, C. Design and characterization of corn starch edible films including beeswax and natural antimicrobials. *Food And Bioprocess Technology*. 10 - 1, pp. 103 - 114. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-016-1800-4>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69394>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.576**Posición de publicación:** 30**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 133

- 100** Camiro-Cabrera, M.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Salinas-Roca, B.; Martín-Belloso, O.; Welte-Chanes, J. High Hydrostatic Pressure and Temperature Applied to Preserve the Antioxidant Compounds of Mango Pulp (*Mangifera indica* L.). *Food And Bioprocess Technology*. 10 - 4, pp. 639 - 649. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-016-1844-5>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.576**Posición de publicación:** 30**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 133

- 101** Díaz-Gómez J; Ramos AJ; Zhu C; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Influence of cooking conditions on carotenoid content and stability in porridges prepared from high-carotenoid maize. *Plant Foods for Human Nutrition*. 72, pp. 113 - 119. (Holanda): 2017. Disponible en Internet en: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s11130-017-0604-7>>. ISSN 0921-9668

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11130-017-0604-7>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62952>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.465**Posición de publicación:** 24**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 72**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.465**Posición de publicación:** 39**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 133**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.465**Posición de publicación:** 50**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 83**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.465**Posición de publicación:** 60**Categoría:** PLANT SCIENCES**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 223

- 102** Moreira, M.R.; Álvarez, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Effects of pulsed light treatments and pectin edible coatings on the quality of fresh-cut apples: a hurdle technology approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97 - 1, pp. 261 - 268. (Reino Unido): 2017. ISSN 0022-5142

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.7723>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62987>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.463  
**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.463  
**Posición de publicación:** 27

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.463  
**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 57

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 72

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

- 103** Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Layer-by-layer assembly of food-grade alginate/chitosan nanolaminates: formation and physicochemical characterization. Food Biophysics. 12 - 3, pp. 299 - 308. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 1557-1858

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11483-017-9486-3>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69387>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.051  
**Posición de publicación:** 53

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

- 104** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Effects of high intensity pulsed electric fields or thermal treatments and refrigerated storage on antioxidant compounds of fruit juice-milk beverages. Part I: Phenolic acids and flavonoids. Journal of Food Processing and Preservation. 41 - 3 Art. e-12912, pp. 1 - 10. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 0145-8892

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.12912>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69398>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.791  
**Posición de publicación:** 77

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

- 105** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Effects of high intensity pulsed electric fields or thermal treatments and refrigerated storage on antioxidant compounds of fruit juice-milk beverages. Part II: Carotenoids. Journal of Food Processing and Preservation. 41 - 5 Art. e-13143, pp. 1 - 11. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 0145-8892

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.13143>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69397>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.791  
**Posición de publicación:** 77

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

- 106** Mtaoua, H.; Sánchez-Vega, R.; Ferchichi, A.; Martín-Belloso, O. Impact of high-intensity pulsed electric fields or thermal treatment on the quality attributes of date juice through refrigeration storage. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41 - Issue: 4, (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 0145-8892  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.13052>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/59127>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.791  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 77  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 107** Guerra-Rosas, M.I.; Morales-Castro, J.; Ochoa-Martínez, L.A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O. Long-term stability of food-grade nanoemulsions from highmethoxyl pectin containing essential oils. *Food Hydrocolloids*. 52, pp. 438 - 446. (Reino Unido): Elsevier, 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.07.017>>. ISSN 0268-005X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.07.017>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 4.747  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5  
**Num. revistas en cat.:** 72  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 4.747  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5  
**Num. revistas en cat.:** 130  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 0
- 108** Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O.; McClements, D.J. Excipient nanoemulsions for improving oral bioavailability of bioactives. *Nanomaterials*. 6 - 1, pp. 1 - 16. (Suiza): 2016. ISSN 2079-4991  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/nano6010017>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57903>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** MATERIALS SCIENCE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 3.553  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 59  
**Num. revistas en cat.:** 275  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** NANOSCIENCE & NANOTECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.553  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 34  
**Num. revistas en cat.:** 87
- 109** Salinas-Roca, B.; Soliva-Fortuny, R.; Welti-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. Combined effect of pulsed light, edible coating and malic acid dipping to improve fresh-cut mango safety and quality. *Food Control*. 66, pp. 190 - 197. (Reino Unido): Elsevier, 2016. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.02.005>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69400>

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.496**Posición de publicación:** 12**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 130

- 110** Agüero, M.V.; Jagus, R.J.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Surface decontamination of spinach by intense pulsed light treatments: impact on quality attributes. *Postharvest Biology and Technology*. 121, pp. 118 - 125. (Holanda): 2016. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.07.018>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63067>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.248**Posición de publicación:** 14**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 130**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.248**Posición de publicación:** 3**Categoría:** HORTICULTURE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 36**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.248**Posición de publicación:** 9**Categoría:** AGRONOMY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 83

- 111** Rodríguez-Roque, M.J.; de Ancos, B.; Sánchez-Moreno, C.; Cano, M.P.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Food matrix and processing influence on the in vitro bioaccessibility of carotenoids and lipophilic antioxidant activity from blended beverages. *Food & Function*. 7, pp. 380 - 389. (Reino Unido): 2016. Disponible en Internet en: <http://pubs.rsc.org/en/content/articlepdf/2016/FO/C5FO01060H>. ISSN 2042-6496

**DOI:** <https://doi.org/10.1039/c5fo01060h>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48864>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.247**Posición de publicación:** 111**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 290**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.247**Posición de publicación:** 15**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 130

- 112** Ávalos-Llano, K.; Marsellés-Fontanet, A.R.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Impact of pulsed light treatments on antioxidant characteristics and quality attributes of fresh-cut apples. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 33, pp. 206 - 215. (Reino Unido): Elsevier, 2016. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.10.021>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/63065>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Tipo de soporte:** Revista

**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.573**Posición de publicación:** 27**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 130

- 113** Odriozola-Serrano, I.; Puigpinós, J.; Oms-Oliu, G.; Herrero, E.; Martín-Belloso, O. Antioxidant activity of thermal or non-thermally treated strawberry and mango juices by *Saccharomyces cerevisiae* growth based assays. *Lwt-Food Science And Technology*. 74, pp. 55 - 61. (Suiza): Elsevier, 2016. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.07.018>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69381>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.329**Posición de publicación:** 32**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 130

- 114** Jimenez-Aguilar, DM; Escobedo-Avellaneda, Z; Martín-Belloso O; Gutierrez-Urbe J; Valdez-Fraoso, A; Garcia-Garcia, R; Torres, JA; Welti-Chanes, J. Effect of High Hydrostatic Pressure on the Content of Phytochemical Compounds and Antioxidant Activity of Prickly Pears (*Opuntia ficus-indica*) Beverages. *Food Engineering Reviews*. 7 - 2, pp. 198 - 208. (Estados Unidos de América): 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s12393-015-9111-5>>. ISSN 1866-7910

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12393-015-9111-5>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48758>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 8**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.375**Posición de publicación:** 6**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 125**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 1

- 115** Rodríguez-Roque MJ; De Ancos B; Sánchez-Moreno C; Cano MP; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Impact of food matrix and processing on the in vitro bioaccessibility of vitamin C, phenolic compounds, and hydrophilic antioxidant activity from fruit juice-based beverages. *Journal Of Functional Foods*. 14, pp. 33 - 43. (Holanda): Elsevier, 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464615000249>>. ISSN 1756-4646

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/J.JFF.2015.01.020>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58442>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.973**Posición de publicación:** 8**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 125

- 116** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Physicochemical characterization and antimicrobial activity of food-grade emulsions and nanoemulsions incorporating essential oils. *Food Hydrocolloids*. 43, pp. 547 - 556. (Reino Unido): Elsevier, 2015. ISSN 0268-005X





**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.07.012>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 9

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 72

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

- 117** Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, MA.; Martín-Belloso, O. Edible films from essential-oil-loaded nanoemulsions: Physicochemical characterization and antimicrobial properties. Food Hydrocolloids. 47, pp. 168 - 177. (Reino Unido): Elsevier, 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.032>>. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.032>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48749>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 9

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 72

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

- 118** Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, MA.; Martín-Belloso, O. Edible films from essential-oil-loaded nanoemulsions: Physicochemical characterization and antimicrobial properties. Food Hydrocolloids. 47, pp. 168 - 177. (Reino Unido): Elsevier, 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.032>>. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.01.032>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48749>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 9

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 72

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Citas:** 3

- 119** Moreira, MR.; Tomadoni, B.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Preservation of fresh-cut apple quality attributes by pulsed light in combination with gellan gum-based prebiotic edible coatings. Food Science and Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie. 64 - 2, pp. 1130 - 1137. (Holanda): 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.07.002>>. ISSN 0023-6438





**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.07.002>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62963>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** Science Citation Index (SCI)

**Índice de impacto:** 3.858

- 120** Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.Y Modulating Biopolymer Electrical Charge to Optimize the Assembly of Edible Multilayer Nanofilms by the Layer-by-Layer Technique. *Biomacromolecules*. 16 - 9, pp. 2895 - 2903. (Estados Unidos de América): 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/acs.biomac.5b00821>>. ISSN 1525-7797

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/acs.biomac.5b00821>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/59173>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 41

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 289

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** CHEMISTRY, ORGANIC

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 59

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.858

**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** POLYMER SCIENCE

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 85

- 121** Ramos-Villarroel, AY; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Combined effects of malic acid dip and pulsed light treatments on the inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* on fresh-cut produce. *Food Control*. 52, pp. 112 - 118. (Reino Unido): Elsevier, 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.12.020>>. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.12.020>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48748>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.388

**Posición de publicación:** 15

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

- 122** Barba, F.J.; Parniakov, O.; Pereira, S.A.; Wiktor, A.; Grimi, N.; Boussetta, N.; Saraiva, J.A.; Raso, J.; Martín-Belloso, O.; Witrowa-Rajchert, D.; Lebovka, N.; Vorobiev, E. Current applications and new opportunities for the use of pulsed electric fields in food science and industry. *Food Research International*. 77, pp. 773 - 798. (Estados Unidos de América): 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996915301897>>. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.09.015>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 9**Nº total de autores:** 12**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.182**Posición de publicación:** 18**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 125

- 123** Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Influence of high-intensity pulsed electric field processing parameters on antioxidant compounds of broccoli juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 29 - Special Issue, pp. 70 - 77. (Reino Unido): Elsevier, 2015. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.12.002>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.997**Posición de publicación:** 19**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 125

- 124** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Use of antimicrobial nanoemulsions as edible coatings: Impact on safety and quality attributes of fresh-cut Fuji apples. *Postharvest Biology and Technology*. 105, pp. 8 - 16. (Holanda): 2015. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.03.009>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.618**Posición de publicación:** 26**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 125**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.618**Posición de publicación:** 2**Categoría:** HORTICULTURE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 34**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.618**Posición de publicación:** 12**Categoría:** AGRONOMY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 83**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 1

- 125** García-García, R.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Tejada-Ortigoza, V.; Martín-Belloso, O.; Valdez-Frauso, A.; Welti-Chanes, J. Hurdle technology applied to prickly pear beverages for inhibiting *Saccharomyces cerevisiae* and *Escherichia coli*. *Letters in Applied Microbiology*. 60 - 6, pp. 558 - 564. (Reino Unido): 2015. ISSN 0266-8254

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/lam.12406>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.579**Posición de publicación:** 106**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 161**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** MICROBIOLOGY



**Índice de impacto:** 1.579  
**Posición de publicación:** 96

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 126** Moreira, M.R.; Cassani, L.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Effects of polysaccharide-based edible coatings enriched with dietary fiber on quality attributes of fresh-cut apples. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. 52 - 12, pp. 7795 - 7805. (India): 2015. ISSN 0022-1155

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1907-z>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62966>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.241

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 68

**Num. revistas en cat.:** 125

- 127** Rodríguez-Roque MJ; Rojas-Graü MA; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. In vitro bioaccessibility of health-related compounds from a blended fruit juice-soymilk beverage: Influence of the food matrix. *Journal Of Functional Foods*. 7, pp. 161 - 169. (Holanda): Elsevier, 2014. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.01.023>>. ISSN 1756-4646

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.01.023>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48746>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.574

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 7

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 4

- 128** Chang Chew, Sew; Mohd Ghazali, H.; Martín-Belloso, O.; Mohd Adzahan, N. Effects of combining ultraviolet and mild heat treatments on enzymatic activities and total phenolic contents in pineapple juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 26, pp. 511 - 516. (Reino Unido): Elsevier, 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2014.05.008>>. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2014.05.008>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48750>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.273

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

- 129** Rodríguez-Roque, MJ.; Rojas Graü, MA.; Elez Martínez, P.; Martín-Belloso, O. In vitro bioaccessibility of health-related compounds as affected by the formulation of fruit juice- and milk-based beverages. *Food Research International*. 62, pp. 771 - 778. (Estados Unidos de América): 2014. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914002865>>. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.04.037>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48745>

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.818**Posición de publicación:** 15**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Citas:** 6

- 130** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Impact of microfluidization or ultrasound processing on the antimicrobial activity against *Escherichia coli* of lemongrass oil-loaded nanoemulsion. *Food Control*. 37 - 1, pp. 292 - 297. (Reino Unido): Elsevier, 2014. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.09.015>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.806**Posición de publicación:** 16**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Citas:** 5

- 131** Aron-Maftei, N.; Ramos-Villaroel, A.Y.; Nicolau, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Influence of processing parameters on the pulsed-light inactivation of *Penicillium expansum* in apple juice. *Food Control*. 41, pp. 27 - 31. (Reino Unido): Elsevier, 2014. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.12.023>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.806**Posición de publicación:** 16**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123

- 132** Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Effects of high-intensity pulsed electric fields processing parameters on the chlorophyll content and its degradation compounds in broccoli juice. *Food And Bioprocess Technology*. 7 - 4, pp. 1137 - 1148. (Estados Unidos de América): 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-013-1152-2>>. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-013-1152-2>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48759>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.691**Posición de publicación:** 20**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Citas:** 2

- 133** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Formulation of antimicrobial edible nanoemulsions with pseudo-ternary phase experimental design. *Food And Bioprocess Technology*. 7 - 10, pp. 3022 - 3032. (Estados Unidos de América): 2014. ISSN 1935-5130



**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-014-1314-x>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.691

**Posición de publicación:** 20

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 123

- 134** Aguilo-Aguayo, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Impact of pulsed light treatments on quality characteristics and oxidative stability of fresh-cut avocado. *Lwt-Food Science And Technology*. 59 - 1, pp. 320 - 326. (Suiza): Elsevier, 2014. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.04.049>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.416

**Posición de publicación:** 24

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

- 135** Aron-Maftei, N.; Ramos-Villaroel, A.Y.; Nicolau, A.I.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Pulsed light inactivation of naturally occurring moulds on wheat grain. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94 - 4, pp. 721 - 726. (Reino Unido): 2014. ISSN 0022-5142

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.6324>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.714

**Posición de publicación:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 56

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.714

**Posición de publicación:** 27

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 72

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.714

**Posición de publicación:** 46

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 123

- 136** Ramos-Villaroel, A.Y.; Aron-Maftei, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Bacterial inactivation and quality changes of fresh-cut avocados as affected by intense light pulses of specific spectra. *International Journal of Food Science and Technology*. 49 - 1, pp. 128 - 136. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/ijfs.12284>>. ISSN 0950-5423

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/ijfs.12284>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48747>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.384

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No



Posición de publicación: 57

Num. revistas en cat.: 123

- 137** Lara-Cortés, E.; Martín-Belloso, O.; Osorio-Díaz, P.; Barrera-Necha, L.L.; Sánchez-López, J.A.; Bautista-Baños, S. Antioxidant capacity, nutritional and functional composition of edible Dahlia flowers / Actividad antioxidante, composición nutricional y funcional de flores comestibles de Dalia. Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente. 20 - 1, pp. 101 - 116. (México): Universidad Nacional Autónoma de México, 2014. ISSN 0186-3231

DOI: <https://doi.org/10.5154/r.rchsh.2013.07.024>Handle: <http://hdl.handle.net/10459.1/48757>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: FORESTRY

Índice de impacto: 0.111

Revista dentro del 25%: No

Posición de publicación: 65

Num. revistas en cat.: 65

- 138** Frandsen, H.B.; Markedal, K.E.; Martín-Belloso, O.; Sánchez-Vega, R.; Soliva-Fortuny, R.; Sørensen, H.; Sørensen, S.; Sørensen, J.C. Effects of novel processing techniques on glucosinolates and membrane associated myrosinases in broccoli. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 64 - 1, pp. 17 - 25. 2014. ISSN 2083-6007

DOI: <https://doi.org/10.2478/pjfn-2013-0005>Handle: <http://hdl.handle.net/10459.1/57660>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 8

Citas: 1

- 139** Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Advances in non-traditional physical methods for postharvest management of fruits and vegetables. Stewart Postharvest Reviews. 10 - 3- Art 7, pp. 1 - 6. (Canadá): 2014. ISSN 1745-9656

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 0

Nº total de autores: 3

- 140** Salvia-Trujillo L; Rojas-Graü MA; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of processing parameters on physicochemical characteristics of microfluidized lemongrass essential oil-alginate nanoemulsions. Food Hydrocolloids. 30 - 1, pp. 401 - 407. (Reino Unido): Elsevier, 2013. Disponible en Internet en: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.07.004>. ISSN 0268-005X

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.07.004>Handle: <http://hdl.handle.net/10459.1/58634>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: CHEMISTRY, APPLIED

Índice de impacto: 4.28

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 3

Num. revistas en cat.: 71

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: FOOD SCIENCE &amp; TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.28

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 6

Num. revistas en cat.: 123

Fuente de citas: WOS

Citas: 13





- 141** Marsellés-Fontanet AR; Puig-Pujol A; Olmos P; Mínguez-Sanz S; Martín-Belloso O. A Comparison of the Effects of Pulsed Electric Field and Thermal Treatments on Grape Juice. Food And Bioprocess Technology. 6 - 4, pp. 978 - 987. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-011-0731-3>>. ISSN 1935-5130  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-011-0731-3>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.7 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 12 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 10
- 142** Vallverdú-Queralt, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Lamuela- Raventós, R. M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Metabolite profiling of phenolic and carotenoid contents in tomatoes after moderate-intensity pulsed electric field treatments. Food Chemistry. 136 - 1, pp. 199 - 205. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.108>>. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.108>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 3.259 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 9 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.259 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 10 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 3.259 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 22 **Num. revistas en cat.:** 78  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 9
- 143** Rodríguez-Roque MJ; Rojas-Graü MA; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Soymilk phenolic compounds, isoflavones and antioxidant activity as affected by in vitro gastrointestinal digestion. Food Chemistry. 136 - 1, pp. 206 - 212. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814612012307>>. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.115>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 3.259 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 9 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.259 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 10 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS



**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 78

**Citas:** 18

- 144** Salvia-Trujillo L; Qian C; Martin-Belloso O; McClements DJ. Modulating beta-carotene bioaccessibility by controlling oil composition and concentration in edible nanoemulsions. Food Chemistry. 139 - 1-4, pp. 878 - 884. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.02.024>>. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.02.024>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 22

**Num. revistas en cat.:** 78

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 21

- 145** Vallverdú-Queralt A; Odriozola-Serrano I; Oms-Oliu G; Lamuela-Raventós RM; Elez-Martínez P; Martin-Belloso O. Impact of high-intensity pulsed electric fields on carotenoids profile of tomato juice made of moderate-intensity pulsed electric field-treated tomatoes. Food Chemistry. 141 - 3, pp. 3131 - 3138. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.150>>. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.150>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 3.259

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 22

**Num. revistas en cat.:** 78

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 6

- 146** Salvia-Trujillo, L.; Qian, C.; Martín-Belloso, O.; McClements, D.J. Influence of particle size on lipid digestion and beta-carotene bioaccessibility in emulsions and nanoemulsions. Food Chemistry. 141 - 2, pp. 1472 - 1480. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.050>>. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.050>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.259**Posición de publicación:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.259**Posición de publicación:** 10**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.259**Posición de publicación:** 22**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 71**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 78**Citas:** 48

- 147** Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Physicochemical characterization of lemongrass essential oil-alginate nanoemulsions: Effect of ultrasound processing parameters. Food And Bioprocess Technology. 6 - 9, pp. 2439 - 2446. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-012-0881-y>>. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0881-y>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.126**Posición de publicación:** 12**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Citas:** 4

- 148** Vallverdú-Queralt, A.; Bendini, A.; Barbieri, S.; Di Lecce, G.; Martín-Belloso, O.; Gallina-Toschi, T. Volatile Profile and Sensory Evaluation of tomato juices treated with pulsed electric fields. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 61 - 8, pp. 1977 - 1984. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf3051126>>. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf3051126>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.107**Posición de publicación:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.107**Posición de publicación:** 11**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.107**Posición de publicación:** 13**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 56**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 71**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 123**Citas:** 3



- 149** Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Changes in Vitamin C, Phenolic, and Carotenoid Profiles Throughout in Vitro Gastrointestinal Digestion of a Blended Fruit Juice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61 - 8, pp. 1859 - 1867. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf3044204>>. ISSN 0021-8561  
**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf3044204>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58554>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 11  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 13  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 56  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Citas:** 18
- 150** Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; Martín-Belloso O. Metabolomics for assessing safety and quality of plant-derived food. *Food Research International*. 54 - 1, pp. 1172 - 1183. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2013.04.005>>. ISSN 0963-9969  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.04.005>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.05  
**Posición de publicación:** 14  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Citas:** 13
- 151** Robles-Sánchez RM; Rojas-Gratu MA; Odriozola-Serrano I; González-Aguilar G; Martín-Belloso O. Influence of alginate-based edible coating as carrier of antibrowning agents on bioactive compounds and antioxidant activity in fresh-cut Kent mangoes. *Lwt-Food Science And Technology*. 50 - 1, pp. 240 - 246. (Suiza): Elsevier, 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.05.021>>. ISSN 0023-6438  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.05.021>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.468  
**Posición de publicación:** 26  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Citas:** 10

- 152** Odriozola-Serrano, I.; Garde-Cerdán, T.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Differences in free amino acid profile of non-thermally treated tomato and strawberry juices. *Journal of Food Composition And Analysis*. 32 - 1, pp. 51 - 58. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2013.07.002>>. ISSN 0889-1575  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.07.002>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58489>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.259  
**Posición de publicación:** 19  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.259  
**Posición de publicación:** 32  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Citas:** 0
- 153** Quintao-Teixeira, L.J.; Soliva-Fortuny, R.; Mota-Ramos, A.; Martín-Belloso, O. Kinetics of peroxidase inactivation in Carrot Juice Treated with Pulsed Electric Fields. *Journal of Food Science*. 78 - 2, (Reino Unido): 2013. ISSN 0022-1147  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/1750-3841.12019>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.791  
**Posición de publicación:** 44  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123
- 154** Aguilar-Rosas, M.L.; Ballinas-Casarrubias, L.R.; Elías-Ogaz, O.; Ortega-Rivas, E.; Martín-Belloso, O. Enzyme activity and color changes in Apple juice pasteurised thermally and by pulsed electric fields. *Acta Alimentaria*. 42 - 1, pp. 45 - 54. (Hungria): 2013. ISSN 0139-3006  
**DOI:** <https://doi.org/10.1556/AAlim.42.2013.1.5>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.427  
**Posición de publicación:** 99  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.427  
**Posición de publicación:** 72  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 78  
**Citas:** 0
- 155** Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Odriozola-Serrano, I.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Stability of health-related compounds in plant foods through the application of non thermal processes. *Trends in Food Science & Technology*. 23 - 2, pp. 111 - 123. (Reino Unido): 2012. ISSN 0924-2244  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2011.10.004>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.135**Posición de publicación:** 5**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 8

- 156** Vallverdú-Queralt, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Lamuela-Raventós, R. M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Effects of pulsed electric fields on the bioactive compound content and antioxidant capacity of tomato fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60 - 12, pp. 3126 - 3134. (Estados Unidos de América): 2012. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf205216m>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 12**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 15**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 57**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 71**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 13

- 157** Vallverdú-Queralt, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Lamuela-Raventós, R.M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Changes in the polyphenol profile of tomato juices processed by pulsed electric fields. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60 - 38, pp. 9667 - 9672. (Estados Unidos de América): 2012. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf302791k>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 12**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.906**Posición de publicación:** 15**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 57**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 71**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 12





- 158** Ramos-Villaroel, A.Y.; Aron-Maftei, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. The role of pulsed light spectral distribution in the inactivation of *Escherichia coli* and *Listeria innocua* on fresh-cut mushrooms. *Food Control*. 24 - 1-2, pp. 206 - 213. (Reino Unido): Elsevier, 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.09.029>>. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.09.029>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.738  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 18  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 13
- 159** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Garde-Cerdán, T.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. High intensity pulsed electric fields or thermal treatments effects on the amino acid profile of a fruit juice-soymilk beverage during refrigeration storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 16, pp. 47 - 53. (Reino Unido): Elsevier, 2012. ISSN 1466-8564  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2012.04.004>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.528  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 23  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 2
- 160** Ramos-Villaroel AY; Aron-Maftei N; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Influence of spectral distribution on bacterial inactivation and quality changes of fresh-cut watermelon treated with intense light pulses. *Postharvest Biology and Technology*. 69, pp. 32 - 39. (Holanda): 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.03.002>>. ISSN 0925-5214  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.03.002>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.454  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 24  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** HORTICULTURE  
**Índice de impacto:** 2.454  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 4  
**Num. revistas en cat.:** 32  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** AGRONOMY  
**Índice de impacto:** 2.454  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 13  
**Num. revistas en cat.:** 78  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 6
- 161** Mosqueda-Melgar, J.; Raybaudi-Massilia, R.; Martín-Belloso, O. Microbiological shelf-life and sensory evaluation of fruit juices treated by high-intensity pulsed electric fields and antimicrobials. *Food and Bioproducts Processing*. 90 - C2, pp. 205 - 214. (Reino Unido): 2012. ISSN 0960-3085



**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2011.03.004>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.855

**Posición de publicación:** 93

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.855

**Posición de publicación:** 39

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.855

**Posición de publicación:** 41

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 160

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 124

**Citas:** 13

- 162** Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; Martín-Belloso O. Using metabolomics to improve the quality of harvested fruit. CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources. 7 - 47, pp. 1 - 8. (Reino Unido): CAB International, 2012. ISSN 1749-8848

**DOI:** <https://doi.org/10.1079/PAVSNNR20127047>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 163** Martín-Belloso, O.; Sobrino-Lopez, A. Combination of pulsed electric fields with other preservation techniques. Food And Bioprocess Technology. 4 - 6, pp. 954 - 968. (Estados Unidos de América): 2011. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-011-0512-z>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.7

**Posición de publicación:** 4

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 128

**Citas:** 15

- 164** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Changes on phenolic and carotenoid composition of high intensity pulsed electric field and thermally treated fruit juice-soymilk beverages during refrigerated storage. Food Chemistry. 129 - 3, pp. 982 - 990. (Reino Unido): 2011. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.05.058>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.66

**Posición de publicación:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.66

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 70

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6**Num. revistas en cat.:** 128**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Índice de impacto:** 3.66**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 15**Num. revistas en cat.:** 73**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 0

- 165** Robles-Sánchez RM; Astiazaran-Garcia H; Martín-Belloso O; Gorinstein S; Alvarez-Parrilla E; de la Rosa L; Yepiz-Plascencia G; González-Aguilar GA. Influence of whole and fresh-cut mango intake on plasma lipids and antioxidant capacity of healthy adults. Food Research International. 44 - 5, pp. 1386 - 1391. (Estados Unidos de América): 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2011.01.052>>. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.01.052>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.15**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 11**Num. revistas en cat.:** 128**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 11

- 166** Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Changes in water-soluble vitamins and antioxidant capacity of fruit juice-milk beverages as affected by high intensity pulsed electric fields (HIPEF) or heat during chilled storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 59 - 18, pp. 10034 - 10043. (Estados Unidos de América): 2011. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf2011497>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 3.146**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 3**Num. revistas en cat.:** 57**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 3.146**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 12**Num. revistas en cat.:** 70**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.146**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 14**Num. revistas en cat.:** 128**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 1

- 167** Ramos-Villarreal AY; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Using antibrowning agents to enhance quality and safety of fresh-cut avocado treated with intense light pulses. Journal of Food Science. 76 - 9, (Reino Unido): 2011. Disponible en Internet en: <<http://jsessionid=E6C8BC07590ECFBED5BA2074471E339.d04t01>>. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02410.x>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 3.146  
**Posición de publicación:** 44

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Citas:** 4

- 168** Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Microbial and enzymatic stability of fruit juice-milk beverages treated by high intensity pulsed electric fields or heat during refrigerated storage. Food Control. 22 - 10, pp. 1639 - 1646. (Reino Unido): Elsevier, 2011. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.03.022>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.66

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 11

- 169** Morales-de la Peña M; Salvia-Trujillo L; Rojas-Grau MA; Martín-Belloso O. Impact of high intensity pulsed electric fields or heat treatments on the fatty acid and mineral profiles of a fruit juice-soymilk beverage during storage. Food Control. 22 - 12, pp. 1975 - 1983. (Reino Unido): Elsevier, 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.05.015>>. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.05.015>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.66

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 4

- 170** Plaza, L.; Sánchez-Moreno, C.; De Ancos, B.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Cano, M.P. Carotenoid and flavanone content during refrigerated storage of orange juice processed by high-pressure, pulsed electric fields and low pasteurization. Lwt-Food Science And Technology. 44 - 4, pp. 834 - 839. (Suiza): Elsevier, 2011. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.12.013>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.55

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 33

- 171** Morales-de la Peña, M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Food Preservation by Pulsed Electric Fields: An Engineering Perspective. Food Engineering Reviews. 3 - 2, pp. 94 - 107. (Estados Unidos de América): 2011. ISSN 1866-7910

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12393-011-9035-7>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.89**Posición de publicación:** 37**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 128

- 172** Marco-Molés, R.; Rojas-Graü, M.A.; Hernando, I.; Pérez-Munuera, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Physical and structural changes in liquid whole egg treated with high intensity pulsed electric fields. *Journal of Food Science*. 76 - 2, (Reino Unido): 2011. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.02016.x>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58648>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.66**Posición de publicación:** 44**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 128**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 7

- 173** Ramos-Villaroel AY; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Bacterial inactivation and quality changes in fresh-cut avocado with intense light pulses. *European Food Research and Technology*. 233 - 3, pp. 395 - 402. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2011. Disponible en Internet en: <<http://link.springer.com/article/10.1007/s00217-011-1533-6>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-011-1533-6>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.57**Posición de publicación:** 47**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 128**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 11

- 174** Aguiló-Aguayo, I.; Elez Martínez, P. Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Procesado de zumo de sandía mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo para una mejor conservación de su calidad y propiedades beneficiosas para la salud. *Postcosecha.com*. 23 - set-oct., pp. 97 - 107. (España): Poscosecha, 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4

- 175** Marsellés-Fontanet, A.; Martín-Belloso O. Food process innovation combining early and recent technologies. *New food magazine*. 14 - 5, pp. 45 - 47. (Reino Unido): 2011.

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 2

- 176** Aron-Maftei N; Ramos-Villarroel A; Nicolau A; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Attempts to use pulsed light as an emerging technology for inactivation of mould naturally present on rye. *The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati*. 35 - 2, pp. 86 - 93. University Dunarea de Jos of Galati, Romania, 2011. Disponible en Internet en: <[http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft\\_2011.htm](http://www.ann.ugal.ro/tpa/ft_2011.htm)>. ISSN 1843-5157

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



**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 5

- 177** Oms-Oliu G; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Pulsed light treatments for food preservation. A review. Food And Bioprocess Technology. 3 - 1, pp. 13 - 23. (Estados Unidos de América): 2010. ISSN 1935-5130

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-008-0147-x>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.576**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 4**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 56

- 178** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Color and viscosity of watermelon juice treated by high-intensity pulsed electric fields or heat. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 11 - 2, pp. 299 - 305. (Reino Unido): Elsevier, 2010. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2009.12.004>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58610>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.825**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 17

- 179** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Isoflavone profile of a high intensity pulsed electric field or thermally treated fruit juice-soymilk beverage stored under refrigeration. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 11 - 4, pp. 604 - 610. (Reino Unido): Elsevier, 2010. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2010.08.005>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.825**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 12

- 180** Montero-Calderón M; Rojas-Graü MA; Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Influence of Modified Atmosphere Packaging on Volatile Compounds and Physicochemical and Antioxidant Attributes of Fresh-Cut Pineapple (Ananas comosus). Journal of Agricultural and Food Chemistry. 58 - 8, pp. 5042 - 5049. (Estados Unidos de América): 2010. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf904585h>>. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf904585h>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY





**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 55

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 69

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 126

**Citas:** 9

- 181** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Impact of high-intensity pulsed electric field variables affecting peroxidase and lipoxygenase activities of watermelon juice. *Lwt-Food Science And Technology*. 43 - 6, pp. 897 - 902. (Suiza): Elsevier, 2010. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.01.022>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.292

**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 126

**Citas:** 11

- 182** Morales de la Peña M; Salvia-Trujillo L; Rojas-Graü MA; Martín-Belloso O. Impact of high intensity pulsed electric field on antioxidant properties and quality parameters of a fruit juice-soymilk beverage in chilled storage. *Lwt-Food Science And Technology*. 43 - 6, pp. 872 - 881. (Suiza): Elsevier, 2010. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.01.015>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.292

**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 126

**Citas:** 25

- 183** Oms-Oliu G; Aguiló-Aguayo I; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Effects of pulsed light treatments on quality and antioxidant properties of fresh-cut mushrooms (*Agaricus bisporus*). *Postharvest Biology and Technology*. 56 - 3, pp. 216 - 222. (Holanda): 2010. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2009.12.011>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.256

**Posición de publicación:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.256

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 126

**Categoría:** HORTICULTURE

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.256**Posición de publicación:** 11**Fuente de citas:** WOS**Num. revistas en cat.:** 30**Categoría:** AGRONOMY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 75**Citas:** 28

- 184** Oms-Oliu G; Aguiló-Aguayo, I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of pulsed light treatments on quality and antioxidant properties of fresh-cut mushrooms. *Postharvest Biology and Technology*. 56 - 3, pp. 216 - 222. (Holanda): 2010. ISSN 0925-5214

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.256**Posición de publicación:** 23**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.256**Posición de publicación:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.256**Posición de publicación:** 11**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 126**Categoría:** HORTICULTURE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 30**Categoría:** AGRONOMY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 75

- 185** Aguiló-Aguayo, I.; Montero-Calderón, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Changes on flavor compounds throughout cold storage of watermelon juice processed by high-intensity pulsed electric fields or heat. *Journal of Food Engineering*. 100 - 1, pp. 43 - 49. (Reino Unido): Elsevier, 2010. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.03.025>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.168**Posición de publicación:** 26**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.168**Posición de publicación:** 27**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 134**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 126**Citas:** 7

- 186** Martínez-Viedma P; Sobrino-López A; Ben-Omar N; Abriouel H; Lucas-López R; Martín-Belloso O; Gálvez A. Increased inactivation of exopolysaccharide-producing *Pediococcus parvulus* in apple juice by combined treatment with enterocin AS-48 and high-intensity pulsed electric field. *Journal of Food Protection*. 73 - 1, pp. 39 - 43. (Estados Unidos de América): 2010. ISSN 0362-028X

**DOI:** <https://doi.org/10.4315/0362-028X-73.1.39>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Tipo de soporte:** Revista



**Índice de impacto:** 1.96  
**Posición de publicación:** 89

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.96  
**Posición de publicación:** 37  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 158

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 126  
**Citas:** 2

- 187** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Changes in bioactive composition of fresh-cut strawberries stored under superatmospheric oxygen, low-oxygen or passive atmospheres. Journal of Food Composition And Analysis. 23 - 1, pp. 37 - 43. (Estados Unidos de América): 2010. ISSN 0889-1575  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2009.07.007>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58725>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.948  
**Posición de publicación:** 20

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.948  
**Posición de publicación:** 29

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 69

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 126

**Citas:** 13

- 188** Montero-Calderón, M.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. Aroma profile and volatiles odor activity along Gold cultivar pineapple flesh. Journal of Food Science. 75 - 9, (Reino Unido): 2010. ISSN 0022-1147  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01831.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.733  
**Posición de publicación:** 35

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 126

**Citas:** 8

- 189** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. High-intensity pulsed electric fields processing parameters affecting polyphenoloxidase activity of strawberry juice. Journal of Food Science. 75 - 7, (Reino Unido): 2010. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01735.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.733  
**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 126

**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 6

- 190** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Optimizing critical high-intensity pulsed electric fields treatments for reducing pectolytic activity and viscosity changes in watermelon juice. *European Food Research and Technology*. 231 - 4, pp. 509 - 517. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2010. ISSN 1438-2377  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-010-1303-x>

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.585**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 43**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 3

- 191** Montero-Calderón, M.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. Mechanical and chemical properties of Gold cultivar pineapple flesh (*Ananas comosus*). *European Food Research and Technology*. 230 - 4, pp. 675 - 686. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2010. ISSN 1438-2377  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-009-1207-9>

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.37**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 43**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 6

- 192** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Volatile compounds and changes in flavour-related enzymes during cold storage of high-intensity pulsed electric field- and heat-processed tomato juices. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 90 - 10, pp. 1597 - 1604. (Reino Unido): 2010. ISSN 0022-5142

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.3984>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58662>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 1.36**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 55**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 1.36**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 28**Num. revistas en cat.:** 69**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.36**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 48**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 13

- 193** Sobrino-López, A.; Martín-Belloso, O. Review: Potential of High-Intensity Pulsed Electric Field technology for milk processing. Food Engineering Reviews. 2 - 1, pp. 17 - 27. (Estados Unidos de América): 2010. ISSN 1866-7910  
DOI: <https://doi.org/10.1007/s12393-009-9011-7>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 2

**Citas:** 12

**Resultados relevantes:** A partir de 2011 revista del Q1

- 194** Rojas-Grau MA; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Edible coatings: past, present and future. Stewart Postharvest Reviews. 6 - 3, pp. 1 - 5. (Canadá): 2010. ISSN 1745-9656

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

- 195** Rojas-Grau MA; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Edible coatings to incorporate active ingredients to fresh-cut fruits: a review. Trends in Food Science & Technology. 20 - 10, pp. 438 - 447. (Reino Unido): 2009. ISSN 0924-2244

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.05.002>

Handle: <http://hdl.handle.net/10459.1/57837>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 4.051

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 2

**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 86

- 196** Soliva-Fortuny R; Balasa A; Knorr D; Martín-Belloso O. Effects of pulsed electric fields on bioactive compounds in foods: a review. Trends in Food Science & Technology. 20 - 11-12, pp. 544 - 556. (Reino Unido): 2009. ISSN 0924-2244

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.07.003>

Handle: <http://hdl.handle.net/10459.1/57838>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 4.051

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 2

**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 51

- 197** Martínez-Viedma P; Abriouel H; Sobrino-López A; Ben-Omar N; Lucas-López R; Valdivia E; Martín-Belloso O; Gálvez A. Effect of enterocin AS-48 in combination with High-Intensity Pulsed-Electric Field treatment against the spoilage bacterium Lactobacillus diolivorans in apple juice. Food Microbiology. 26 - 5, pp. 491 - 496. (Reino Unido): Elsevier, 2009. ISSN 0740-0020

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.03.001>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Nº total de autores:** 8



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.216

**Posición de publicación:** 40

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.216

**Posición de publicación:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.216

**Posición de publicación:** 28

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 152

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 95

**Citas:** 4

- 198** Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Hernández-Jover, T.; Martín-Belloso, O. Carotenoid and phenolic profile of tomato juices processed by high intensity pulsed electric fields compared with conventional thermal treatments. Food Chemistry. 112 - 1, pp. 258 - 266. (Reino Unido): 2009. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.05.087>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58688>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 15

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 64

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 66

**Citas:** 45

- 199** Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effects of high intensity pulsed electric field processing conditions on lycopene, vitamin C and antioxidant capacity of watermelon juice. Food Chemistry. 115 - 4, pp. 1312 - 1319. (Reino Unido): 2009. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.01.049>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58737>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 64

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.146**Posición de publicación:** 15**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 66**Citas:** 45

- 200** Aguiló-Aguayo, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Flavour retention and related enzyme activities during storage of strawberry juices processed by high-intensity pulsed electric fields or heat. Food Chemistry. 116 - 1, pp. 59 - 65. (Reino Unido): 2009. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.02.007>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.146**Posición de publicación:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.146**Posición de publicación:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.146**Posición de publicación:** 15**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 64**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 118**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 66**Citas:** 13

- 201** Marsellés-Fontanet, A.R.; Puig, A.; Olmos, P.; Minués-Sanz, S.; Martín-Belloso, O. Optimising the inactivation of grape juice spoilage organisms by pulse electric fields. International Journal of Food Microbiology. 130 - 3, pp. 159 - 165. (Holanda): Elsevier, 2009. ISSN 0168-1605

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2008.12.034>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.011**Posición de publicación:** 8**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.011**Posición de publicación:** 33**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 118**Categoría:** MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 95**Citas:** 25

- 202** Odriozola-Serrano I; Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of High-Oxygen Atmospheres on the Antioxidant Potential of Fresh-Cut Tomatoes. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 57 - 15, pp. 6603 - 6610. (Estados Unidos de América): 2009. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf900776j>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY



**Índice de impacto:** 2.469  
**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.469  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.469  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 45

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 64

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 8

- 203** Raybaudi-Massilia R; Mosqueda-Melgar J; Martín-Belloso O. Antimicrobial activity of malic acid against *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Enteritidis* and *Escherichia coli* O157:H7 in apple, pear and melon juices. *Food Control*. 20 - 2, pp. 105 - 112. (Reino Unido): Elsevier, 2009. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2008.02.009>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.463

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 11

**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 23

- 204** Sobrino-Lopez, A.; Martínez-Viezma, P.; Abriouel, H.; Valdivia, E.; Gálvez, A.; Martín-Belloso, O. The effect of Adding Antimicrobial Peptides to Milk Inoculated with *Staphylococcus aureus* and Processed by High-Intensity Pulsed Electric Field. *Journal of Dairy Science*. 92 - 6, pp. 2514 - 2523. (Estados Unidos de América): 2009. ISSN 0022-0302

**DOI:** <https://doi.org/10.3168/jds.2008-1996>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

**Índice de impacto:** 2.463

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 3

**Num. revistas en cat.:** 50

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.463

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 12

**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 9

- 205** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Avoiding non-enzymatic browning by high-intensity pulsed electric fields in strawberry, tomato and watermelon juices. *Journal of Food Engineering*. 92 - 1, pp. 37 - 43. (Reino Unido): Elsevier, 2009. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.10.017>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58562>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 17

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 16

- 206** Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Use of Weibull distribution for describing kinetics of antioxidant potential changes in fresh-cut watermelon. *Journal of Food Engineering*. 95 - 1, pp. 99 - 105. (Reino Unido): Elsevier, 2009. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.04.016>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58734>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 17

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 15

- 207** Giner-Seguí, J.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Modeling within the Bayesian framework the inactivation of pectinesterase in gazpacho by pulsed electric fields. *Journal of Food Engineering*. 95 - 3, pp. 446 - 452. (Reino Unido): Elsevier, 2009. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.06.006>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.313  
**Posición de publicación:** 17

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 3

- 208** Robles-Sánchez RM; Rojas-Graü MA; Odriozola-Serrano I; González-Aguilar GA; Martín-Belloso O. Effect of minimal processing on bioactive compounds and antioxidant activity of fresh-cut 'Kent' mango (*Mangifera indica* L.). *Postharvest Biology and Technology*. 51 - 3, pp. 384 - 390. (Holanda): 2009. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2008.09.003>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Revista



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.311  
**Posición de publicación:** 18

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.311  
**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.311  
**Posición de publicación:** 8

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Categoría:** HORTICULTURE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 30

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 61

**Citas:** 40

- 209** Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Impact of high-intensity pulsed electric fields variables on vitamin C, anthocyanins and antioxidant capacity of strawberry juice. *Lwt-Food Science And Technology*. 42 - 1, pp. 93 - 100. (Suiza): Elsevier, 2009. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364380800128X>>. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.05.008>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48856>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.114  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 30

- 210** Aguiló-Aguayo, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Changes in quality attributes throughout storage of strawberry juice processed by high-intensity pulsed electric fields or heat treatments. *Lwt-Food Science And Technology*. 42 - 4, pp. 813 - 818. (Suiza): Elsevier, 2009. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.11.008>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.114  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 23

- 211** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Influence of Storage Temperature on the Kinetics of the Changes in Anthocyanins, Vitamin C, and Antioxidant Capacity in Fresh-Cut Strawberries Stored under High-Oxygen Atmospheres. *Journal of Food Science*. 74 - 2, (Reino Unido): 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01075.x>>. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01075.x>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58745>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 1.601  
**Posición de publicación:** 34  
**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 13

- 212** Robles-Sánchez, R.M.; Islas-Osuna, M.A.; Astiazarán-García, H.; Vázquez-Ortiz, F.A.; Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; González-Aguilar, G. Quality index, consumer acceptability, bioactive compounds and antioxidant activity of fresh-cut 'Ataulfo' mangoes (*Mangifera Indica* L.) as affected by low-temperature storage. *Journal of Food Science*. 74 - 3, (Reino Unido): 2009. ISSN 0022-1147  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01104.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.601  
**Posición de publicación:** 34  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 16

- 213** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effects of High-Intensity Pulsed Electric Fields on Lipoxygenase and Hydroperoxide Lyase Activities in Tomato Juice. *Journal of Food Science*. 74 - 8, (Reino Unido): 2009. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01310.x>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58735>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.601  
**Posición de publicación:** 34  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 5

- 214** Quintão-Teixeira, L.J.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Mota-Ramos, A.; Martín-Belloso, O. Comparative study on antioxidant properties of carrot juice stabilised by high-intensity pulsed electric fields or heat treatments. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 89 - 15, pp. 2636 - 2642. (Reino Unido): 2009. ISSN 0022-5142  
**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.3767>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.386  
**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 45

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.386  
**Posición de publicación:** 26

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 64

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.386  
**Posición de publicación:** 39

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 11





- 215** Raybaudi-Massilia, R.; Mosqueda-Melgar, J.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Control of pathogenic and spoilage microorganisms in fresh-cut fruits and fruit juices by traditional and alternative natural antimicrobials. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*. 8 - 3, pp. 157 - 180. (Estados Unidos de América): 2009. ISSN 1541-4337  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2009.00076.x>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58635>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.333  
**Posición de publicación:** 43  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 55
- 216** Oms-Oliu G; Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of ripeness at processing on fresh-cut 'Flor de Invierno' pears packaged under modified atmosphere conditions. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 5, pp. 900 - 909. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01635.x>>. ISSN 0950-5423  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01635.x>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48855>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.172  
**Posición de publicación:** 51  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 4
- 217** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Changes in viscosity and pectolytic enzymes of tomato and strawberry juices processed by high-intensity pulsed electric fields. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 11, pp. 2268 - 2277. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2009. ISSN 0950-5423  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.02068.x>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58733>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.172  
**Posición de publicación:** 51  
**Fuente de citas:** WOS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Citas:** 13
- 218** Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Impact of high-intensity pulsed electric fields on bioactive compounds in Mediterranean plant-based foods. *Natural Product Communications*. 4 - 5, pp. 741 - 746. (Estados Unidos de América): 2009. ISSN 1934-578X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1177/1934578X0900400509>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Tipo de soporte:** Revista



**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.745**Posición de publicación:** 72**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.745**Posición de publicación:** 41**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 118**Categoría:** CHEMISTRY, MEDICINAL**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 46**Citas:** 4

- 219** Raybaudi-Massilia, R.; Mosqueda-Melgar, J.; Sobrino-López, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Use of malic acid and other quality stabilizing compounds to assure the safety of fresh-cut 'Fuji' apples by inactivation of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Enteritidis* and *Escherichia coli* O157:H7. *Journal of Food Safety*. 29 - 2, pp. 236 - 252. (Estados Unidos de América): 2009. ISSN 0149-6085

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.2009.00153.x>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.562**Posición de publicación:** 132**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.562**Posición de publicación:** 74**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 152**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 118**Citas:** 12

- 220** Raybaudi-Massilia R; Mosqueda-Melgar J; Sobrino-López A; Martín-Belloso O. Inactivation of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enteritidis* and *Escherichia coli* O157:H7 and shelf life extension of fresh-cut pears using malic acid and quality stabilizing compounds. *Journal of Food Quality*. 32 - 5, pp. 539 - 565. (Estados Unidos de América): 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-4557.2009.00263.x>>. ISSN 0146-9428

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2009.00263.x>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69739>**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.471**Posición de publicación:** 80**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 118**Citas:** 4

- 221** Montero-Calderón M; Rojas-Grau M.A; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Tendencias en el procesado mínimo de frutas y hortalizas frescas. *Horticultura Internacional*. 69, pp. 48 - 51. (España): 2009. ISSN 1134-4881

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Tipo de soporte:** Revista

- 222** Oms-Oliu, G.; Hertog, MLATM; Soliva-Fortuny, R.; Martín Belloso, O.; Nicolai, B.M. Recent developments in the use of modified atmosphere packaging for fresh-cut fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Reviews*. 5 - 4 - Art 3, pp. 1 - 11. (Canadá): 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.2212/spr.2009.4.3>>. ISSN 1745-9656  
**DOI:** <https://doi.org/10.2212/spr.2009.4.3>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 5

- 223** Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Edible films and coatings as tool to improve quality and shelf-life of fresh-cut fruits. *Fresh Produce*. 3 - 1, pp. 65 - 72. (Reino Unido): Global Science Books, 2009. ISSN 1749-4788

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

- 224** Morales-de la Peña M; Martín-Belloso O. Inactivation of enzymes by high intensity pulsed electric fields. *New food magazine*. 12 - 1, pp. 9 - 12. (Reino Unido): 2009.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 2

- 225** Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O. High pulsed electric fields: extending shelf life. *Food and Beverage International*. Diciembre, pp. 36 - 37. (Reino Unido): Food and Beverage International, 2009.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 2

- 226** Rojas-Graü MA; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Edible coatings as carriers of active ingredients for fresh-cut fruits. *The World of Food Science*. 12, (Reino Unido): 2009.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

- 227** Mosqueda-Melgar J; Elez-Martínez P; Raybaudi-Massilia RM; Martín-Belloso O. Effects of pulsed electric fields on pathogenic microorganisms of major concern in fluid foods: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 48 - 8, pp. 747 - 759. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 1040-8398

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/10408390701691000>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.211

**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.211

**Posición de publicación:** 5

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 107

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 59

**Citas:** 34

- 228** Mosqueda-Melgar J; Raybaudi-Massilia R; Martín-Belloso O. Combination of high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials to inactivate pathogenic microorganisms and extend the shelf-life of melon and watermelon juices. Food Microbiology. 25 - 3, pp. 479 - 491. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.847

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 40

**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.847

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 7

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.847

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 30

**Num. revistas en cat.:** 91

- 229** Raybaudi-Massilia R; Mosqueda-Melgar J; Martín-Belloso O. Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of fresh-cut melon. International Journal of Food Microbiology. 121 - 3, pp. 313 - 327. (Holanda): Elsevier, 2008. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.753

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 8

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.753

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 91

- 230** Martínez-Viedma, P.; Sobrino-Lopez, A.; Ben-Omar, N.; Abriouel, H.; Lucas-López, R.; Valdivia, E.; Martín-Belloso, O.; Gálvez, A. Enhanced bactericidal effect of enterocin AS-48 in combination with high-intensity pulsed-electric field treatment against Salmonella enterica in apple juice. International Journal of Food Microbiology. 128 - 2, pp. 244 - 249. (Holanda): Elsevier, 2008. ISSN 0168-1605

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2008.08.014>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Nº total de autores:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.753

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 8

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.753

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 91

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 10

- 231** Aguiló-Aguayo I; Odriozola-Serrano I; Quintao-Teixeira LJ; Martín-Belloso O. Inactivation of tomato juice peroxidase by high-intensity pulsed electric fields as affected by process conditions. Food Chemistry. 107 - 2, pp. 949 - 955. (Reino Unido): 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.08.057>>. ISSN 0308-8146  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.08.057>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5 **Num. revistas en cat.:** 60  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 9 **Num. revistas en cat.:** 107  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 59
- 232** Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. The role of peroxidase on the antioxidant potential of fresh-cut 'Piel de Sapo' melon packaged under different modified atmospheres. Food Chemistry. 106 - 3, pp. 1085 - 1092. (Reino Unido): 2008. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 5 **Num. revistas en cat.:** 60  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 9 **Num. revistas en cat.:** 107  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 2.696 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 59
- 233** Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Antioxidant content of fresh-cut pears stored in high-O<sub>2</sub> active packages compared with conventional low-O<sub>2</sub> active and passive modified atmosphere packaging. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 56 - 3, pp. 932 - 940. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 2.562 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 3 **Num. revistas en cat.:** 89  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.562 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 7 **Num. revistas en cat.:** 60



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.562  
**Posición de publicación:** 10

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 107

- 234** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Gimeno-Añó V; Martín-Belloso O. Kinetic study of anthocyanins, vitamin C, and antioxidant capacity in strawberry juices treated by high-intensity pulsed electric fields. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 56 - 18, pp. 8387 - 8393. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf801537f>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 2.562

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 3

**Num. revistas en cat.:** 89

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 2.562

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 7

**Num. revistas en cat.:** 60

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.562

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 16

- 235** Tapia MS; Rojas-Grau MA; Carmona A; Rodríguez FJ; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Use of alginate and gellan based coatings for improving barrier, texture and nutritional properties of fresh-cut papaya. Food Hydrocolloids. 22 - 8, pp. 1493 - 1503. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 0268-005X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 2.511

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 60

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.511

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 11

**Num. revistas en cat.:** 107

- 236** Sobrino-López A, Martín-Belloso O. Enhancing the lethal effect of high-intensity pulsed electric fields in milk by antimicrobial compounds as combined hurdles. Journal of Dairy Science. 91 - 5, pp. 1759 - 1768. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 0022-0302

**DOI:** <https://doi.org/10.3168/jds.2007-0979>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 2.486

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 89

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE





**Índice de impacto:** 2.486  
**Posición de publicación:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.486  
**Posición de publicación:** 12

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.486  
**Posición de publicación:** 3

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 54

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 107

**Categoría:** AGRICULTURAL EXPERIMENT STATION REPORTS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 54

**Citas:** 16

- 237** Sobrino-López A, Martín-Belloso O. Use of nisin and other bacteriocins for preservation of dairy products. International Dairy Journal. 18 - 4, pp. 329 - 343. (Reino Unido): 2008. ISSN 0958-6946

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.421

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 107

- 238** Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Physiological and microbiological changes in fresh-cut pears stored in high oxygen active packages compared with low oxygen active and passive modified atmosphere packaging. Postharvest Biology and Technology. 48 - 2, pp. 295 - 301. (Holanda): 2008. ISSN 0925-5214

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.128

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** HORTICULTURE

**Índice de impacto:** 2.128

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 3

**Num. revistas en cat.:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRONOMY

**Índice de impacto:** 2.128

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 49

- 239** Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Edible coatings with antibrowning agents to maintain sensory quality and antioxidant properties of fresh-cut pears. Postharvest Biology and Technology. 50 - 1, pp. 87 - 94. (Holanda): 2008. ISSN 0925-5214

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57829>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.128

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 107



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.128  
**Posición de publicación:** 3

**Categoría:** HORTICULTURE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.128  
**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 49

- 240** Montero-Calderón M; Rojas-Grau MA; Martín-Belloso O. Effect of packaging conditions on quality and shelf-life of fresh-cut pineapple (*Ananas comosus*). *Postharvest Biology and Technology*. 50 - 2-3, pp. 182 - 189. (Holanda): 2008. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2008.03.014>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.128  
**Posición de publicación:** 18

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.128  
**Posición de publicación:** 3

**Categoría:** HORTICULTURE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.128  
**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 49

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 50

- 241** Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Modeling changes of headspace gas concentrations to describe the respiration of fresh-cut melon under low or superatmospheric oxygen atmospheres. *Journal of Food Engineering*. 85 - 3, pp. 401 - 409. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 0260-8774

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.081  
**Posición de publicación:** 15

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 116

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.081  
**Posición de publicación:** 20

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 107

- 242** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Gimeno-Ano V; Martín-Belloso O. Modeling changes in health-related compounds of tomato juice treated by high-intensity pulsed electric fields. *Journal of Food Engineering*. 89 - 2, pp. 210 - 216. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 0260-8774

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.081

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15**Num. revistas en cat.:** 116**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.081**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 20**Num. revistas en cat.:** 107

- 243** Rojas-Grau MA; Tapia MS; Martín-Belloso O. Using polysaccharide-based edible coatings to maintain quality of fresh-cut Fuji apples. *Lwt-Food Science And Technology*. 41 - 1, pp. 139 - 147. (Suiza): Elsevier, 2008. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.887**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 24**Num. revistas en cat.:** 107

- 244** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of minimal processing on bioactive compounds and color attributes of fresh-cut tomatoes. *Lwt-Food Science And Technology*. 41 - 2, pp. 217 - 226. (Suiza): Elsevier, 2008. ISSN 0023-6438

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57830>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.887**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 24**Num. revistas en cat.:** 107

- 245** Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Using poly saccharide-based edible coatings to enhance quality and antioxidant properties of fresh-cut melon. *Lwt-Food Science And Technology*. 41 - 10, pp. 1862 - 1870. (Suiza): Elsevier, 2008. ISSN 0023-6438

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.01.007>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58751>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.887**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 24**Num. revistas en cat.:** 107**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 38

- 246** Raybaudi-Massilia RM; Rojas-Grau MA; Mosqueda-Melgar J; Martín-Belloso O. Comparative study on essential oils incorporated into an alginate-based edible coating to assure the safety and quality of fresh-cut Fuji apples. *Journal of Food Protection*. 71 - 6, pp. 1150 - 1161. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.763**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 77**Num. revistas en cat.:** 144**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.763**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 27**Num. revistas en cat.:** 107**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 24

- 247** Ayala-Zavala J.F; Oms-Oliu G; Odriozola-Serrano I; González-Aguilar G.A; Álvarez-Parrilla E; Martín-Belloso O. Bio-preservation of fresh-cut tomatoes using natural antimicrobials. European Food Research and Technology. 226 - 5, pp. 1047 - 1055. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2008. Disponible en Internet en: <<http://link.springer.com/article/10.1007/s00217-007-0630-z>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-007-0630-z>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48845>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.622**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 31**Num. revistas en cat.:** 107

- 248** Garde-Cerdán T; Marsellés-Fontanet AR; Arias-Gil M; Anzín-Azpilicueta C; Martín-Belloso O. Influence of SO<sub>2</sub> on the evolution of volatile compounds through alcoholic fermentation of must stabilized by pulsed electric fields. European Food Research and Technology. 227 - 2, pp. 401 - 408. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-007-0734-5>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-007-0734-5>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.622**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 31**Num. revistas en cat.:** 107**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 15

- 249** Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Comparative study on color, viscosity and related enzymes of tomato juice treated by high-intensity pulsed electric fields or heat. European Food Research and Technology. 227 - 2, pp. 599 - 606. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-007-0761-2>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-007-0761-2>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.622**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 31**Num. revistas en cat.:** 107**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 27

- 250** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Phenolic acids, flavonoids, vitamin C and antioxidant capacity of strawberry juices processed by high-intensity pulsed electric fields or heat treatments. *European Food Research and Technology*. 228 - 2, pp. 239 - 248. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2008. Disponible en Internet en: <<http://link.springer.com/article/10.1007/s00217-008-0928-5>>. ISSN 1438-2377  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-008-0928-5>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48848>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.622

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 31

**Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 37

- 251** Mosqueda-Melgar J; Raybaudi-Massilia R; Martín-Belloso O. Inactivation of *Salmonella enterica* ser. Enteritidis in tomato juice by combining of high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials. *Journal of Food Science*. 73 - 2, (Reino Unido): 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00646.x>>. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00646.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.489

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 107

- 252** Rojas-Grau MA; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of natural antibrowning agents on color and related enzymes in fresh-cut Fuji apples as an alternative to the use of ascorbic acid. *Journal of Food Science*. 73 - 6, (Reino Unido): 2008. ISSN 0022-1147

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58762>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.489

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 107

- 253** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Changes of health-related compounds throughout cold storage of tomato juice stabilized by thermal or high intensity pulsed electric field treatments. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 9 - 3, pp. 272 - 279. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 1466-8564

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57828>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.474

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 35

**Num. revistas en cat.:** 107

- 254** Mosqueda-Melgar J; Raybaudi-Massilia R; Martín-Belloso O. Non-thermal pasteurization of fruit juices by combining high-intensity pulsed electric fields with natural antimicrobials. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 9 - 3, pp. 328 - 340. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 1466-8564  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.474 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 35 **Num. revistas en cat.:** 107
- 255** Aguiló-Aguayo I; Sobrino-López A; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Influence of high-intensity pulsed electric field processing on lipoxygenase and beta-glucosidase activities in strawberry juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 9 - 4, pp. 455 - 462. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 1466-8564  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2007.12.007>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.474 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 35 **Num. revistas en cat.:** 107  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 23
- 256** Garde-Cerdán T; Marsellés-Fontanet AR; Arias-Gil M; Ancín-Azpilicueta C; Martín-Belloso O. Effect of storage conditions on the volatile composition of wines obtained from must stabilized by PEF during ageing without SO<sub>2</sub>. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 9 - 4, pp. 469 - 476. (Reino Unido): Elsevier, 2008. ISSN 1466-8564  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2008.05.002>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.474 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 35 **Num. revistas en cat.:** 107  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 19
- 257** Larrigaudière C; Ubach D; Soria Y; Rojas-Grau MA; Martín-Belloso O. Oxidative behaviour of fresh-cut 'Fuji' apples treated with stabilising substances. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88 - 10, pp. 1770 - 1776. (Reino Unido): 2008. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 1.333 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 25 **Num. revistas en cat.:** 89  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1.333 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 25 **Num. revistas en cat.:** 60  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY





**Índice de impacto:** 1.333  
**Posición de publicación:** 41

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 107

- 258** Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Antioxidant properties and shelf-life extension in fresh-cut tomatoes stored at different temperatures. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 88 - 15, pp. 2606 - 2614. (Reino Unido): 2008. ISSN 0022-5142

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.3368>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57825>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.333

**Posición de publicación:** 25

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.333

**Posición de publicación:** 25

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.333

**Posición de publicación:** 41

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 89

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 60

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 107

**Citas:** 15

- 259** Ayala-Zavala J.F; Soto-Valdez H; González-León A; Álvarez-Parrilla E; Martín-Belloso O; González-Aguilar G.A. Microencapsulation of cinnamon leaf (*Cinnamomum zeylanicum*) and garlic (*Allium sativum*) oils in beta-cyclodextrin. *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*. 60 - 3-4, pp. 359 - 368. (Holanda): 2008. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s10847-007-9385-1>>. ISSN 0923-0750

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s10847-007-9385-1>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48852>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.126

**Posición de publicación:** 69

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.126

**Posición de publicación:** 15

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 125

**Categoría:** CRYSTALLOGRAPHY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 25

**Citas:** 32

- 260** Quintão-Teixeira, L.J.; Aguiló-Aguayo; I.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O. Keeping carrot juice color through the inactivation of oxidative enzymes by High-Intensity Pulsed Electric Field. *Food and Bioprocess Technologies*. 1 - 4, pp. 364 - 373. (Reino Unido): Springer, 2008. ISSN 1935-5130

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Revista





- 261** Rojas-Grau MA, Martín-Belloso O. Current advances in quality maintenance of fresh-cut fruits. *Stewart Postharvest Reviews*. 4 - 2 - Art 6, pp. 1 - 8. (Canadá): 2008. ISSN 1745-9656  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 262** Ayala-Zavala JF; del Toro-Sánchez L; Alvarez-Parrilla E; Soto-Valdez H; Martín-Belloso O; Ruiz-Cruz S; González-Aguilar GA. Natural antimicrobial agents incorporated in active packaging to preserve the quality of fresh fruits and vegetables. *Stewart Postharvest Reviews*. 4 - 3 - Art 9, pp. 1 - 9. (Canadá): 2008. ISSN 1745-9656  
**DOI:** <https://doi.org/10.2212/spr.2008.3.9>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7
- 263** Salvia-Trujillo L; Aguiló-Aguayo I; Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Conservación de zumos mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo: El caso del zumo de fresa. *CTC Alimentación*. 38, pp. 27 - 33. (España): Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación, 2008. ISSN 1577-5917  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6
- 264** Quintao-Teixeira LJ; Mota-Ramos A; Martín-Belloso O. Avaliação durante a estocagem do suco de cenoura procesado por campos eletricos pulsados de alta intensidade (CEPAI) e por tratamento térmico. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*. 10 - 2, pp. 149 - 162. (Brasil): Asociación Latinoamericana e del Caribe de Ingeniería Agrícola, 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 265** Martín-Belloso O. European News. Pros and cons of minimally processed foods. *Trends in Food Science & Technology*. 18 - 11, pp. 582 - 582. (Reino Unido): 2007. ISSN 0924-2244  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.739 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 2 **Num. revistas en cat.:** 103
- 266** Elez-Martínez P, Martín-Belloso O. Effect of high intensity pulsed electric field processing conditions on vitamin C and antioxidant capacity of orange juice and gazpacho, a cold vegetable soup. *Food Chemistry*. 102 - 1, pp. 201 - 209. (Reino Unido): 2007. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 3.052 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 3 **Num. revistas en cat.:** 62  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.052 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 4 **Num. revistas en cat.:** 103

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 11**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 56

- 267** Garde-Cerdán T; Marsellés-Fontanet AR; Arias-Gil M; Martín-Belloso O; Ancín-Azpilicueta C. Influence of SO<sub>2</sub> on the consumption of nitrogen compounds through alcoholic fermentation of must sterilized by pulsed electric fields. Food Chemistry. 103 - 3, pp. 771 - 777. (Reino Unido): 2007. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.09.018>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/47473>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 3**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 62**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 4**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 103**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 11**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 56

- 268** Odriozola-Serrano I; Hernández-Jover T; Martín-Belloso O. Comparative evaluation of UV-HPLC methods and reducing agents to determine vitamin C in fruits. Food Chemistry. 105 - 3, pp. 1151 - 1158. (Reino Unido): 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.02.037>>. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.02.037>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 3**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 62**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 4**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 103**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Posición de publicación:** 11**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 56

- 269** Mosqueda-Melgar J; Raybaudi-Massilia R; Martín-Belloso O. Influence of treatment time and pulse frequency on Salmonella Enteritidis, Escherichia coli and Listeria monocytogenes populations inoculated in melon and watermelon juices treated by pulsed electric fields. International Journal of Food Microbiology. 117 - 2, pp. 192 - 200. (Holanda): Elsevier, 2007. ISSN 0168-1605

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2007.04.009>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.581  
**Posición de publicación:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.581  
**Posición de publicación:** 33

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Categoría:** MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 48

- 270** Odriozola-Serrano I; Aguiló-Aguayo I; Gimeno-Añó V; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Lycopene, vitamin C, and antioxidant capacity of tomato juice as affected by high-intensity pulsed electric fields critical parameters. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 - 22, pp. 9036 - 9042. (Estados Unidos de América): 2007. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf0709101>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.532  
**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.532  
**Posición de publicación:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.532  
**Posición de publicación:** 7

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 35

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 62

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Citas:** 29

- 271** Rojas-Graü MA; Tapia MS; Rodríguez FJ; Carmona AJ; Martín-Belloso O. Alginate and gellan-based edible coatings as carriers of antibrowning agents applied on fresh-cut Fuji apples. *Food Hydrocolloids*. 21 - 1, pp. 118 - 127. (Reino Unido): Elsevier, 2007. ISSN 0268-005X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.03.001>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.492  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.492  
**Posición de publicación:** 8

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 62

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Citas:** 80

**Resultados relevantes:** Artículo entre los 5 más citados en 2006-2010

- 272** Oms-Oliu G; Raybaudi-Massilia RM; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of superatmospheric and low oxygen modified atmospheres on shelf-life extension of fresh-cut melon. Food Control. 19 - 2, pp. 191 - 199. (Reino Unido): Elsevier, 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713507000667>>. ISSN 0956-7135  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.03.009>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48854>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.98  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 24  
**Num. revistas en cat.:** 103
- 273** Rojas-Graü MA; Avena-Bustillos RJ; Olsen C; Friedman M; Henika PR; Martín-Belloso O; Pan Z; McHugh TH. Effects of plant essential oils and oil compounds on mechanical, barrier and antimicrobial properties of alginate-apple puree edible films. Journal of Food Engineering. 81 - 3, pp. 634 - 641. (Reino Unido): Elsevier, 2007. ISSN 0260-8774  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.01.007>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 8  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Índice de impacto:** 1.848  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15  
**Num. revistas en cat.:** 114  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.848  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 23  
**Num. revistas en cat.:** 103  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 89
- 274** Aguilar-Rosas S.F; Ballinas-Casarrubias M.L; Nevarez-Moorillon G.V; Martín-Belloso O; Ortega-Rivas E. Thermal and pulsed electric fields pasteurization of apple juice: Effects on physicochemical properties and flavour compounds. Journal of Food Engineering. 83 - 1, (Reino Unido): Elsevier, 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877407000052>>. ISSN 0260-8774  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.12.011>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48760>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Índice de impacto:** 1.848  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15  
**Num. revistas en cat.:** 114  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.848  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 23  
**Num. revistas en cat.:** 103  
**Fuente de citas:** WOS  
**Citas:** 67



- 275** Marsellés-Fontanet AR, Martín-Belloso O. Optimization and validation of PEF processing conditions to inactivate oxidative enzymes of grape juice. *Journal of Food Engineering*. 83 - 3, pp. 452 - 462. (Reino Unido): Elsevier, 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.04.001>>. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.04.001>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48847>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Índice de impacto:** 1.848

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 114

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.848

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 23

**Num. revistas en cat.:** 103

- 276** Garde-Cerdán T; Arias-Gil M; Marsellés-Fontanet AR; Anzín-Azpilicueta C; Martín-Belloso O. Effects of thermal and non-thermal processing treatments on fatty acids and free amino acids of grape juice. *Food Control*. 18 - 1, pp. 473 - 479. (Reino Unido): Elsevier, 2007. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.823

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 24

**Num. revistas en cat.:** 103

- 277** Elez-Martínez P; Suárez-Recio M; Martín-Belloso O. Modeling the reduction of pectin methyl esterase activity in orange juice by high intensity pulsed electric fields. *Journal of Food Engineering*. 78 - 1, pp. 184 - 193. (Reino Unido): Elsevier, 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877405006503>>. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.09.014>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48978>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Índice de impacto:** 1.696

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 114

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.696

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 23

**Num. revistas en cat.:** 103

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 38

- 278** Rojas-Graü M.A; Raybaudi-Massilia R.M; Soliva-Fortuny R; Avena-Bustillos R.J; McHugh T.H; Martín-Belloso O. Apple puree-alginate edible coating as carrier of antimicrobial agents to prolong the shelf life of fresh-cut apples. *Postharvest Biology and Technology*. 45 - 2, pp. 254 - 264. (Holanda): 2007. ISSN 0925-5214

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6





**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 29

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 9

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Categoría:** HORTICULTURE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 22

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 49

- 279** Raybaudi RM; Mosqueda-Melgar J; Sobrino-López A; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Shelf-life extension of fresh-cut "Fuji" apples at different ripeness stages using natural substances. *Postharvest Biology and Technology*. 45 - 2, pp. 265 - 275. (Holanda): 2007. ISSN 0925-5214  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.02.006>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 29

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.59  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Categoría:** HORTICULTURE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 22

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 49

**Citas:** 34

- 280** Rojas-Graü MA; Grasa-Guillem R; Martín-Belloso O. Quality changes in fresh-cut Fuji apple as affected by ripeness stage, antibrowning agents, and storage atmosphere. *Journal of Food Science*. 72 - 1, (Reino Unido): 2007. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2006.00232.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.255  
**Posición de publicación:** 37

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 103

**Citas:** 11

- 281** Tapia M; Rojas-Grau M.A; Rodríguez F; Ramírez J; Carmona A; Martín-Belloso O. Alginate- and gellan-based edible films for probiotic coatings on fresh-cut fruits. *Journal of Food Science*. 72 - 4, (Reino Unido): 2007. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00318.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 6

**Tipo de soporte:** Revista



**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.255**Posición de publicación:** 37**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 103

- 282** Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Respiratory rate and quality changes in fresh-cut pears as affected by superatmospheric oxygen. *Journal of Food Science*. 72 - 8, (Reino Unido): 2007. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.255**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 37**Num. revistas en cat.:** 103

- 283** Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Effect of ripeness on the shelf-life of fresh-cut melon preserved by modified atmosphere packaging. *European Food Research and Technology*. 225 - 3-4, pp. 301 - 311. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2007. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-006-0415-9>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.159**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 41**Num. revistas en cat.:** 103

- 284** Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny RC; Martín-Belloso O. Oxidative rancidity in avocado purée as affected by alpha-tocopherol, sorbic acid and storage atmosphere. *European Food Research and Technology*. 226 - 1-2, pp. 295 - 300. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2007. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.159**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 41**Num. revistas en cat.:** 103

- 285** Soliva-Fortuny RC; Ricart-Coll M; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Internal atmosphere, quality attributes and sensory evaluation of MAP packaged fresh-cut Conference pears. *International Journal of Food Science and Technology*. 42 - 2, pp. 208 - 213. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2007. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.832**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 49**Num. revistas en cat.:** 103

- 286** Robles-Sánchez M; Gorinstein S; Martín-Belloso O; Astiazarán-García H; González-Aguilar G; Cruz-Valenzuela R. Minimal processing of tropical fruits: Antioxidant potential and its impact on human health [Frutos tropicales mínimamente procesados: potencial antioxidante y su impacto en la salud]. *Interciencia*. 32 - 4, pp. 227 - 232. (Venezuela): 2007. ISSN 0378-1844

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.271**Posición de publicación:** 37**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** MULTIDISCIPLINARY SCIENCES**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50**Citas:** 13

- 287** Rojas-Grau MA; Tapia M; Martín-Belloso O. Empleo de recubrimientos comestibles en frutas frescas cortadas: nuevo enfoque de conservación y desarrollo de productos. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 382, pp. 105 - 118. (España): 2007. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3

- 288** Martín Belloso O; Soliva-Fortuny R; Oms-Oliu G. Influencia de la materia prima y los tratamientos de conservación en la calidad de la fruta fresca cortada. Phytoma. 189, pp. 130 - 132. (España): Phytoma España, 2007. ISSN 1131-8988

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

- 289** Leontowicz H; Leontowicz M; Gorinstein S; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S. Apple peels and pulp as a source of bioactive compounds and their influence on digestibility and lipid profile in normal and atherogenic rats. Medycyna Weterynaryjna. 63 - 11, pp. 1434 - 1436. (Polonia): 2007. ISSN 0025-8628

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 5

- 290** Rojas-Grau MA; Avena-Bustillos RJ; Friedman M; Henika PR; Martín-Belloso O; McHugh TH. Mechanical, barrier and antimicrobial properties of apple puree edible films containing plant essential oils. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 54 - 24, pp. 9262 - 9267. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.322**Posición de publicación:** 1**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 31**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.322**Posición de publicación:** 7**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 58**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.322**Posición de publicación:** 8**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 96

- 291** Odriozola-Serrano I; Bendicho-Porta S; Martín-Belloso O. Comparative study on shelf life of whole milk processed by high-intensity pulsed electric field or heat treatment. Journal of Dairy Science. 89 - 3, pp. 905 - 911. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0022-0302

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

**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 10**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 44**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 96**Citas:** 23

- 292** Sobrino-López A; Raybaudi-Massilia RM; Martín-Belloso O. High-intensity pulsed electric field variables affecting *Staphylococcus aureus* inoculated in milk. *Journal of Dairy Science*. 89 - 10, pp. 3739 - 3748. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 10**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 44**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 96**Citas:** 16

- 293** Soliva RC; Bendicho S; Martín O. Modeling high-intensity pulsed electric fields inactivation of a lipase from *Pseudomonas fluorescens*. *Journal of Dairy Science*. 89 - 11, pp. 4096 - 4104. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.284**Posición de publicación:** 10**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 44**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 96

- 294** Sobrino-López A, Martín-Belloso O. Enhancing inactivation of *Staphylococcus aureus* in skim milk by combining high-intensity pulsed electric fields and nisin. *Journal of Food Protection*. 69 - 2, pp. 345 - 353. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Tipo de soporte:** Revista



**Índice de impacto:** 1.921  
**Posición de publicación:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.921  
**Posición de publicación:** 16

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 140

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 96

- 295** Raybaudi-Massilia RM; Mosqueda-Melgar J; Martín-Belloso O. Antimicrobial activity of essential oils on Salmonella Enteritidis, Escherichia coli and Listeria innocua in fruit juices. Journal of Food Protection. 69 - 7, pp. 1579 - 1586. (Estados Unidos de América): 2006. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.921  
**Posición de publicación:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.921  
**Posición de publicación:** 16

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 140

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 96

- 296** Park YS; Jung ST; Kang SG; Delgado-Licon E; Martínez-Ayala AL; Tapia MS; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S; Gorinstein S. Drying of persimmons (Diospyros kaki L.) and the following changes in the studied bioactive compounds and the total radical scavenging activities. Lwt-Food Science And Technology. 39 - 7, pp. 748 - 755. (Suiza): Elsevier, 2006. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.299  
**Posición de publicación:** 28

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 96

- 297** Gorinstein S; Huang D; Leontowicz H; Leontowicz M; Yamamoto K; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O; Martínez-Ayala AL; Trakhtenberg S. Determination of naringin and hesperidin in citrus fruit by high-performance liquid chromatography. The antioxidant potential of citrus fruit. Acta Chromatographica. 17, pp. 108 - 124. (Polonia): 2006. ISSN 1233-2356

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69748>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.109  
**Posición de publicación:** 46

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, ANALYTICAL  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 68

- 298** Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny R.C; Martín-Belloso O. Comparative study on shelf life of orange juice processed by high intensity pulsed electric fields or heat treatment. European Food Research and Technology. 222 - 3-4, pp. 321 - 329. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-005-0073-3>>. ISSN 1438-2377



**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-005-0073-3>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.084

**Posición de publicación:** 35

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

**Citas:** 61

- 299** Plaza L; Sánchez-Moreno C; Elez-Martínez P; de Ancos B; Martín-Belloso O; Cano MP. Effect of refrigerated storage on vitamin C and antioxidant activity of orange juice processed by high-pressure or pulsed electric fields with regard to low pasteurization. *European Food Research and Technology*. 223 - 4, pp. 487 - 493. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2006. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.084

**Posición de publicación:** 35

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

- 300** Rojas-Graü MA; Sobrino-López A; Tapia MS; Martín-Belloso O. Browning inhibition in fresh-cut 'Fuji' apple slices by natural antibrowning agents. *Journal of Food Science*. 71 - 1, (Reino Unido): 2006. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.004

**Posición de publicación:** 42

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

**Citas:** 31

**Resultados relevantes:** Artículo más citado de los publicados en 2006

- 301** Oms-Oliu G; Aguiló-Aguayo I; Martín-Belloso O. Inhibition of browning on fresh-cut pear wedges by natural compounds. *Journal of Food Science*. 71 - 3, (Reino Unido): 2006. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.004

**Posición de publicación:** 42

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

- 302** Giner-Seguí J; Bailo-Ballarín E; Gorinstein S; Martín-Belloso O. New kinetic approach to the evolution of polygalacturonase (EC 3.2.1.15) activity in a commercial enzyme preparation under pulsed electric fields. *Journal of Food Science*. 71 - 6, (Reino Unido): 2006. ISSN 0022-1147

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2006.00054.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 1.004  
**Posición de publicación:** 42

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 96

**Citas:** 6

- 303** Elez-Martínez P; Aguiló-Aguayo I; Martín-Belloso O. Inactivation of orange juice peroxidase by high-intensity pulsed electric fields as influenced by process parameters. Journal of the Science of Food and Agriculture. 86 - 1, pp. 71 - 81. (Reino Unido): 2006. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 0.996

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 31

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 0.996

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 25

**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.996

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 37

**Num. revistas en cat.:** 96

- 304** Mónico A; Martín O; de Portela ML; Langini SH; Weisstaub AR; Greco C; de Ferrer PR. Aceptabilidad y calidad nutricional de una bebida a base de zumo de naranja y suero de leche, conservado con calor o campos eléctricos pulsados de alta intensidad [Acceptability and nutritional quality of a beverage based on orange juice and whey powder, preserved by heat or high-intensity pulsed electric fields (HIPEF)]. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 56 - 4, pp. 356 - 360. (Venezuela): 2006. ISSN 0004-0622

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Índice de impacto:** 0.258

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 51

**Num. revistas en cat.:** 55

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 0

- 305** Martín-Belloso O, Soliva-Fortuny RC. Effect of modified atmosphere packaging on the quality of fresh-cut fruits. Stewart Postharvest Reviews. 2 - 1, pp. 1 - 8. (Canadá): 2006. ISSN 1745-9656

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

- 306** Espachs-Barroso A; Van Loey A; Hendrickx M; Martín-Belloso O. Inactivation of plant pectin methylesterase by thermal or high intensity pulsed electric field treatments. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 7 - 1-2, pp. 40 - 48. (Reino Unido): Elsevier, 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2005.07.002>>. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2005.07.002>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4



- 307** Arias-Gil M; Garde-Cerdán T; Marsellés-Fontanet AR; Ancín-Azpilicueta C; Martín-Belloso O. Mostos: efecto de diferentes tratamientos de esterilización sobre el contenido de ácidos grasos y aminoácidos del mosto. Tecnología del vino. 33, pp. 44 - 50. (España): 2006. ISSN 1578-6153  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5
- 308** Garde Cerdán T; Arias Gil M; Ancín Azpilicueta C; Marsellés Fontanet AR; Martín Belloso O. Influencia del SO<sub>2</sub> en el consumo de compuestos nitrogenados durante la fermentación alcohólica de mostos esterilizados por pulsos eléctricos de alta intensidad (PEAI). Alimentación, Equipos y Tecnología. 25 - 218, pp. 52 - 56. (España): 2006. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 5
- 309** Soliva-Fortuny R, Martín-Belloso O. Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos: Situación actual y perspectivas de futuro. Revista de ACTA/CL. 27, pp. 5 - 8. (España): 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 310** Sánchez-Moreno C; Plaza L; Elez-Martínez P; de Ancos B; Martín-Belloso O; Cano MP. Impact of high pressure and pulsed electric fields on bioactive compounds and antioxidant activity of orange juice in comparison with traditional thermal processing. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 - 11, pp. 4403 - 4409. (Estados Unidos de América): 2005. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 2.507 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 1 **Num. revistas en cat.:** 31  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.507 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 6 **Num. revistas en cat.:** 59  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.507 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 2 **Num. revistas en cat.:** 93
- 311** Espachs A; Soliva RC; Martín O. A natural clouding agent from orange peels obtained using polygalacturonase and cellulase. Food Chemistry. 92 - 1, pp. 55 - 61. (Reino Unido): 2005. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1.811 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 10 **Num. revistas en cat.:** 59  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.811 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 93



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.811  
**Posición de publicación:** 26

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 53

- 312** Elez-Martínez, P.; Escolà-Hernández, J.; Soliva-Fortuny, R.C.; Martín-Belloso, O. Inactivation of *Lactobacillus brevis* in orange juice by high-intensity pulsed electric fields. *Food Microbiology*. 22 - 4, pp. 311 - 319. (Reino Unido): Elsevier, 2005. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002004001133>>. ISSN 0740-0020

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.fm.2004.09.005>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48843>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.592

**Posición de publicación:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.592

**Posición de publicación:** 20

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.592

**Posición de publicación:** 59

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 139

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 86

- 313** Bendicho S; Marsellés-Fontanet AR; Barbosa-Cánovas GV; Martín-Belloso O. High intensity pulsed electric fields and heat treatments applied to a protease from *Bacillus subtilis*. A comparison study of multiple systems. *Journal of Food Engineering*. 69, pp. 317 - 323. (Reino Unido): Elsevier, 2005. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.08.022>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.249

**Posición de publicación:** 32

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.249

**Posición de publicación:** 23

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 116

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

**Citas:** 16

- 314** Gorinstein S; Drzewiecki J; Sivan A; Trakhtenberg S; Katrich E; Giner J; Soliva-Fortuny R; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Effect of antioxidants and proteins on the quality of Israeli Jaffa red and blond grapefruit. *European Food Research and Technology*. 221 - 1-2, pp. 119 - 124. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2005. Disponible en Internet en: <<http://link.springer.com/article/10.1007/s00217-004-1124-x>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s00217-004-1124-x>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48844>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Nº total de autores:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.173**Posición de publicación:** 24**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 93

- 315** Giner J; Bailo E; Gimeno V; Martín-Belloso O. Models in bayesian framework for inactivation of pectinesterase in a commercial enzyme formulation by pulsed electric fields. European Food Research and Technology. 221 - 3-4, pp. 255 - 264. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2005. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.173**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 24**Num. revistas en cat.:** 93

- 316** Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny RC; Gorinstein S; Martín-Belloso O. Natural antioxidants preserve the lipid oxidative stability of minimally processed avocado purée. Journal of Food Science. 70 - 5, (Reino Unido): 2005. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.028**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 33**Num. revistas en cat.:** 93

- 317** Giner J; Grouberman P; Gimeno V; Martín O. Reduction of pectinesterase activity in a commercial enzyme preparation by pulsed electric fields: comparison of inactivation kinetic models. Journal of the Science of Food and Agriculture. 85 - 1, pp. 1613 - 1621. (Reino Unido): 2005. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 0.996**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 31**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 0.996**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 28**Num. revistas en cat.:** 59**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.996**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 34**Num. revistas en cat.:** 93

- 318** Sánchez-Moreno C; Cano MP; de Ancos B; Plaza L; Olmedilla B; Granado F; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O; Martín A. Intake of Mediterranean vegetable soup treated by pulsed electric fields affects plasma vitamin C and antioxidant biomarkers in humans. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 56 - 2, pp. 115 - 124. (Reino Unido): 2005. ISSN 0963-7486

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 9



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.728  
**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 93

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.728  
**Posición de publicación:** 41

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 53

- 319** Soliva-Fortuny RC; Ricart-Coll M; Martín-Belloso O. Sensory quality and internal atmosphere of fresh-cut Golden Delicious apples. International Journal of Food Science and Technology. 40 - 4, pp. 369 - 375. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2005. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.719  
**Posición de publicación:** 45

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 93

- 320** Elez-Martínez P; Marsellés-Fontanet AR; Martín-Belloso O. Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo para la conservación de alimentos. I. Ingeniería y modelización del proceso. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 364, pp. 76 - 85. (España): 2005. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 321** Elez-Martínez P; Marsellés-Fontanet AR; Martín-Belloso O. Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo para la conservación de alimentos. II. Efecto de los microorganismos, enzimas y otros componentes de los alimentos. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 364, pp. 86 - 101. (España): 2005. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

- 322** Sánchez-Moreno C; Cano MP; de Ancos B; Plaza L; Olmedilla B; Granado F; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O; Martín A. Pulsed electric fields-processed orange juice consumption increases plasma vitamin C and decreases F2-isoprostanes in healthy humans. Journal of Nutritional Biochemistry. 15 - 10, pp. 601 - 607. (Estados Unidos de América): 2004. ISSN 0955-2863

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 9

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.591  
**Posición de publicación:** 118

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 261

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.591  
**Posición de publicación:** 11

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 53

- 323** Gorinstein S; Leontovicz H; Leontovicz M; Krzeminski R; Gralak M; Martín-Belloso O; Delgado-Licon E; Haruenkit R; Katrich E; Park YS; Jung ST; Trakhtenberg S. Fresh Israeli Jaffa blond (Shamouti) orange and Israeli Jaffa red Star Ruby (Sunrise) grapefruit Juices affect plasma lipid metabolism and antioxidant capacity in rats fed adde



cholesterol. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52 - 15, pp. 4853 - 4859. (Estados Unidos de América): 2004. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 12

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 2.327

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 29

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 2.327

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.327

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 94

- 324** Elez-Martínez P; Escolà-Hernández J; Soliva-Fortuny RC; Martín-Belloso O. Inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* in orange juice using high-intensity pulsed electric fields. Journal of Food Protection. 67 - 11, pp. 2596 - 2602. (Estados Unidos de América): 2004. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 1.874

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 50

**Num. revistas en cat.:** 133

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.874

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 94

- 325** Soliva-Fortuny RC; Elez-Martínez P; Sebastián-Calderó M; Martín-Belloso O. Effect of combined methods of preservation on the naturally occurring microflora of avocado purée. Food Control. 15 - 1, pp. 11 - 17. (Reino Unido): Elsevier, 2004. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.132

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 26

**Num. revistas en cat.:** 94

- 326** Soliva-Fortuny RC; Alós-Saiz N; Espachs-Barroso A; Martín-Belloso O. Influence of maturity at processing on quality attributes of fresh-cut Conference pears. Journal of Food Science. 69 - 7, pp. 244 - 248. (Reino Unido): 2004. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.99

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 33

**Num. revistas en cat.:** 94



- 327** Gorinstein S; Haruenkit R; Park YS; Jung ST; Zachwieja Z; Jastrzebski Z; Katrich E; Trakhtenberg S; Martín-Belloso O. Bioactive compounds and antioxidant potential in fresh and dried Jaffa® sweeties, a new kind of citrus fruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 84 - 12, pp. 1459 - 1463. (Reino Unido): 2004. ISSN 0022-5142
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 9  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.871  
**Posición de publicación:** 4
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.871  
**Posición de publicación:** 26
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.871  
**Posición de publicación:** 37
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 29
- Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 58
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 328** Gorinstein S; Zachwieja Z; Katrich E; Pawelzik E; Haruenkit R; Trakhtenberg S; Martín-Belloso O. Comparison of the contents of the main antioxidant compounds and the antioxidant activity of white grapefruit and his new hybrid. *Lwt-Food Science And Technology*. 37 - 3, pp. 337 - 343. (Suiza): Elsevier, 2004. ISSN 0023-6438
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.818  
**Posición de publicación:** 39
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 329** Soliva-Fortuny RC; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Microbiological and biochemical stability of fresh-cut apples preserved by modified atmosphere packaging. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 5 - 2, pp. 215 - 224. (Reino Unido): Elsevier, 2004. ISSN 1466-8564
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- Tipo de soporte:** Revista
- 330** Bendicho S; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Reduction of protease activity in milk by continuous flow high-intensity pulsed electric field treatments. *Journal of Dairy Science*. 86 - 3, pp. 697 - 703. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0022-0302
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.139  
**Posición de publicación:** 2
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.139  
**Posición de publicación:** 4
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 41
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94





- 331** Krzeminski R; Gorinstein S; Leontowicz H; Leontowicz M; Gralak M; Czerwinski J; Lojek A; Ciz M; Martín-Belloso O; Grigelmo-Miguel N; Trakhtenberg S. Effect of different olive oils on bile excretion in rats fed cholesterol-containing and cholesterol-free diets. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 19, pp. 5774 - 5779. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 11

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 29

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 57

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 94

- 332** Leontowicz M; Gorinstein S; Leontowicz H; Krzeminski R; Lojek A; Katrich E; Ciz M; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny RC; Haruenkit R; Trakhtenberg S. Apple and Pear peel and pulp and their influence on plasma lipids and antioxidant potentials in rats fed cholesterol-containing diets. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 19, pp. 5780 - 5785. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 11

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 29

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 57

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 94

- 333** Drzewiecki J; Delgado-Licon E; Haruenlit R; Pawelzik E; Martín-Belloso O; Park YS; Jung ST; Trakhtenberg S; Gorinstein S. Identification and differences of total proteins and their soluble fractions in some pseudocereals based on electrophoretic patterns. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 26, pp. 7798 - 7804. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.102

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 29

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 7**Num. revistas en cat.:** 57**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.102**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 5**Num. revistas en cat.:** 94

- 334** Gorinstein S; Martín-Belloso O; Katrich E; Lojek A; Ciz M; Grigelmo-Miguel N; Haruenkit R; Park YS; Jung ST; Trakhtenberg S. Comparison of the contents of the main biochemical compounds and the antioxidant activity of some Spanish olive oils as determined by four different radical scavenging tests. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 14, pp. 154 - 159. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0955-2863

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 10**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Índice de impacto:** 2.035**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 152**Num. revistas en cat.:** 261**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Índice de impacto:** 2.035**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 17**Num. revistas en cat.:** 53

- 335** Soliva-Fortuny RC, Martín-Belloso O. New advances in extending the shelf-life of fresh-cut fruits: a review. *Trends in Food Science & Technology*. 14 - 9, pp. 341 - 353. (Reino Unido): 2003. ISSN 0924-2244

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.76**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 94

- 336** Espachs-Barroso A; Barbosa-Cánovas GV; Martín-Belloso O. Microbial and enzymatic changes in fruit juice induced by high intensity pulsed electric fields. *Food Reviews International*. 19 - 3, pp. 253 - 273. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 8755-9129

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.303**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 16**Num. revistas en cat.:** 94**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Índice de impacto:** 1.303**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 29**Num. revistas en cat.:** 53

- 337** Espachs-Barroso A; Aguilera-Prim S; Martín-Belloso O. Cloud stability, color and extraction yield of a natural clouding agent obtained from orange peel by an enzymatic treatment. *European Food Research and Technology*. 216 - 4, pp. 312 - 318. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2003. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.22  
**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

- 338** Giner J; Gimeno V; Palomés M; Barbosa-Cánovas GV; Martín-Belloso O. Lessening polygalacturonase activity in a commercial enzyme preparation by exposure to pulsed electric fields. *European Food Research and Technology*. 217 - 1, pp. 43 - 48. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2003. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.22

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 17

**Num. revistas en cat.:** 94

- 339** Soliva-Fortuny RC, Martín-Belloso O. Microbiological and biochemical changes in minimally processed fresh-cut Conference pears. *European Food Research and Technology*. 217 - 1, pp. 4 - 9. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2003. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.22

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 17

**Num. revistas en cat.:** 94

- 340** Soliva-Fortuny RC; Lluch MA; Quiles A; Grigelmo-Miguel N; Martín-Belloso O. Evaluation of textural properties and microstructure during storage of minimally processed apples. *Journal of Food Science*. 68 - 1, pp. 312 - 317. (Reino Unido): 2003. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.943

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 32

**Num. revistas en cat.:** 94

- 341** Bendicho S; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Reduction of protease activity in simulated milk ultrafiltrate by continuous flow high intensity pulsed electric field treatments. *Journal of Food Science*. 68 - 3, pp. 952 - 957. (Reino Unido): 2003. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.943

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 32

**Num. revistas en cat.:** 94

- 342** Gorinstein S; Leontowicz H; Leontowicz M; Lojek A; Ciz M; Krzeminski R; Zachwieja Z; Jastrzebski Z; Delgado-Licon E; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S. Seed oils improve lipid metabolism and increase antioxidant potential in rats fed diets containing cholesterol. *Nutrition Research*. 23 - 3, pp. 317 - 330. (Estados Unidos de América): 2003. ISSN 0271-5317

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 11**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.717**Posición de publicación:** 39**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 53

- 343** Espachs-Barroso A; Bendicho S; Martín-Belloso O. Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en zumos de frutas. *Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos*. 345 - 3, pp. 75 - 84. (España): 2003. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3

- 344** Bendicho S; Estela C; Giner J; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Effects of high intensity pulsed electric fields and thermal treatments on a lipase from *Pseudomonas fluorescens*. *Journal of Dairy Science*. 85 - 1, pp. 19 - 27. (Estados Unidos de América): 2002. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Índice de impacto:** 1.917**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 1**Num. revistas en cat.:** 42**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.917**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 3**Num. revistas en cat.:** 92

- 345** Gorinstein S; Leontowicz H; Lojek A; Leontowicz M; Ciz M; Krzeminski R; Gralak M; Czerwinski J; Jastrzebski R; Trakhtenberg S; Grigeldo-Miguel N; Soliva-Fortuny RC; Martín-Belloso O. Olive oils improve lipid metabolism and increase antioxidant potential in rats fed diets containing cholesterol. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50 - 21, pp. 6102 - 6108. (Estados Unidos de América): 2002. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 13**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Índice de impacto:** 1.915**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 1**Num. revistas en cat.:** 28**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 1.915**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 6**Num. revistas en cat.:** 59**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.915**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 4**Num. revistas en cat.:** 92

- 346** Leontowicz H; Gorinstein S; Lojek A; Leontowicz M; Ciz M; Soliva-Fortuny RC; Park YS; Jung ST; Trakhtenberg S; Martín-Belloso O. Comparative content of some bioactive compounds in apples, peaches and pears and their influence on lipids and antioxidant capacity in rats. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 13 - 10, pp. 603 - 610. (Estados Unidos de América): 2002. ISSN 0955-2863

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 10**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.459**Posición de publicación:** 173**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.459**Posición de publicación:** 25**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 266**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50

- 347** Gorinstein S; Martín-Belloso O; Lojek A; Ciz M; Soliva-Fortuny RC; Park YS; Caspi A; Libman I; Trakhtenberg S. Comparative content of some phytochemicals in Spanish apples, peaches and pears. Journal of the Science of Food and Agriculture. 82 - 10, pp. 1166 - 1170. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 28**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 59**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 348** Soliva-Fortuny RC; Biosca-Biosca M; Grigelmo-Miguel N; Martín-Belloso O. Browning, polyphenol oxidase activity and headspace gas composition during storage of minimally processed pears using modified atmosphere packaging. Journal of the Science of Food and Agriculture. 82 - 13, pp. 1490 - 1496. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 28**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 59**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 349** Soliva-Fortuny RC; Grigelmo-Miguel N; Hernando I; Lluch MA; Martín-Belloso O. Effects of minimal processing on the textural and structural properties of fresh-cut pears. Journal of the Science of Food and Agriculture. 82 - 14, pp. 1682 - 1688. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-5142

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



**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.41**Posición de publicación:** 14**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 28**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 59**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 350** Bendicho S; Martí G; Hernández T; Martín O. Determination of proteolytic activity in different milk systems. Food Chemistry. 79 - 2, pp. 245 - 249. (Reino Unido): 2002. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.396**Posición de publicación:** 15**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.396**Posición de publicación:** 15**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.396**Posición de publicación:** 26**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 59**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50

- 351** Bendicho S; Espachs A; Arántegui J; Martín O. Effect of high intensity pulsed electric fields and heat treatments on vitamins of milk. Journal of Dairy Research. 69 - 1, pp. 113 - 123. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-0299

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.233**Posición de publicación:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.233**Posición de publicación:** 19**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 42**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 352** Giner J; Ortega O; Mesegué M; Gimeno V; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Inactivation of peach polyphenoloxidase by exposure to pulsed electric fields. Journal of Food Science. 67 - 4, pp. 1467 - 1472. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 6**Tipo de soporte:** Revista





**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.188  
**Posición de publicación:** 21

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 92

- 353** Soliva-Fortuny RC; Oms-Olius G; Martín-Belloso O. Effects of ripeness stages on the storage atmosphere, color and textural properties of minimally processed apple slices. Journal of Food Science. 67 - 5, pp. 1958 - 1963. (Reino Unido): 2002. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.188

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 21

**Num. revistas en cat.:** 92

- 354** Soliva-Fortuny RC; Elez-Martínez P; Sebastián-Calderó M; Martín-Belloso O. Kinetics of polyphenol oxidase activity inhibition and browning of avocado puree preserved by combined methods. Journal of Food Engineering. 55 - 2, pp. 131 - 137. (Reino Unido): Elsevier, 2002. ISSN 0260-8774

**DOI:** [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(02\)00027-4](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(02)00027-4)

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL

**Índice de impacto:** 1.085

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 20

**Num. revistas en cat.:** 126

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.085

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 25

**Num. revistas en cat.:** 92

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 28

- 355** Bendicho S; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Review: Milk processing by high intensity pulsed electric fields. Trends in Food Science & Technology. 13 - 6-7, pp. 195 - 204. (Reino Unido): 2002. ISSN 0924-2244

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.906

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 33

**Num. revistas en cat.:** 92

- 356** Bendicho S; Giner J; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Procesado de leche mediante aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 334, pp. 96 - 104. (España): 2002. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

- 357** Grigelmo N, Martín O. Desenvolupament de magdalenes riques en fibra dietètica de fruita i valor calòric reduït. Tecnologia i Ciència dels Aliments (TECA). 6, pp. 12 - 15. (España): 2002. ISSN 1137-7976

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2

- 358** Bendicho S; Trigueros MC; Hernández T; Martín O. Validation and comparison of analytical methods based on the release of p-nitrophenol to determine lipase activity in milk. *Journal of Dairy Science*. 84 - 7, pp. 1590 - 1596. (Estados Unidos de América): 2001. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

**Índice de impacto:** 1.691

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 2

**Num. revistas en cat.:** 44

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.691

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 94

- 359** Gorinstein S; Zachwieja Z; Foltá M; Barton H; Piotrowicz J; Zemser M; Weisz M; Trakhenberg S; Martín-Belloso O. Comparative contents of dietary fiber, total phenolics, and minerals in persimmons and apples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 2, pp. 952 - 957. (Estados Unidos de América): 2001. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf000947k>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48857>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 9

**Nº total de autores:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 1.576

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 28

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 1.576

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.576

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 94

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 114

- 360** Gorinstein S; Caspi A; Goshev I; Moncheva S; Zemser M; Weisz M; Libman I; Lerner HT; Trakhtenberg S; Martín-Belloso O. Beer consumption and changes in stability of human serum proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 3, pp. 1441 - 1445. (Estados Unidos de América): 2001. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf001262n>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48866>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 10

**Nº total de autores:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Índice de impacto:** 1.576

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 1

**Num. revistas en cat.:** 28



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.576  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.576  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 10

- 361** Soliva-Fortuny R; Grigelmo-Miguel N; Odriozola-Serrano I; Gorinstein S; Martín-Belloso O. Browning evaluation of ready-to-eat apples as affected by modified atmosphere packaging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 - 8, pp. 3685 - 3690. (Estados Unidos de América): 2001. ISSN 0021-8561

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf010190c>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/48868>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.576  
**Posición de publicación:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.576  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.576  
**Posición de publicación:** 9

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 28

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 67

- 362** Gorinstein S; Martín-Belloso O; Park YS; Haruenkit R; Lojek A; Ciz M; Caspi A; Libman I; Trakhtenberg S. Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruits. *Food Chemistry*. 74 - 3, pp. 309 - 315. (Reino Unido): 2001. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.156  
**Posición de publicación:** 19

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.156  
**Posición de publicación:** 23

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.156  
**Posición de publicación:** 27

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 58

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 50

- 363** Martín-Belloso O, Llanos-Barriobero E. Proximate composition, minerals and vitamins in selected canned vegetables. *European Food Research and Technology*. 212 - 2, pp. 182 - 187. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2001. ISSN 1438-2377



**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.791  
**Posición de publicación:** 42

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

- 364** Gorinstein S; Caspi A; Pawelzik E; Delgado-Licon E; Libman I; Trakhtenberg S; Weisz M; Martín-Belloso O. Proteins of beer affect lipid levels in rats. Nutrition Research. 21 - 8, pp. 1159 - 1169. (Estados Unidos de América): 2001. ISSN 0271-5317

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 8  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.6  
**Posición de publicación:** 37

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 50

- 365** Giner J; Gimeno V; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Effect of pulsed electric fields processing on apple and pear polyphenoloxidases. Food Science and Technology International. 7 - 4, pp. 339 - 345. (Reino Unido): 2001. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.324  
**Posición de publicación:** 44

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.324  
**Posición de publicación:** 76

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

- 366** Grigelmo-Miguel N; Carreras-Boladeras E; Martín-Belloso O. Influence of the addition of peach dietary fiber in composition, physical properties and acceptability of reduced-fat muffins. Food Science and Technology International. 7 - 5, pp. 425 - 431. (Reino Unido): 2001. ISSN 1082-0132

**DOI:** <https://doi.org/10.1106/FLLH-K91M-1G34-Y0EL>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.324  
**Posición de publicación:** 44

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.324  
**Posición de publicación:** 76

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 28



- 367** Bendicho S; Rosell JR; Martín O. Procesado de alimentos mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. I. Ingeniería del proceso de tratamiento. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 323, pp. 29 - 36. (España): 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 368** Bendicho S; Arántegui J; Martín O. Procesado de alimentos mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. II. Efecto sobre microorganismos y componentes de los alimentos. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 323, pp. 37 - 44. (España): 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 369** Soliva-Fortuny RC, Martín O. Envasado de alimentos mediante recubrimientos comestibles. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 325, pp. 29 - 38. (España): 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2
- 370** Martín-Belloso O, Grigelmo-Miguel N. Los concentrados de fibra en la elaboración de nuevos alimentos. Ibérica: Actualidad tecnológica. 445, pp. 465 - 466. (España): Associació de Pedagogia de les Ciències, 2001. ISSN 0211-0776  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 371** Gorinstein S; Goshev I; Moncheva S; Zemser M; Weisz M; Caspi A; Libman I; Lerner HZ; Trakhenberg S; Martín-Belloso O. Intrinsic tryptophan fluorescence of human serum proteins and related conformational changes. Journal of Protein Chemistry. 19 - 2, pp. 637 - 642. (Estados Unidos de América): 2000. ISSN 0277-8033  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 10  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.745 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 254 **Num. revistas en cat.:** 310
- 372** Grigelmo-Miguel N; Carreras-Boladeras E; Martín-Belloso O. Development of high-fruit-dietary-fibre muffins. European Food Research and Technology. 210 - 2, pp. 123 - 128. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2000. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.438 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 63 **Num. revistas en cat.:** 95
- 373** Grigelmo-Miguel N, Martín-Belloso O. The quality of peach jams stabilized with peach dietary fiber. European Food Research and Technology. 211 - 5, pp. 336 - 341. (Estados Unidos de América): Springer-Verlag, 2000. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.438**Posición de publicación:** 63**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 95

- 374** Giner J; Gimeno V; Espachs A; Elez P; Barbosa-Cánovas G V; Martín-Belloso O. Inhibition of tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) pectin methylesterase by pulsed electric fields. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 1 - 1, pp. 57 - 67. (Reino Unido): Elsevier, 2000. ISSN 1466-8564

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6

- 375** Soliva R; Elez P; Sebastián M; Martín O. Evaluation of browning effect on avocado purée preserved by combined methods. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 1 - 4, pp. 261 - 268. (Reino Unido): Elsevier, 2000. ISSN 1466-8564

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4

- 376** Gorinstein S; Zemser M; Haruenkit R; Chuthakorn R; Grauer F; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S. Comparative content of total polyphenols and dietary fiber in tropical fruits and persimmon. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 10 - 6, pp. 367 - 371. (Estados Unidos de América): 1999. ISSN 0955-2863

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.29**Posición de publicación:** 185**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 295**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.29**Posición de publicación:** 23**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50

- 377** Grigelmo-Miguel N; Abadías-Seró MI; Martín-Belloso O. Characterization of low-fat high-dietary fiber frankfurters. *Meat Science*. 52, pp. 247 - 256. (Reino Unido): 1999. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.088**Posición de publicación:** 21**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 91

- 378** Grigelmo-Miguel N; Gorinstein S; Martín-Belloso O. Characterization of peach dietary fiber concentrate as a food ingredient. *Food Chemistry*. 65 - 2, pp. 175 - 181. (Reino Unido): 1999. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** No



**Posición de publicación:** 21**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Posición de publicación:** 32**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Posición de publicación:** 29**Num. revistas en cat.:** 49**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 91**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50

- 379** Gorinstein S; Zemser M; Vargas-Albores F; Ochoa JL; Paredes-López O; Scheler C; Salnikow J; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S. Proteins and amino acids in beers, their contents and relationships with other analytical data. Food Chemistry. 67 - 1, pp. 71 - 78. (Reino Unido): 1999. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Posición de publicación:** 21**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 49**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Posición de publicación:** 32**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 91**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.849**Posición de publicación:** 29**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 50

- 380** Grigelmo-Miguel N; Ibarz-Ribas A; Martín-Belloso O. Flow properties of orange dietary fiber suspensions. Journal of Texture Studies. 30, pp. 245 - 257. (Estados Unidos de América): 1999. ISSN 0022-4901

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.829**Posición de publicación:** 33**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 91

- 381** Grigelmo-Miguel N; Ibarz-Ribas A; Martín-Belloso O. Rheology of peach dietary fibre suspensions. Journal of Food Engineering. 39 - 1, pp. 91 - 99. (Reino Unido): Elsevier, 1999. ISSN 0260-8774

**DOI:** [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(98\)00151-4](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(98)00151-4)**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.601**Posición de publicación:** 44**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 110**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.601**Posición de publicación:** 45**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 91**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 38

- 382** Grigelmo-Miguel N, Martín-Belloso O. Influence of fruit dietary fibre addition on physical and sensorial properties of strawberry jams. *Journal of Food Engineering*. 41 - 1, pp. 13 - 21. (Reino Unido): Elsevier, 1999. ISSN 0260-8774  
DOI: [https://doi.org/10.1016/S0260-8774\(99\)00067-9](https://doi.org/10.1016/S0260-8774(99)00067-9)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL  
**Índice de impacto:** 0.601 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 44 **Num. revistas en cat.:** 110  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.601 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 45 **Num. revistas en cat.:** 91  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 39
- 383** Grigelmo-Miguel N, Martín-Belloso O. Characterization of dietary fiber from orange juice extraction. *Food Research International*. 31 - 5, pp. 355 - 361. (Estados Unidos de América): 1999. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.409 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 59 **Num. revistas en cat.:** 91
- 384** Grigelmo-Miguel N, Martín-Belloso O. Comparison of dietary fibre from by-products of processing fruits and greens and from cereals. *Food Science and Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*. 32 - 8, pp. 503 - 508. (Holanda): 1999. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0,678 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 39 **Num. revistas en cat.:** 91
- 385** Gorinstein S; Zemser M; Weisz M; Halevy SH; Martín-Belloso O; Trakhtenberg S. The influence of alcohol-containing and alcohol-free beverages on lipid levels and lipid peroxides in serum of rats. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 9 - 12, pp. 682 - 686. (Estados Unidos de América): 1998. ISSN 0955-2863  
DOI: [https://doi.org/10.1016/S0955-2863\(98\)00069-2](https://doi.org/10.1016/S0955-2863(98)00069-2)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.335 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 173 **Num. revistas en cat.:** 295  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 1.335 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 18 **Num. revistas en cat.:** 50

**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 18

- 386** Rosell JR; Arántegui J; Barbosa-Cánovas G; Martín O. Aplicación de los pulsos eléctricos de alta intensidad de campo para la conservación de alimentos. Alimentación, Equipos y Tecnología. 7, pp. 109 - 114. (España): 1998. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 4

- 387** Vega-Mercado H; Martín-Belloso O; Qin BL; Chang FJ; Góngora-Nieto MM; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Non-Thermal Food Preservation: Pulsed Electric Fields. Trends in Food Science & Technology. 8 - 5, pp. 151 - 157. (Reino Unido): 1997. ISSN 0924-2244

**DOI:** [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(97\)01016-9](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(97)01016-9)**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.689**Posición de publicación:** 3**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 87**Citas:** 98

- 388** Ibarz A; Martín O; Barbosa GV. Cinéticas de pardeamiento no enzimático de zumo de pera concentrado. Food Science and Technology International. 3 - 3, pp. 213 - 218. (Reino Unido): 1997. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.111**Posición de publicación:** 11**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.111**Posición de publicación:** 18**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 44**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 87

- 389** Martín-Belloso O; Qin BL; Chang FJ; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Inactivation of Escherichia coli in skim milk by high intensity pulsed electric fields. Journal of Food Process Engineering. 20 - 4, pp. 317 - 336. (Estados Unidos de América): 1997. ISSN 0145-8876

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.571**Posición de publicación:** 38**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.571**Posición de publicación:** 47**Categoría:** ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 105**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 87

- 390** Vega-Mercado H; Martín-Belloso O; Chang FJ; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Inactivation of *Escherichia coli* and *Bacillus subtilis* suspended in pea soup using pulsed electric fields. *Journal of Food Processing and Preservation*. 20 - 6, pp. 501 - 510. (Estados Unidos de América): 1997. ISSN 0145-8892  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.441 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 55 **Num. revistas en cat.:** 87
- 391** Martín-Belloso O; Vega-Mercado H; Qin BL; Chang FJ; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Inactivation of *Escherichia coli* suspended in liquid egg using pulsed electric fields. *Journal of Food Processing and Preservation*. 21 - 3, pp. 193 - 208. (Estados Unidos de América): 1997. ISSN 0145-8892  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.1997.tb00776.x>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.441 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 55 **Num. revistas en cat.:** 87  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 65
- 392** Martín-Belloso O; Rosell-Polo JR; Barbosa-Cánovas GV. Campos eléctricos elevados. Una alternativa para la conservación de alimentos. *Automática e Instrumentación*. 272, pp. 59 - 62. (España): Grupo TecniPublicaciones, 1997. ISSN 0213-3113  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3
- 393** Martín-Belloso O, Barbosa-Cánovas GV. La tècnica de conservació d'aliments per pulsacions elèctriques. *Tecnologia i Ciència dels Aliments (TECA)*. 1, pp. 65 - 71. (España): 1997. ISSN 1137-7976  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2
- 394** Arántegui J; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. Conservación de alimentos mediante aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. *Ibérica: Actualidad tecnológica*. 398, pp. 292 - 294. (España): Associació de Pedagogia de les Ciències, 1997. ISSN 0211-0776  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3
- 395** Garza S; Giner J; Martín O; Costa E; Ibarz A. Colour, sugars and HMF evolution during thermal treatment of apple juice [Evolución del color, azúcares y HMF en el tratamiento térmico de zumo de manzana]. *Food Science and Technology International*. 2 - 2, pp. 101 - 110. (Reino Unido): 1996. ISSN 1082-0132  
**DOI:** <https://doi.org/10.1177/108201329600200207>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY



**Índice de impacto:** 0.786  
**Posición de publicación:** 18

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.786  
**Posición de publicación:** 13

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.786  
**Posición de publicación:** 30

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 102

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 33

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 75

**Citas:** 14

- 396** Martín-Belloso O. Pulsos eléctricos d'alta intensitat de camp per a la conservació d'aliments. FECSA INDUSTRIA. 14, pp. 8 - 9. (España): 1996.

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 1

**Tipo de soporte:** Revista

- 397** Qin BL; Pothakamury UR; Vega H; Martín O; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Food Pasteurization using High-Intensity Pulsed Electric Fields. Food Technology. 49 - 12, pp. 55 - 60. (Estados Unidos de América): 1995. ISSN 0015-6639

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.857  
**Posición de publicación:** 21

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71

- 398** Tejada M; Alvarez C; Martín O; Barbosa-Cánovas GV. Influencia del tratamiento térmico y la humedad en la calidad de los geles de surimi de tilapia. Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 35 - 3, pp. 297 - 314. (España): 1995. ISSN 1131-799X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.121  
**Posición de publicación:** 77

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 104

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.121  
**Posición de publicación:** 25

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 29

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.121  
**Posición de publicación:** 60

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71

- 399** Martín O; Zhang Q; Castro AJ; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Revisión: Empleo de pulsos eléctricos de alto voltaje para la conservación de alimentos. Microbiología e ingeniería del proceso. Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 34 - 1, pp. 1 - 34. (España): 1994. ISSN 1131-799X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Revista





**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.087

**Posición de publicación:** 78

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.087

**Posición de publicación:** 27

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.087

**Posición de publicación:** 64

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 102

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 28

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 70

- 400** Martín O; Monsalve-González A; Barbosa-Cánovas GV. Transferencia de masa, cambios de textura y reducción de pardeamiento en manzanas procesadas por métodos combinados. Boletín Internacional CYTED-D. 2, pp. 1 - 15. (España): 1994.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

- 401** Llanos E; Barcos R; Autor MJ; Munilla C; Antolín R; Martín O. Composición química del tomate. Alimentación, Equipos y Tecnología. XIII (4) - mayo, pp. 79 - 86. (España): 1994. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 402** Llanos E; Barcos R; Autor MJ; Munilla C; Antolín R; Martín O. Composición química del espárrago. Alimentación, Equipos y Tecnología. XIII (8) - octubre, pp. 91 - 97. (España): 1994. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 403** Llanos E; Barcos R; Autor MJ; Munilla C; Antolín R; Martín O. Composición química de la lenteja. Alimentación, Equipos y Tecnología. XII (7) - setiembre, pp. 119 - 125. (España): 1993. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 404** Llanos E; Barcos R; Autor MJ; Munilla C; Antolín R; Martín O. Composición química del champiñón. Alimentación, Equipos y Tecnología. XII (4) - mayo, pp. 53 - 59. (España): 1993. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

- 405** Olleta FJ; Llanos E; Barcos R; Ancín MC; Martín O. Determinación de vitaminas B1, B2, B6 y C en champiñón y lenteja por H.P.L.C. Efecto de la transformación en conserva y el tiempo de almacenamiento. Quimica Analitica. 12 - 3, pp. 155 - 158. (España): 1993. ISSN 0212-0569

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5



- 406** Fernández MC; Llanos E; Martín O; Acín MC. Vitamin-B1, Vitamin-B-2, Vitamin-B-6 and Vitamin-C content variations in asparagus in function of production area, harvest period, anning process and storage time of canned product (Variaciones en el contenido de vitaminas B1, B2, B6 y C del espárrago en función de la zona de producción, época de recolección, elaboración y almacenamiento de su conserva). Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 31 - 4, pp. 532 - 538. (España): 1991. ISSN 0034-7698  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 0.085 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 82 **Num. revistas en cat.:** 105  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 0.085 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 20 **Num. revistas en cat.:** 23  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.085 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 57 **Num. revistas en cat.:** 66  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 4
- 407** Autor MJ; Antolín R; Martín O; Munilla C; Martínez E; Martínez A. Critical control points in the elaboration of canned vegetables (Los puntos críticos en la elaboración de conservas vegetales). Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 30 - 4, pp. 445 - 453. (España): 1990. ISSN 0034-7698  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 0.135 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 66 **Num. revistas en cat.:** 103  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 0.135 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 47 **Num. revistas en cat.:** 60  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 0
- 408** Martín-Belloso O; Arpón-Domínguez P; López-San Miguel T; Aznárez-Alduán J. El contenido de aniones en el vino. Otra visión de la calidad del Rioja. Viña y Vino. 32 - feb-mar., pp. 44 - 46. (España): 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4
- 409** Arpón P; Martín O; López T; Aznárez J. Influencia de los clarificantes sobre los compuestos polifenólicos del vino. Viña y Vino. 23 - set-oct., pp. 97 - 107. (España): 1984.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4
- 410** Montero Calderón, M.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Fresh-cut fruits: pineapple. Controlled and Modified Atmosphere Use for Fresh and Fresh-cut Produce. Cap. 19.4, pp. 511 - 518. (Estados Unidos de América): Academic Press Ltd - Elsevier Science Ltd, 2020. ISBN 978-0-1280-4599-2



**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 411** Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Fresh-cut fruits: apples and pears. Controlled and Modified Atmosphere Use for Fresh and Fresh-cut Produce. Cap. 19.1, pp. 487 - 494. (Estados Unidos de América): Academic Press Ltd - Elsevier Science Ltd, 2020. ISBN 978-0-1280-4599-2

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Libro

- 412** Morales de la Peña, M.; Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Dietary fiber in fruits and vegetables. Science and technology of fibers in food systems. Cap. 6, pp. 123 - 152. (Alemania): Springer, 2020. ISBN 978-3-030-38653-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 413** Artiga Artigas, M.; Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Nanostructured Systems to Increase Bioavailability of Food Ingredients. Nanomaterials for Food Applications. Cap. 2, pp. 13 - 33. (Reino Unido): Elsevier, 2019. ISBN 978-0-12-814130-4

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 414** Arredondo Ochoa, T.; Martín Belloso, O. Current processing methods in the development of nano- and microencapsulation from edible polymers. Polymers for Food Applications. Cap. 16, pp. 423 - 445. (Suiza): Springer, 2019. ISBN 978-3-319-94624-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Libro

- 415** Morales de la Peña, M.; Martín Belloso, O. Fruit preservation by ohmic heating and pulse electric fields. Fruit Preservation: Novel and Conventional Technologies. Cap. 16, pp. 441 - 456. (Estados Unidos de América): Springer, 2018. ISBN 978-1-4939-3311-2

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Libro

- 416** Rodríguez Roque, M.J.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Methods for determining the antioxidant capacity of food constituents. Fruit and Vegetable Phytochemicals. Chemistry and Human Health. 2nd Edition. Cap. 36, pp. 1371 - 1393. (Reino Unido): Wiley-Blackwell, 2018. ISBN 978-1-1191-5796-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 417** Izquier, A.; Soliva-Fortuny, R.; Tapia, M.S.; Martín-Belloso, O. Edible film and coating applications for fresh-cut and minimally processed fruits and vegetables. Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications. Cap. 20, pp. 391 - 413. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2017. ISBN 978-1482218312

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 418** Montero Calderón, M.; Martín Belloso, O. Fresh-cut Pineapples. Handbook of Pineapple Technology: Production, Postharvest Science, Processing and Nutrition. Cap. 9, pp. 153 - 174. (Estados Unidos de América): John Wiley & Sons Inc., 2017. ISBN 978-1-1189-6737-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 2

**Tipo de soporte:** Libro

- 419** Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Pulsed electric fields bioproduction of secondary metabolites in plant systems. Handbook of Electroporation. pp. 2193 - 2204. Cham(Suiza): Springer International Publishing AG, 2017. ISBN 978-3-319-32885-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 420** Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Pulsed Electric Fields effects on health-related compounds and antioxidant capacity of tomato juice. Handbook of electroporation. Cap. 16, pp. 1 - 14. (Estados Unidos de América): Springer, 2017. ISBN 978-3-319-32885-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 421** Welti Chanes, J.; Morales de la Peña, M.; Jacobo Velázquez, D.A.; Martín Belloso, O. Opportunities and challenges of ultrasound for food processing: an industry point of view. Ultrasound: Advances for Food Processing and Preservation. Cap. 19, pp. 457 - 497. Londres(Reino Unido): Academic Press Ltd - Elsevier Science Ltd, 2017. ISBN 978-0-12-804581-7  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 422** Salinas Roca, B.; Welti Chanes, J.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Processing and quality of fresh-cut mangoes. Handbook of mango fruit: Production, Postharvest Science, Processing Technology and Nutrition. Cap. 8, pp. 151 - 168. Londres(Reino Unido): John Wiley and Sons, Ltd, 2017. ISBN 978-1-1190-1437-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 423** Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Effects of Pulsed light on quality parameters, nutritional and bioactive compounds of food products. High Intensity Pulsed Light in processing and preservation of foods. Cap. 7, pp. 163 - 178. (Estados Unidos de América): Nova Science Publishers, 2016. ISBN 978-1-63484-845-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 424** Montero-Calderón, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Edible packaging for fruits and vegetables. Edible Food Packaging: Materials and Processing Technologies. Cap. 12, pp. 353 - 382. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2016. ISBN 978-1-4822-3422-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 425** Raybaudi-Massilia, R.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Combinational edible antimicrobial films and coatings. Antimicrobial food packaging. Cap. 52, pp. 633 - 646. (Estados Unidos de América): Academic Press Inc., 2016. ISBN 978-0-12-800723-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 426** Lelieveld, H.; Keener, L.; Martín-Belloso, O.; Braun, S.; McMahon, H.; Astley, S.; Prakash, V. Science-based harmonization of regulations for the safety of traditional and ethnic foods. Regulating safety of traditional and ethnic foods. Cap. 25, pp. 481 - 485. San Diego, CA(Estados Unidos de América): Academic Press Inc., 2016. ISBN 9780128006054  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 7
- 427** Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Carotenoids in nonthermally treated fruit juices. Processing and Impact on Active Components in Food. Cap. 77, pp. 637 - 642. (Estados Unidos de América): Elsevier, 2015. ISBN 978-0-12-404699-3



**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 428** Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Water-Soluble Vitamins. Handbook of Food Analysis 3rd edition. Cap. 27, pp. 587 - 610. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2015. ISBN 978-1-46-655654-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 429** Tokusoglu, O.; Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O. Quality, Safety and Shelf-Life Improvement in Fruit Juices by Pulsed Electric Fields. Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies. Part III. - Cap. 17, pp. 385 - 412. (Estados Unidos de América): CRC Press, 2015. ISBN 978-1-4665-0724-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 430** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Marsellés-Fontanet, A.R.; Vega-Mercado, H. Non-thermal processing technologies. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. Cap. 18, pp. 443 - 466. (Alemania): Elsevier, 2014. ISBN 978-0-12-381504-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 5

**Tipo de soporte:** Libro

- 431** Martín-Belloso, O.; Marsellés-Fontanet, R.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. Emerging nonthermal technologies in fruit juice processing. Juice Processing: Quality, Safety and Value-Added Opportunities. Cap. 11, pp. 217 - 235. Boca Raton, FL (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2014. ISBN 978-1-46-657733-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro

- 432** Rodríguez-Roque, J.; Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O. Bebidas funcionales. Los alimentos funcionales: un nuevo reto para la industria de alimentos. Cap. 11, pp. 293 - 324. (México): AGT Editor, 2014. ISBN 978-607-7551-37-9

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 433** Martín-Belloso, O.; Marselles-Fontanet, A.R.; Elez-Martínez P. Enzymatic Inactivation by Pulsed Electric Fields. Emerging Technologies for Food Processing. 2nd edition. Cap. 9, pp. 155 - 168. San Diego (Estados Unidos de América): Elsevier, 2014. ISBN 978-0-12-411479-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 434** Martín-Belloso, O.; Marselles-Fontanet, A.R.; Elez-Martínez P. Food Safety Aspects of Pulsed Electric Fields. Emerging Technologies for Food Processing. 2nd edition. Cap. 10, pp. 169 - 178. San Diego (Estados Unidos de América): Elsevier, 2014. ISBN 978-0-12-411479-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 435** Osés-Fernández, J.; Royo-Lizarbe, M.; Urrutia-Larraz, R.; Martín-Belloso, O. Explotación comercial y perspectivas de futuro de los recubrimientos comestibles. Películas y Recubrimientos Comestibles. Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Cap. 20, pp. 553 - 571. (México): AM Editores, 2013. ISBN 978-607-437-192-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Nº total de autores:** 4

**Tipo de soporte:** Libro



- 436** Soliva-Fortuny, R.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Polysaccharide coatings. Edible films and coatings to improve food quality. Cap. 4, pp. 103 - 136. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2012. ISBN 978-1-4200-5962-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 437** Martín-Belloso O; Odriozola-Serrano I; Soliva-Fortuny R. Vitamin C. Handbook of Analysis of Active Compounds in Functional Foods. Cap. 11, pp. 195 - 218. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2012. ISBN 978-1-4398-1588-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 438** Martín-Belloso, O.; Sobrino-López, A.; Elez-Martínez, P. Pulsed electric field processing. Handbook of Food Safety Engineering. Cap. 24, pp. 702 - 726. (Reino Unido): Blackwell Publishing, 2012. ISBN 978-1-4443-3334-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 439** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Sobrino-López, A.; Elez-Martínez, P. Pulsed electric fields processing of fluid foods. Novel thermal and non-thermal technologies for fluid foods. Cap. 5, pp. 63 - 108. (Holanda): Elsevier, 2012. ISBN 978-0-12-381470-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 440** Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Recubrimientos comestibles como portadores de sustancias activas. Películas y Recubrimientos Comestibles. Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Cap. 13, pp. 361 - 382. México, D.F. (México): Editorial Clave, 2012. ISBN 978-607-437-192-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 441** Rodríguez-Roque, M.J.; Grigelmo-Miguel, N.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Métodos para determinar la capacidad antioxidante en alimentos y sistemas biológicos. Antioxidantes en alimentos y salud. Cap. 15, pp. 415 - 456. (México): AM Editores, 2012. ISBN 978-607-437-207-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 442** Aguiló-Aguayo, I.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. High intensity pulsed electric field application in fruit processing. Advances in Fruit Processing Technologies. Cap. 5, pp. 149 - 184. (Estados Unidos de América): CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-5152-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 443** Martín-Belloso, O.; Marsellés-Fontanet, R.; Salinas-Roca, B. Fruits. Food Chemistry: Principles and applications. 3rd Edition. Cap. 21, West Sacramento, CA (Estados Unidos de América): Science Technology System, 2012. ISBN 9781891796012  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 444** Gemma Oms-Oliu; Isabel Odriozola-Serrano; Olga Martín-Belloso. The Effects of non-thermal technologies on phytochemicals. Phytochemicals - A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health. Cap. 5, pp. 107 - 126. Rijeka (Croacia): InTech Open Access Publisher, 2012. ISBN 978-953-51-0296-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3



- 445** Rojas-Graü, M.A.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Edible films and coatings. Decontamination of fresh and minimally processed produce. Cap. 14, pp. 247 - 275. Iowa (Estados Unidos de América): Wiley-Blackwell, 2012. ISBN 978-0-8138-2384-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 446** Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Fresh-cut fruits. Handbook of fruits and fruit processing. Second edition. Cap. 15, pp. 245 - 262. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2012. ISBN 978-0-8138-0894-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 447** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Pulsed electric fields processing basics. Nonthermal processing technologies for food. Cap. 11, pp. 157 - 175. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2011. ISBN 978-0-8138-1668-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 448** Grigelmo-Miguel, N.; Soliva-Fortuny, R.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. Oscillating magnetic fields. Nonthermal processing technologies for food. Cap. 16, pp. 222 - 235. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2011. ISBN 978-0-8138-1668-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 449** Soliva-Fortuny, R.; Grigelmo-Miguel, N.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. Nonthermal processes as hurdles with selected examples. Nonthermal processing technologies for food. Cap. 28, pp. 406 - 427. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2011. ISBN 978-0-8138-1668-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 450** Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Preservation of fruit juices by pulsed electric fields. Fruit Juices: Properties, Consumption, and Nutrition. Cap. 3, pp. 107 - 125. Hauppauge, NY (Estados Unidos de América): Nova Science Publishers, 2011. ISBN 978-1-60741-505-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 451** Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Pulsed electric fields to obtain safe and healthy shelf-stable liquid foods. Advances in food protection. Focus on food safety and defense. Cap. 12, pp. 205 - 222. (Alemania): Springer, 2011. ISBN 9789400711020  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 452** Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Marsellés-Fontanet, R. Preservation enzymes. Encyclopedia of Biotechnology in Agriculture and Food. pp. 1 - 4. Boca Raton, FL (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2011. ISBN 0-8493-5027-1  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 453** Martín Belloso, O.; Morales de la Peña, M. Innovación en la industria alimentaria. La agricultura en las tierras de Lleida en el siglo XXI. Cap. 5, pp. 53 - 58. (España): Artes Gráficas Dalmau, 2010.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2





- 454** Rojas-Graü, M.A.; Gardner, E.; Martín-Belloso, O. The Fresh-Cut Fruit and Vegetables Industry: Current Situation and Market Trends. *Advances in Fresh-Cut Fruits and Vegetables Processing*. Cap. 1, pp. 1 - 11. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2010. ISBN 9781420071214  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 455** Montero-Calderón, M.; Rojas-Graü, A.; Martín-Belloso, O. Flavors for fruit commodities. Pineapple (*Ananas comosus* L. Merrill). *Handbook of fruit and vegetable flavors*. 4 - Cap. 21, pp. 391 - 414. (Estados Unidos de América): Wiley-Blackwell, 2010. ISBN 978-0-470-12524-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 456** Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Use of Edible Coatings for Fresh-Cut Fruits and Vegetables. *Advances in fresh-cut fruits and vegetables processing*. Cap. 11, pp. 285 - 311. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis. Health Science, 2010. ISBN 9781420071214  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 457** Martín-Belloso, O.; Odriozola-Serrano, I.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R. Oxidative stability of antioxidants in fruits and vegetables. *Oxidation in foods and beverages and antioxidant applications*. 2 - Cap. 12, pp. 391 - 423. (Reino Unido): Woodhead Publishing Limited, 2010. ISBN 978-1-84569-983-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 458** Griguelmo-Miguel, N.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Methods of analysis of antioxidant capacity of phytochemicals. *Fruit and vegetable phytochemicals: Chemistry, Nutritional value and stability*. Cap. 10, pp. 271 - 307. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2009. ISBN 978-0-8138-0320-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 459** Martín-Belloso, O.; Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R. Delivery of flavor and active ingredients using edible films and coatings. *Edible films and coatings for food applications*. Cap. 10, pp. 295 - 313. New York (Estados Unidos de América): Springer, 2009. ISBN 978-0-387-92823-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 460** Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny RC; Oms-Oliu G. Cambios microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales de la fruta fresca cortada, de origen templado. Aspectos nutricionales y sensoriales de vegetales frescos cortados. pp. 44 - 63. Mexico D.F (México): Editorial Trillas, 2009. ISBN 9786071704146  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 461** Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en zumos. Nuevas perspectivas para la industria alimentaria. pp. 139 - 168. Santiago de Compostela (España): ALTAGA, 2008. ISBN 978-84-612-4335-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 462** Garde-Cerdán, T.; Arias-Gil, M.; Marsellés-Fontanet, A.R.; Salinas, M.R.; Ancín-Azpilicueta, C.; Martín-Belloso, O. Study of the alcoholic fermentation of must stabilized by pulsed electric fields. Effect of SO<sub>2</sub>. *Progress in Food Chemistry*. Cap. 3, pp. 73 - 103. Hauppauge (Estados Unidos de América): Nova Science Publishers, 2008. ISBN 978-1-60456-303-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



**Nº total de autores: 6**

- 463** Elez-Martínez, P.; Martín Belloso, O. Perspectivas de la utilización de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en la conservación de productos derivados de la pesca. Aplicación de Tecnologías Emergentes de Procesado Mínimo en el Sector Pesquero. Cap. 4, pp. 53 - 88. (España): Centro tecnológico del mar. Fundación CETMAR., 2007. ISBN 978-84-611-4804-2

**Depósito legal:** PO-40-07

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 2**

- 464** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.C.; Oms-Oliu, G. Fresh-cut fruits. Handbook of food products manufacturing. 2 - Cap. 39, pp. 879 - 899. (Estados Unidos de América): John Wiley & Sons Inc., 2007. ISBN 978-0-470-12525-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 3**

- 465** Elez-Martínez, P.; Rodrigo, D.; Sampedro, F.; Martín-Belloso, O. Impact of pulsed electric fields on food enzymes and shelf-life. Food Preservation by Pulsed Electric Fields: From Research to Application. pp. 212 - 246. Cambridge(Reino Unido): Woodhead Publishing Limited, 2007. ISBN 978-1-84569-058-8

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 4**

- 466** Martín-Belloso O, Marsellés-Fontanet AR. Commodity processing. Grape juice. Handbook of fruits and fruit processing. Cap. 23, pp. 421 - 437. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2006. ISBN 978-0-8138-1981-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 2**

- 467** Martín-Belloso O; Elez-Martínez P; Marsellés-Fontanet AR. Campos eléctricos de alta intensidad para la conservación de alimentos. Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación de Alimentos. cap. 2, pp. 21 - 44. Valladolid(España): Secretariado de publicaciones e intercambio editorial. Universidad de Valladolid., 2006. ISBN 84-8448-363-0

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 3**

- 468** Raybaudi-Massilia, R.M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Uso de agentes antimicrobianos para la conservación de frutas frescas y frescas cortadas. Desarrollo de tecnologías para la conservación de vegetales frescos cortados. Aseguramiento de la calidad microbiológica. cap. 2, pp. 15 - 21. Hermosillo(México): CIAD, 2006. ISBN 968-5862-08-7

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 3**

- 469** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Oms-Oliu, G. Fresh-cut fruits. Handbook of fruits and fruit processing. Cap. 8, pp. 129 - 144. (Estados Unidos de América): Blackwell Publishing, 2006. ISBN 978-0-8138-1981-5

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 3**

- 470** Martín-Belloso O, Oms-Oliu G. Efecto de la atmósfera modificada en las características físico-químicas y nutricionales de la fruta fresca cortada. Nuevas tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. Cap. 7, pp. 47 - 58. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2005. ISBN 968-5862-01-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 2**

- 471** Tapia MS; Raybaudi-Massilia RM; Martín-Belloso O. Patógenos asociados a frutas frescas cortadas. Incidencia, supervivencia y crecimiento, brotes y control. Nuevas tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. pp. 111 - 120. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2005. ISBN 968-5862-01-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 472** Martín-Belloso O, Elez-Martínez P. Food Safety Aspects of Pulsed Electric Fields. Emerging Technologies for Food Processing. Cap. 8, pp. 183 - 217. London(Reino Unido): Elsevier, 2005. ISBN 978-0-12-676757-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 473** Martín-Belloso O, Elez-Martínez P. Enzymatic Inactivation by Pulsed Electric Fields. Emerging Technologies for Food Processing. Cap. 7, pp. 155 - 181. London(Reino Unido): Elsevier, 2005. ISBN 978-0-12-676757-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 474** Martín-Belloso O, Rojas-Graü MA. Factores que afectan a la calidad. Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. Cap. 5, pp. 77 - 91. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2005. ISBN 968-58-6206-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 475** Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny RC; Baldwin E. Conservación mediante recubrimientos comestibles. Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. Cap. 15, pp. 341 - 354. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2005. ISBN 968-58-6206-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 476** Tapia MS; Martín-Belloso O; Raybaudi-Massilia R; Rodríguez FJ. Tendencias y demandas para su comercialización. Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. Cap. 4, pp. 61 - 74. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2005. ISBN 968-58-6206-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 477** Martín Belloso O; Rojas-Graü MA. Factores que afectan a la calidad de las frutas mínimamente procesadas. Estado actual del mercado de frutos y vegetales cortados en Iberoamérica. pp. 17 - 23. Hermosillo, Sonora(México): CIAD, 2004. ISBN 968-5862-04-4  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 478** Martín O; Bendicho S; Elez Martínez P; Barbosa Cánovas GV. Does high intensity pulsed electric fields induce changes in enzymatic activity, protein conformation, and vitamins and flavors stability?. Novel Food Processing Technologies. Cap. 4, pp. 87 - 104. New York(Estados Unidos de América): Marcel Dekker, Inc, 2004. ISBN 0-8247-5333-X  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 479** Martín O. Trazabilidad y Legislación de los productos de IV Gama. Productos hortofrutícolas mínimamente procesados. Cap. 7, pp. 175 - 184. Tenerife(España): Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, 2003. ISBN 84-606-3514-7  
**Depósito legal:** TF-1409/03  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 1



- 480** Vega-Mercado H; Powers JR; Martín-Belloso O; Luedecke L; Barbosa-Cánovas GV; Swanson BG. Change in susceptibility of proteins to proteolysis and the inactivation of an extracellular protease from *Pseudomonas fluorescens* M 3/6 when exposed to pulsed electric fields. Pulsed electric fields in food processing: Fundamental aspects and applications. Cap. 7, pp. 105 - 120. Lancaster, PA(Estados Unidos de América): Technomic Publishing Co. Inc., 2001. ISBN 1-56676-783-0  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 481** Vega-Mercado H; Martín O; Monsalve-González A; Barbosa-Cánovas GV. Cambios físico-químicos que ocurren durante el procesamiento y almacenamiento de alimentos conservados por factores combinados. Aplicación de factores combinados a la conservación de alimentos. Cap. 5, pp. 107 - 132. Valencia(España): Universitat Politècnica de València, 1994. ISBN 84-7721-277-5  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 482** Martín, O. El control de calidad en la industria de conservas vegetales. Temas de tecnología de conservas vegetales. Cap. 12, pp. 86 - 101. Logroño(España): Asociación de científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja., 1990.  
**Depósito legal:** LO-182-1990  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 1
- 483** Olivas, G.I.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; González Aguilar, G.A. Películas y recubrimientos comestibles. Propiedades y aplicaciones en alimentos. México, D.F.(México): Editorial Clave, 2012. ISBN 978-607-437-192-5  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 4
- 484** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Advances in fresh-cut fruits and vegetables processing. pp. 1 - 410. (Estados Unidos de América): Taylor and Francis group, 2011. ISBN 978-1-4200-7121-4  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 2
- 485** Hui, Y.H.; Chen, F.; Nollet, M. L. M.; Guiné, R.P.F.; Martín-Belloso, O.; Mínguez-Mosquera, M.I.; Palayath, G.; Pessoa, F.L.P.; Le Quére, J.L.; Sidhu, J.S.; Sinha, N.; Stanfield, P. Handbook of fruit and vegetable flavors. pp. 1 - 1095. (Estados Unidos de América): John Wiley & Sons Inc., 2010. ISBN 978-0-470-12524-3  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 12
- 486** Masbernat S; Costa E; Usall J; Martín O. Técnicas de gestión ambiental en centrales hortofrutícolas. pp. 1 - 46. Lleida(España): Fundació Catalana de Cooperació, 2004. ISBN 84-688-7857-X  
**Depósito legal:** L-842-2004  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 4
- 487** Sorak M; Martín-Belloso O; Nikolic A; Grujic S. Quality management system. Way ahead for the food industry. pp. 1 - 95. Banja Luka(Bosnia Herzegovina): Faculty of Technology University of Banja Luka, 2003. ISBN 99938-674-1-1  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 4



- 488** Arántegui J; Rosell JR; Martín O. Cálculo de coeficientes de transmisión de campo eléctrico mediante análisis de red. Lleida(España): Paperkite, 1999.  
**Depósito legal:** L-0031-1999  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 3
- 489** Arántegui J; Rosell JR; Martín O. Manual de utilización de la instalación de tratamiento por pulsos eléctricos de alta tensión de la planta piloto del DTA de la UdL. pp. 1 - 29. Lleida(España): Paperkite, 1998.  
**Depósito legal:** L-1525-1998  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Nº total de autores:** 3
- 490** Llanos, E.; Barcos, R.; Autor, JM.; Munilla, C.; Antolín, R.; Martín, O. Composición química de la lenteja. (España): 1992.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 6
- 491** Llanos, E.; Barcos, R.; Autor, JM.; Munilla, C.; Antolín, R.; Martín, O. Composición química del champiñón. (España): 1992.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 6
- 492** Llanos, E.; Barcos, R.; Autor, JM.; Munilla, C.; Antolín, R.; Martín, O. Composición química del espárrago. (España): 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 6
- 493** Llanos, E.; Barcos, R.; Autor, JM.; Munilla, C.; Antolín, R.; Martín, O. Composición química del tomate. (España): 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 6
- 494** Martín Beloso, O. Oligoelementos en conservas vegetales mediante cromatografía líquida de alta resolución y absorción atómica. (España): 1991.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 1
- 495** Martín, O.; Hernández, I.; Antolín, R. Alimentaria 1990. (España): 1990.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 4
- 496** López, C.; Munilla, C.; Martín, O. Empleo de diferentes colorantes rojos en la tinción de cerezas. (España): 1990.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 4
- 497** Martín, O. I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios. (España): 1990.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 1



- 498** Autor, M.J.; Antolín, R.; Martín, O.; Munilla, C.; Martínez, E.; Martínez, A. Estudio de puntos críticos en la elaboración de espárragos. (España): 1989.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 4
- 499** Martín Belloso, O. Empleo selectivo de iones en la determinación de aniones en vinos. Aplicación a vinos de Rioja. (España): 1983.  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico  
**Nº total de autores:** 1
- 500** Salvia-Trujillo, L.; Lascorz-Roig, A.; Cubero-Márquez, M.A.; Martín-Belloso, O. Hacia la formulación de bebidas sin conservantes artificiales. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos. 495, pp. 69 - 70. (España): 2018. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4
- 501** Molet-Rodríguez, A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O. Beverage Emulsions: Key aspects of their formulation and physicochemical stability. Beverages. 4 - (3) Art. 70, pp. 1 - 10. (Suiza): 2018. ISSN 2306-5710  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/beverages4030070>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/65843>  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3
- 502** Martín-Belloso, O. Perspectiva histórica de la conservación de alimentos y su relación con la sociedad. Lo Clarí. 70, pp. 16 - 17. (España): 2017.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 1
- 503** Martín-Belloso, O. Perspectiva personal sobre la innovación alimentaria (1). Lo Clarí. 71, pp. 14 - 14. (España): 2017.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 1
- 504** Martín-Belloso, O. Perspectiva personal sobre la innovación alimentaria (2). Lo Clarí. 72, pp. 14 - 14. (España): 2017.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 1
- 505** Fons, E.; Martín, O. Alimentos: viejas y nuevas técnicas, nombres nuevos y viejos. TERMINÀLIA. 2017. ISSN 2013-6692  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 2
- 506** Morales de la Peña, M.; Welti Chanes, J.; Martín Belloso, O. Application of novel processing methods for greater retention of functional compounds in fruit-based beverages. Beverages. 2 - Art. 14, pp. 1 - 12. (Suiza): 2016. ISSN 2306-5710





**DOI:** <https://doi.org/10.3390/beverages2020014>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/57831>

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

- 507** Aguiló-Aguayo, I; Elez-Martínez, P; Soliva-Fortuny, R; Martín-Belloso, O. Procesado de zumo de sandía mediante pulsos eléctricos. Postcosecha.com. (España): Poscosecha, 2011.

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

- 508** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O. Processing the latest developments. Food and Beverage International. Diciembre, pp. 16 - 19. (Reino Unido): Food and Beverage International, 2010.

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

- 509** Odriozola-Serrano, I.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Pulsed electric field: opportunities for healthier tomato juice. Food and Beverage International. December, pp. 20 - 21. (Reino Unido): Food and Beverage International, 2010.

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

- 510** Martín Belloso, O. Pulsed electric fields can preserve juice quality. Emerging Food R&D Report. 20, 2009. ISSN 1050-2688

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 1

- 511** Soliva RC, Martín O. Procesado y comercialización de fruta fresca cortada. Horticultura Internacional. 50, pp. 36 - 40. (España): 2005. ISSN 1134-4881

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 2

- 512** Elez-Martínez P; Escolà-Hernández J; Soliva-Fortuny RC; Martín-Belloso O. Destrucción de *Lactobacillus brevis* y *Saccharomyces cerevisiae* en zumo de naranja procesado mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. Alimentación, Equipos y Tecnología. 196, pp. 29 - 32. (España): 2004. ISSN 0212-1689

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 4

- 513** Morales de la Peña, M.; Rábago Panduro, M.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J. Challenges and benefits of using pecan kernels, derivatives and byproducts as alternative ingredients in food product development. Food Reviews International. (Estados Unidos de América): 2022. ISSN 8755-9129

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1961269>

**Tipo de producción:** Artículos en prensa

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 5.8  
**Posición de publicación:** 26

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.8  
**Posición de publicación:** 18

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 142

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 88

- 514** López-Gámez, G.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Enhancing carotenoid and phenolic contents in plant food matrices by applying non-thermal technologies: Bioproduction vs improved extractability. Trends in Food Science & Technology. (Reino Unido): 2021. ISSN 0924-2244

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.04.022>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/71677>

**Tipo de producción:** Review

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 16.002  
**Posición de publicación:** 2

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 515** Gasà Falcon, A.; Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Nanostructured lipid-based delivery systems as a strategy to increase functionality of bioactive compounds. Foods. 9 - 325, (Suiza): 2020. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods9030325>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/68365>

**Tipo de producción:** Review

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.35  
**Posición de publicación:** 37

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 516** Martín Belloso, Olga; Bellí Martínez, Gemma; Colàs Campàs, Laura. Jornada de doctorat de la udl 2019. pp. 1 - 65. Lleida(España): 2019. ISBN 978-84-9144-157-1

**Tipo de producción:** Editor actas congreso

**Nº total de autores:** 3

**Tipo de soporte:** Libro

- 517** Ribas-Agustí, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. Food processing strategies to enhance phenolic compounds bioaccessibility and bioavailability in plant-based foods. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 58 - 15, pp. 2531 - 2548. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 1040-8398

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1331200>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/66670>

**Tipo de producción:** Review

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.202  
**Posición de publicación:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.202

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si

Posición de publicación: 4

Num. revistas en cat.: 86

- 518** Salvia-Trujillo, L.; Artiga-Artigas, M.; Molet-Rodríguez, A.; Turmo-Ibarz, A.; Martín-Belloso, O. Emulsion-based nanostructures for the delivery of active ingredients in foods. *Frontiers In Sustainable Food Systems*. 2 - 79, pp. 1 - 7. (Suiza): 2018. ISSN 2571-581X  
**DOI:** <https://doi.org/10.3389/fsufs.2018.00079>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/69152>  
**Tipo de producción:** Review **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5
- 519** Colás, L.; Martín - Belloso, O.; Bellí, G. Jornada de doctorado de la Universidad de Lleida. 2018. (España): Springer, 2018. ISBN 978-84-9144-125-0  
**Tipo de producción:** Editor actas congreso **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 520** Colás, L.; Martín - Belloso, O.; Medina Hernández, L. M. Jornada de doctorado de la Universidad de Lleida. 2017. (España): Springer, 2017. ISBN 978-84-9144-124-3  
**Tipo de producción:** Editor actas congreso **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 521** Salinas Roca, B.; Welti Chanes, J.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Processing and quality of fresh-cut mangoes. Cap. 8, pp. 151 - 168. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2017. ISBN 978-1-1190-1437-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro docente  
**Nº total de autores:** 4
- 522** Martín Belloso, O.; Medina Hernández, L. M. I Jornada de Investigación en la Universidad de Lleida. La investigación como motor de la innovación. pp. 1 - 510. (España): Edicions de la Universitat de Lleida, 2016. ISBN 978-84-9144-000-0  
**Tipo de producción:** Editor actas congreso **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 2
- 523** de Vasconcelos-Pereira, M.J.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Impact of moderate-intensity pulsed electric fields on secondary metabolism of grape: a mechanistic approach. School on applications of pulsed electric fields for food processing. COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments. pp. 155 - 155. Fisciano(Italia): 2015. ISBN 978-88-903261-9-6  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 524** Martín-Belloso, O. Effects of PEF on enzymes and food constituents. School on applications of pulsed electric fields for food processing. COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments. pp. 115 - 125. Fisciano(Italia): 2015. ISBN 978-88-903261-9-6  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 1
- 525** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Acevedo-Fani, A. Edible coatings for the development of sustainable foods with enhanced safety, quality and functionality. 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. pp. 28 - 28. Atenas(Grecia): 2015. ISBN 978-618-82196-1-8  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3



- 526** Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O. Effect of the components incorporation procedure on the physicochemical properties of nanoemulsions. 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. P-2.140, pp. 1742 - 1742. Atenas(Grecia): 2015. ISBN 978-618-82196-1-8  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 527** Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. Physiological response of fruits processed by moderate-intensity pulsed electric fields. 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. O-25.3, pp. 563 - 563. Atenas(Grecia): 2015. ISBN 978-618-82196-1-8  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 528** Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. Pulsed electric fields for plant-based food processing: Current applications and future perspectives. 2015 International Nonthermal Processing Workshop. pp. 259 - 259. Atenas(Grecia): 2015.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 529** Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. Effect of pulsed electric fields on the antioxidant potential of apples stored at different temperatures. 2015 International Nonthermal Processing Workshop. pp. 272 - 272. Atenas(Grecia): 2015.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 530** Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of lipophilic components. Frontiers In Nutrition. 1 - Art. 24, pp. 1 - 4. (Suiza): 2014. ISSN 2296-861X  
**DOI:** <https://doi.org/10.3389/fnut.2014.00024>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/62599>  
**Tipo de producción:** Review **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 3
- 531** Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, O. Tecnologías emergentes no térmicas para la mejora de la calidad y seguridad de fruta mínimamente procesada. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. La Plata(Argentina): 2014. ISBN 978-950-34-1094-3  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 532** Odriozola-Serrano I; Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Pulsed electric fields processing effects on quality and health-related constituents of plant-based foods. Trends in Food Science & Technology. 29 - 2, pp. 98 - 107. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2011.10.003>>. ISSN 0924-2244  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2011.10.003>  
**Tipo de producción:** Review **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 4.651 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 4 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 10



- 533** Albajes R; Cantero-Martínez C; Capell T; Christou P; Farre A; Galceran J; Lopez-Gatius F; Marin S; Martín-Belloso O; Motilva Ma-J; Nogareda C; Peman J; Puy J; Recasens J; Romagosa I; Romero Ma-P; Sanchis V; Savin R; Slafer GA; Soliva-Fortuny R; Viñas I; Voltas J. Building bridges: An integrated strategy for sustainable food production throughout the value chain. *Molecular Breeding*. 32 - 4, pp. 743 - 770. (Holanda): Springer, 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s11032-013-9915-z>>. ISSN 1380-3743

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11032-013-9915-z>

**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/47398>

**Tipo de producción:** Review

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 9

**Nº total de autores:** 22

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** GENETICS & HEREDITY

**Índice de impacto:** 2.281

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 101

**Num. revistas en cat.:** 164

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** HORTICULTURE

**Índice de impacto:** 2.281

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 5

**Num. revistas en cat.:** 32

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** PLANT SCIENCES

**Índice de impacto:** 2.281

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 63

**Num. revistas en cat.:** 196

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** AGRONOMY

**Índice de impacto:** 2.281

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 17

**Num. revistas en cat.:** 78

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 3

- 534** Ramos-Villaroel AY; Martín-Belloso O; Soliva-Fortuny R. Intense light pulses: microbial inactivation in fruits and vegetables. *Cyta-Journal Of Food*. 11 - 3, pp. 234 - 242. (Reino Unido): 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2012.728628>>. ISSN 1947-6345

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/19476337.2012.728628>

**Tipo de producción:** Review

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 3

- 535** Lelieveld, H.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. Global nutrient security and nutrient bioavailability. 20th International Congress of Nutrition. 63, pp. 113 - 113. Granada(España): 2013.

**Tipo de producción:** Acta congresos

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores:** 4

- 536** Marsellés-Fontanet AR; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O. Juice preservation by pulsed electric fields. *Stewart Postharvest Reviews*. 8 - 2, pp. 1 - 4. (Canadá): 2012. ISSN 1745-9656

**Tipo de producción:** Review

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 3

- 537** Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Nonthermal technologies to preserve functional properties in fruit juices. *Advanced Nonthermal Processing in Food Technology (ANPFT2012)*. pp. 57 - 63. Kusadasi(Turquía): 2012.

**Tipo de producción:** Acta congresos

**Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores:** 5





- 538** Ribes-Ribes, N.; Lima Binoti, M.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Effect of pulsed electric fields on the bioactive compounds content of pumpkin pieces. International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012). pp. 190 - 194. Salerno(Italia): 2012. ISBN 978-88-903261-8-9  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 539** Salvia-Trujillo, L.; Acevedo-Fani, A.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Screening the Escherichia coli inactivation by different essential oils in alginate nanoemulsions. 2nd International meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012). Book of proceedings. S1P22, Dijon(Francia): 2012.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 540** Ribes-Ribes, N.; Lima Binoti, M.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Effect of pulsed electric fields on the bioactive compounds content of pumpkin pieces. International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012). pp. 190 - 194. Salerno(Italia): 2012. ISBN 978-88-903261-8-9  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 541** Rodríguez-Roque, M.J.; Odriozola-Serrano, I.; Rojas-Graü, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. In vitro bioaccessibility of phenolic compounds from a blended juice. 1st International Conference on Food Digestion. Book of proceedings. P-69, pp. 115 - 115. Cesena(Italia): 2012.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 542** Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas-Graü, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. In vitro bioaccessibility of isoflavones from soymilk. 1st International Conference on Food Digestion. Book of proceedings. P-68, pp. 114 - 114. Cesena(Italia): 2012.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 543** Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Effects of high intensity pulsed electric fields or thermal treatments on carotenoid profile of a fruit juice-soymilk beverage along chilled storage. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11). Atenas(Grecia): 2011. ISBN 978-960-897896-6  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 544** Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Amino acid composition of a fruit juice-soymilk beverage as affected by high intensity pulsed electric fields or thermal treatments during storage. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11). Atenas(Grecia): 2011. ISBN 978-960-897896-6  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 545** Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, A.; Nicolau, A. Inactivation of Penicillium expansum by intense pulsed in apple juice. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry. Congress proceedings. 2, pp. 89 - 89. Cesme-Izmir(Turquía): 2011.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 546** Ramos-Villarroel, A.Y.; Aron-Maftei, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Inactivation of Listeria innocua and Escherichia coli on fresh-cut mushrooms by intense light pulses. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry. Congress proceedings. 2, pp. 30 - 30. Cesme-Izmir(Turquía): 2011.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro



**Nº total de autores:** 4

- 547** Oms-Oliu G; Rojas-Grau MA; Alandes-Gonzalez L; Varela P; Soliva-Fortuny R; Hernando I; Pérez-Munuera I; Fiszman S; Martín-Belloso O. Recent approaches using chemical treatments to preserve quality of fresh-cut fruit: A review. *Postharvest Biology and Technology*. 57 - 3, pp. 139 - 148. (Holanda): 2010. ISSN 0925-5214

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2010.04.001>**Tipo de producción:** Review**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 9**Nº total de autores:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.256**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 23**Num. revistas en cat.:** 126**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** HORTICULTURE**Índice de impacto:** 2.256**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 4**Num. revistas en cat.:** 30**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** AGRONOMY**Índice de impacto:** 2.256**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 11**Num. revistas en cat.:** 75**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 67

- 548** Ramos-Villaroel AY; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. Natural antimicrobials for food processing. *CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources*. 5 - 050, pp. 1 - 17. (Reino Unido): CAB International, 2010. Disponible en Internet en: <<http://www.cabi.org/cabreviews>>. ISSN 1749-8848

**DOI:** <https://doi.org/10.1079/PAVSNNR20105050>**Tipo de producción:** Review**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3

- 549** Rojas-Grau, M.A.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. The use of packaging techniques to maintain freshness in fresh-cut fruits and vegetables: a review. *International Journal of Food Science and Technology*. 44 - 5, pp. 875 - 889. (Reino Unido): John Wiley & Sons Inc., 2009. ISSN 0950-5423

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.01911.x>**Handle:** <http://hdl.handle.net/10459.1/58597>**Tipo de producción:** Review**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.172**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 51**Num. revistas en cat.:** 118**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 53**Resultados relevantes:** Artículo más leído del año

- 550** Aguiló Aguayo I; Elez Martínez P; Soliva Fortuny R; Martín Belloso O. Estudio comparativo del efecto del tratamiento de zumo de tomate con pulsos eléctricos o calor sobre color, viscosidad y las enzimas relacionadas. *Revista Sectorial del Tomate. Especial I congreso Tecnológico del Tomate para Industria. Especial*, pp. 65 - 66. Badajoz(España): 2009.

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores:** 4



- 551** Aguiló-Aguayo, I.; Andersen, K.E.; Frandsen, H.B.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Sørensen, J.C.; Sørensen, H. Selective determination of effects from HIPEF on enzymes oxidizing phenolics in tomatoes. EuroFoodChem XV: food for the future. The contribution of chemistry to improvement of food quality. Proceedings book. 2 - M202, pp. 244 - 248. Copenhagen(Dinamarca): 2009. ISBN 978-87-993033-4-2  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 7
- 552** Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Influence of high intensity pulsed electric field treatment conditions on peroxidase activity in tomato juice. Proceedings of the internacional conference on bio & food Electrotechnologies - BEF 2009. pp. 62 - 67. Compiègne(Francia): 2009. ISBN 978-2-913923-31-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 553** Oms Oliu, G.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Maintaining the antioxidant potencial of fresh-cut pears with edible coatings carrying thiol-containing compounds. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Proceedings: Avances en madruación y post-recolección de frutas y hortalizas. pp. 640 - 646. Zaragoza(España): Acribia, 2008. ISBN 978-84-200-111-0  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 554** Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Efecto de la composición gaseosa del envase sobre los componentes bioactivos del tomate fresco cortado. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Proceedings: Avances en madruación y post-recolección de frutas y hortalizas. pp. 678 - 685. Zaragoza(España): Acribia, 2008. ISBN 978-84-200-111-0  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 555** Rojas-Graü, M.A.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Effects of high-intensity pulsed electric fields and heat pasteurization on phenolic compounds of tomato juice throughout cold storage. Actas del XXIV International Conference on Polyphenols. 2/T4.66, pp. 585 - 586. Salamanca(España): 2008. ISBN 978-84-691-4334-6  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 556** Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Efecto de la composición gaseosa del envase sobre los componentes bioactivos del tomate fresco cortado. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Proceedings: Avances en madruación y post-recolección de frutas y hortalizas. pp. 678 - 685. Zaragoza(España): Acribia, 2008. ISBN 978-84-200-111-0  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 557** Ciz, M.; Munilla-Sáenz, V.; Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; Lojek, A. Contribution of hydrophilic fractions to the antioxidant activity in selected fruits. 2008 Meeting of the Society for Free Radical Research - Europe (SFRR-E). 42 - S1, Berlin(Alemania): Elsevier, 2008.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 558** Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Efecto de pulsos electricos de alta intensidad de campo en el contenido de fenoles totales y capacidad antioxoxidante de una bebida funcional. II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. V Congreso Español de Ingenieria de Alimentos (CESIA-CIBSA 2008). Barcelona(España): 2008.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro

**Nº total de autores: 3**

- 559** Soliva Fortuny, R.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Evolución de la calidad de melón 'Piel de sapo' fresco cortado bajo diferentes atmósferas modificadas. Actas del V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. pp. 795 - 802. Cartagena(España): Universidad Politécnica de Cartagena, 2007. ISBN 978-84-95781-85-7

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 3**

- 560** Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R.; Oms Oliu, G. Avances en la mejora de la calidad comercial de los frutos frescos cortados: aspectos físico-químicos y microbiológicos. Actas del V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. pp. 862 - 868. Cartagena(España): Universidad Politécnica de Cartagena, 2007. ISBN 978-84-95781-85-7

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 3**

- 561** Larrigaudière, C.; Ubach, D.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Oxidative behaviour of fresh-cut Fuji apples treated with chemical stabilizers. International Conference on Quality Management of Fresh-cut Produce (QMFCP 2007). Proceedings. Acta Horticulturae. 746, pp. 315 - 319. Lovaina(Bélgica): Internacional Society for Horticultural Science (ISHS), 2007. ISBN 978-90-6605-408-0

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 4**

- 562** Martín-Belloso O, Arántegui J. Integrating ISO 9001 and ISO 14001 in business management. Cap. 13, Lleida(España): Edicions de la Universitat de Lleida, 2006. ISBN 84-8409-207-0

**Depósito legal:** L-722-2006**Tipo de producción:** Publicación electrónica**Nº total de autores: 2**

- 563** Aguilar-Rosas, S.F.; Ballinas-Casarrubias, M.L.; Nevarez-Morrillón, V.G.; Martín-Belloso, O.; Ortega-Rivas, E. High voltage pulsed electric fields in apple juice pasteurization: Effects on retention of volatiles responsible for sensory attributes. Proceedings of the 2nd CIGR International Symposium on Future of Food Engineering. Varsovia(Polonia): 2006.

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 5**

- 564** Martín-Belloso, O.; Marsellés-Fontanet, AR. Pulsed electric field processing of foods, an update. Final Seminar TEMPUS IB-JEP 16140-2001. Proceeding book. pp. 79 - 86. Banja Luka(Bosnia Herzegovina): 2005. ISBN 99938-54-06-9

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 2**

- 565** Oms-Oliu, G.; Aguiló-Aguayo, I.; Martín-Belloso, O. Inhibition of browning on pear slices by various antibrowning agents. Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005). pp. 1245 - 1248. Valencia(España): Elsevier, 2005. ISBN 84-9705-879-8

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 3**

- 566** Rojas-Graü, MA.; Sobrino-López, A.; Martín-Belloso, O. Inhibitory effect of natural antibrowning agents on fresh-cut apples determined by colour changes. Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005). pp. 1403 - 1406. Valencia(España): Elsevier, 2005. ISBN 84-9705-879-8

**Tipo de producción:** Acta congresos**Tipo de soporte:** Libro**Nº total de autores: 3**

- 567** Marsellés-Fontanet, A.R.; Olmos, P.; Piug, A.; Mínguez-Sanz, S.; Martín-Belloso, O. Study of the effects of pulsed electric field treatments on natural yeasts of grape juice using the response surface methodology. Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005). pp. 1495 - 1498. Valencia(España): Elsevier, 2005. ISBN 84-9705-879-8  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 5
- 568** Elez-Martínez, P.; Marsellés-Fontanet, AR; Martín-Belloso, O. Inactivación de peroxidasa en zumo de naranja procesado mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004). Proceeding's CD. pp. 533 - 541. Pamplona(España): 2004. ISBN 84-688-7989-4  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 569** Marsellés-Fontanet, AR.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Efecto del tratamiento mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre la actividad polifenoloxidasa de zumo de uva. III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004). Proceeding's CD. pp. 572 - 577. Pamplona(España): 2004. ISBN 84-688-7989-4  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 570** Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O. Kinetics models for the inactivation of *Lactobacillus brevis* in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields. 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 9). Proceedings book. Montpellier(Francia): 2004.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 571** Rojas-Graü, MA.; Sobrino-López, A.; Mateu-Fornos, N.; Martín-Belloso, O. Effect of natural antibrowning agents on the color of fresh-cut-apples. 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 9). Proceedings book. Montpellier(Francia): 2004.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 572** Sobrino-López, A.; Llanes-Porta, F.; Arántegui, J.; Martín-Belloso, O. Inactivation of *Staphylococcus aureus* by combining high intensity pulsed electric fields and nisin. 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 9). Proceedings book. Montpellier(Francia): 2004.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 573** Gorinstein, S.; Delgado-Licon, E.; Leontowicz, M.; Krzeminski, R.; Gralak, M.; Martín-Belloso, O.; Haruenkit, R.; Katrich, E.; Park, YS.; Trakhtenberg, S. Antioxidants in Jaffa citrus fruits and other plants; in vitro and in vivo effects. International Conference on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Proceedings book. pp. 1 - 6. Durango(México): CIAD, 2004.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 10
- 574** Soliva-Fortuny, RC.; Oms-Oliu, G.; Espachs-Barroso, A.; Martín-Belloso, O. Influencia de la madurez en el procesado en la vida útil de pera Conferencia mínimamente procesada. IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha. pp. 33 - 36. Oeiras(Portugal): Instituto Nacional de Investigação Agraria, 2004. ISBN 972-579-028-6  
**Depósito legal:** 216637/04  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4

- 575** Soliva-Fortuny, RC.; Rojas-Graü, MA.; Martín-Belloso, O. Estudio de la composición gaseosa de manzana (Golden delicious) mínimamente procesada. IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha. pp. 321 - 324. Oeiras(Portugal): Instituto Nacional de Investigaçao Agraria, 2004. ISBN 972-579-028-6  
**Depósito legal:** 216637/04  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 576** Elez-Martínez, P.; Aguiló-Aguayo, I.; Barbosa-Cánovas, GV.; Martín-Belloso, O. Inactivation of peroxidase in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields. Proceedingsbook of Workshop on nonthermal food preservation. pp. 40 - 42. Wageningen(Holanda): 2003.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 577** Soliva-Fortuny, RC.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. Influencia del estado de madurez sobre la calidad de manzana mínimamente procesada. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Cap. 3, pp. 295 - 298. Madrid(España): CSIC. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2003. ISBN 84-00-08185-4  
**Depósito legal:** M-54539-2003  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 578** Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Domingo-Baró, J.; Martín-Belloso, O. Establecimiento de parámetros de madurez óptima para el procesado de aguacate por métodos combinados. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Actas del Congreso (CD). TE-02, pp. 133 - 133. Lleida(España): 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 579** Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Modelización del pardeamiento y actividad polifenoloxidásica de aguacate mínimamente procesado. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Actas del Congreso (CD). TE-04, pp. 134 - 134. Lleida(España): 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 580** Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O. Modelización de la composición gaseosa en envases de puré de aguacate conservado por métodos combinados. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Actas del Congreso (CD). TE-05, pp. 135 - 135. Lleida(España): 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 581** Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O. Efecto de antioxidantes y agentes antimicrobianos sobre el enranciamiento de aguacate mínimamente procesado. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Actas del Congreso (CD). TE-03, pp. 133 - 133. Lleida(España): 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 582** Espachs-Barroso, A.; Barbosa-Cánovas, GV.; Martín-Belloso, O. Efecto de los pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre un preparado péctico comercial. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Actas del Congreso (CD). TE-01, pp. 131 - 131. Lleida(España): Paperkite, 2002. ISBN 84-8409-162-7  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3



- 583** Ciz, M.; Gorinstein, S.; Lojek, A.; Martín-Belloso, O.; Leontowich, H.; Trakhtenberg, S. Comparative antioxidative properties of selected seed oils. *European Research on Functional Effects of Dietary Antioxidants: Benefits and Risks. Free Radical Research.* 36 - 1, pp. 64 - 65. (Reino Unido): Taylor and Francis. Health Science, 2002.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 584** Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; Weisz, M.; Libman, I.; Trakhtenberg, S.; Caspi, A. Nutritional antioxidants in prevention of coronary artery disease (CAD). *COST Action 916 Bioactive compounds in plant foods. Workshop book.* pp. 299 - 300. Tenerife(España): Official Publications of the European Communities, 2001. ISBN 92-828-1816-0  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 585** Arántegui, J.; Marín, E.; Rosell, JR.; Martín, O. A mathematical model for the inactivation of *Lactobacillus brevis* by pulsed electric fields. *3th International Conference on Predictive Modelling in Foods. Proceedings book.* pp. 104 - 106. Leuven(Bélgica): 2000. ISBN 90-804818-3-1  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 586** Rosell-Polo, JR.; Martín-Belloso, O.; Arántegui, J. Engineering of food preservation systems based on the application of high voltage electric pulses. *V International Congress of Project Engineering. Proceedings book.* Lleida(España): Edicions de la Universitat de Lleida, 2000. ISBN 84-8409-075-2  
**Depósito legal:** L-1063/2000  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 3
- 587** Giner, J.; Gimeno, V.; Barbosa-Cánovas, GV.; Martín, O. Inactivation of pear and peach polyphenoloxidase by pulsed electric fields. *8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 8). Proceedings book.* II, pp. 1489 - 1493. Puebla(México): Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster, 2000. ISBN 1-56676-951-5  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 588** Martín-Belloso, O. Pulsos eléctricos para el procesado de alimentos. Ponencias sobre Jornadas sobre nuevas tecnologías para la conservación de alimentos. pp. 45 - 49. Sukarieta(España): AZTI. Instituto Tecnológico, Pesquero y Alimentario, 1999.  
**Depósito legal:** BI-185-99  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 1
- 589** Vega-Mercado, H.; Powers, JR.; Martín-Belloso, O.; Luedecke, L.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. Effect of pulsed electric fields on the susceptibility of proteins to proteolysis and the inactivation of an extracellular protease from *Pseudomonas fluorescens* M3/6. *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 7). Proceedings book.* Los Angeles(Estados Unidos de América): Sheffield Academic Press Ltd., 1997. ISBN 1-85075-814-X  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 590** Vega-Mercado, H.; Qin, L.; Martín-Belloso, O.; Chang, F.J.; Ma, L.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. Nonthermal food preservation by pulsed electric fields. *7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 7). Proceedings book.* Los Angeles(Estados Unidos de América): Sheffield Academic Press Ltd., 1997. ISBN 1-85075-814-X  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 7



- 591** Martín, O.; Llanos, E.; Ancín, C.; Glaría, A.; Ezquieta, F.; Barcos, R. Influencia del proceso de elaboración sobre el valor nutritivo de las conservas vegetales. Proceedings I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios. pp. 18 - 19. Murcia(España): 1990.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 592** Munilla, C.; Martín, O.; Autor, M.J.; Antolín, R.; Martínez, E.; Martínez, A. Controle microbiologique dans le processus de fabrication des conserves de tomates. 1st Worldwide Congress on the processing tomato (AMITOM). Avignon, Francia. 277, pp. 217 - 220. (Holanda): Internacional Society for Horticultural Science (ISHS), 1990.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 6
- 593** Martínez-Baigorri, E.; Autor-Martínez, M.J.; Martín-Belloso, O.; Munilla-Esparza, C. Comportamiento de los envases de hojalata para la elaboración de conservas vegetales. Contaminación metálica en productos ácidos. VII Congreso Nacional de Química. Química Agrícola y Alimentaria, Sevilla, 1987, Proceedings book H-128. Sevilla(España): 1987.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4
- 594** Martínez-Baigorri, E.; Autor-Martínez, M.J.; Martín-Belloso, O.; Munilla-Esparza, C. Puntos críticos en la elaboración de conservas de espárragos. Control microbiológico. Proceedings IX Congreso Internacional de la Conserva. Calidad y Seguridad. Murcia(España): 1987.  
**Tipo de producción:** Acta congresos **Tipo de soporte:** Libro  
**Nº total de autores:** 4

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Valorización comercial de coproductos y subproductos de la cadena alimentaria. (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** I Congreso Bioeconomía, Innovación y Tecnología (BIT) 2022  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Martín-Belloso, O.
- 2** **Nombre del congreso:** 4th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Entidad organizadora:** International Society for Electroporation-based Technologies and Treatments (ISETT)  
**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín-Belloso O.

- 3** **Nombre del congreso:** XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín-Belloso O.
- 4** **Nombre del congreso:** 36th EFFoST International Conference. Shaping the Production of Sustainable, Healthy, Foods for the future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Martín-Belloso, O.
- 5** **Nombre del congreso:** 2022 EFFoST / IFT-NPD Workshop on Nonthermal Processing of Food. Realising the true potential of nonthermal processing technologies in future food production  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Martín-Belloso, O.
- 6** **Nombre del congreso:** XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín-Belloso O.
- 7** **Título del trabajo:** Nanostructured systems for designing safer and healthier foods  
**Nombre del congreso:** 10th Food Science, Biotechnology and Safety Congress. Latin Food 2022  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación



**Entidad organizadora:** Red de Investigación,  
Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos  
Funcionales y Nutraceuticos  
Martín Belloso, O.

- 8 Título del trabajo:** Diálogo I+D+i: La investigación y la innovación, motores de la bioeconomía circular  
**Nombre del congreso:** I Jornada de la Transformación Económica de las Tierras de Lleida, Pirineo y Arán.  
Lleida, el hub de la bioeconomía circular de Catalunya  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Martín Belloso, O.
- 9 Título del trabajo:** La investigación de los alimentos: potenciar el talento propio para revolucionar el sector de la agroindustria  
**Nombre del congreso:** Los fondos europeos de recuperación: Una oportunidad para la transformación digital y la reindustrialización de las comarcas de Lleida  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Martín Belloso, O.
- 10 Título del trabajo:** Aplicaciones nano presentes y futuras en el sector alimentario  
**Nombre del congreso:** Nanoday. Retos empresariales y nanotecnología: la innovación con impacto  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Martín Belloso, O.
- 11 Nombre del congreso:** 6th ISEKI-Food Conference: Sustainable Developing Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Chipre  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Martín-Belloso, O.
- 12 Nombre del congreso:** 13th International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference (CAMA 2020)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Lovaina, Bélgica  
**Fecha de celebración:** 2021



**Fecha de finalización:** 2021

**Entidad organizadora:** International Society for Horticultural Science (ISHS)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**13 Título del trabajo:** 4th Food Structure and Functionality Forum Symposium 2021

**Nombre del congreso:** 4th Food Structure and Functionality Forum Symposium 2021

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Irlanda

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

Oms Oliu, Gemma; Ballesté Muñoz, Sara; Odriozola Serrano, Isabel; Martín Belloso, Olga.

**14 Título del trabajo:** Effect of ultrasonic treatment on the health-promoting properties of orange dietary fiber

**Nombre del congreso:** 35th EFFoST International Conference. Healthy Individuals, Resilient Communities and Global Food Security

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lausana, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

Manthei, A.; López Gámez, G.; Martín Belloso, O.; Elez Martínez, P.; Soliva Fortuny, R.

**15 Título del trabajo:** Shelf-life extension of fresh-cut carrots with pectin-based coating added with an antioxidant extract from lemon by-products

**Nombre del congreso:** 35th EFFoST International Conference. Healthy Individuals, Resilient Communities and Global Food Security

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lausana, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

Imeneo, V.; Piscopo, A.; Poiana, M.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O."EFFO2021\_0416".

**16 Título del trabajo:** Find a Universitat de Lleida's Expert using VIVO

**Nombre del congreso:** 12th VIVO Conference 2021

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

García, R.; Martín-Belloso O.

**17 Título del trabajo:** 10th Central European Congress on Food - CEFood

**Nombre del congreso:** 10th Central European Congress on Food - CEFood

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Sarajevo, Bosnia Herzegovina

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021



**Entidad organizadora:** Global Harmonization Initiative (GHI)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Otros

- 18** **Nombre del congreso:** 35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Lausanne, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

- 19** **Título del trabajo:** Antimicrobial kinetics of spray-dried pine bark extracts incorporated into edible coatings in fresh-cut Golden Delicious apples

**Nombre del congreso:** 35th EFFoST International Conference. Healthy Individuals, Resilient Communities and Global Food Security

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lausanne, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

Ibarz, R.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso O.

- 20** **Título del trabajo:** Session: Regional aspects of sustainable foods (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Lausanne, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

- 21** **Título del trabajo:** Session: Quality and Freshness (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Lausanne, Suiza

**Fecha de celebración:** 2021

**Fecha de finalización:** 2021

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

- 22** **Título del trabajo:** Muchos son los caminos, pero uno solo el método

**Nombre del congreso:** Bienvenida a estudiantes de doctorado de la Universidad Pública de Navarra

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote





**Ciudad de celebración:** Pamplona, Navarra, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** Universidad de la Rioja  
Martín Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Universidad

- 23 Título del trabajo:** Chemical degradation of patulin in apple juices through the formation of the toxin-glutathione conjugates induced by pulsed light processing.

**Nombre del congreso:** V Workshop MICOFOOD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** MICOFOOD (Red Nacional sobre micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Rodríguez-Bencomo, J.J.; Sanchis, V.; Viñas, I.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.

- 24 Título del trabajo:** Mejora de la bioaccesibilidad de la ficocianina con adición de hidrocoloides en emulsiones dobles

**Nombre del congreso:** IV Congreso Virtual FESNAD 2020

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

Oms Oliu, Gemma; Ballesté Muñoz, Sara; Odriozola Serrano, Isabel; Martín Belloso, Olga.

- 25 Título del trabajo:** Liderazgo y estrategias de futuro en el sector agroalimentario

**Nombre del congreso:** Jornada Técnica del Col. Ingenieros Agrónomos. 66a Fira Agrària de Sant Miquel

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

Martín Belloso, O.

- 26 Título del trabajo:** Pasado, presente y futuro de la innovación en Lleida

**Nombre del congreso:** Jornada INNO4AGRO: Lleida, referente de innovación agroalimentaria sostenible. 66a Fira Agrària de Sant Miquel

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

Martín Belloso, O.

- 27 Título del trabajo:** Sistemas nanoestructurados para mejorar la seguridad y funcionalidad de los alimentos

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional CyTA/CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)  
Martín Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

- 28** **Nombre del congreso:** 34th EFFoST International Conference: Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Haifa, Israel

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

- 29** **Nombre del congreso:** Food Contamination and Traceability Summit

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Munich, Alemania

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** Global Harmonization Initiative (GHI)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Otros

- 30** **Título del trabajo:** Impacto de PEAIC sobre la biodisponibilidad in vitro de las isoflavonas en una bebida funcional

**Nombre del congreso:** 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos: 2020 Rumbo al 2021

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** México

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** Red de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Rodríguez-Roque, M.J.; Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.

- 31** **Título del trabajo:** Nanoemulsiones para el transporte y liberación de compuestos activos

**Nombre del congreso:** 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos: 2020 Rumbo al 2021

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** México

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

**Entidad organizadora:** Red de Investigación,  
Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos  
Funcionales y Nutraceuticos  
Martín Belloso, O.

- 32 Título del trabajo:** Encapsulated cucumber extract from waste streams: Antimicrobial activity against *Listeria innocua* and *Escherichia coli*  
**Nombre del congreso:** 34th EFFoST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Israel  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Raquel Ibarz; Laura Salvia-Trujillo; Olga Martín-Belloso.
- 33 Título del trabajo:** Microbial growth kinetics in fresh-cut Golden Delicious apples using edible coatings containing spray-dried pine bark extracts  
**Nombre del congreso:** 34th EFFoST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Israel  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Raquel Ibarz; Laura Salvia-Trujillo; Olga Martín-Belloso.
- 34 Título del trabajo:** Pulsed electric fields to improve in vitro bioaccessibility of phenolic compounds from carrots  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2020 International Conference (online)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Israel  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
López Gámez, Gloria; Elez Martínez, Pedro; Martín Belloso, Olga; Soliva Fortuny, Robert.
- 35 Título del trabajo:** Influencia del pH en la fotodegradación de tiabendazol con radiación UV  
**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Ibarz, R.; Garvín, A.; Martín-Belloso; Ibarz, A.
- 36 Título del trabajo:** Activitats de recerca en la transformació de vegetals: Noves tecnologies de processament d'aliments.  
**Nombre del congreso:** Jornada Matins d'Innovació: Recerca en la transformació de vegetals.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Vic, España  
**Fecha de celebración:** 2019



**Fecha de finalización:** 2019

Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.

- 37 Título del trabajo:** Hacia dónde va la innovación agroalimentaria  
**Nombre del congreso:** Foro Económico de las Tierras del Ebro  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Tortosa, Tarragona, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Institut per al Desenvolupament de les Terres de l'Ebre  
Martín Belloso, O. **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña
- 38 Título del trabajo:** Sistemas nanotecnológicos para incorporar compuestos activos en alimentos  
**Nombre del congreso:** SIMPOSIO AEFI (Asociación Española de Farmacéuticos de la Industria)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** (Asociación Española de Farmacéuticos de la Industria  
Martín Belloso, O. **Tipo de entidad:** Empresas
- 39 Título del trabajo:** Muchos son los caminos, pero uno solo el método  
**Nombre del congreso:** Bienvenida nuevos doctorandos de la Universidad de La Rioja  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Logroño, La Rioja, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Universidad de la Rioja  
Martín Belloso, O. **Tipo de entidad:** Universidad
- 40 Título del trabajo:** Encapsulación de extractos antioxidantes obtenidos como subproductos de zumo de manzana  
**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Ibarz, R.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O. "Libro de resúmenes, J81, p 176".
- 41 Título del trabajo:** Establecimiento de las condiciones de encapsulación por atomización de subproductos de zumo de pepino  
**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León, España



**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Ibarz, R.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O."Libro de resúmenes, J82, p 177".

- 42 Título del trabajo:** Evaluation of the anticancer effect of maltodextrin-encapsulated peach and apple extracts

**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Mármol, I.; Quero, J.; Ibarz, R.; Martín Belloso, O.; Rodríguez Yoldi, M.J."Libro de resúmenes, J93, p 190".

- 43 Título del trabajo:** Protective effect of maltodextrin-encapsulated cucumber and red pepper extracts on an intestinal barrier model

**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Quero, J.; Mármol, I.; Ibarz, R.; Martín Belloso, O.; Rodríguez Yoldi, M.J."Libro de resúmenes, J125, p 237".

- 44 Título del trabajo:** RedValue: Cooperación transfronteriza para la revalorización de residuos vegetales

**Nombre del congreso:** X Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (X CYTA-CESIA-2019)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Pérez Fernández, M.; Martín Belloso, O.; Teixeira, J.; Marty, J.L.; Pires, P.; Vaz Vehlo, M.; Lascoz, A.; LEvert, A.; Rodríguez Yoldi, M.J."Libro de resúmenes, V60, p 229".

- 45 Título del trabajo:** Red nacional de excelencia en nanotecnología y alimentación (food)e-9: creando sinergias en investigación, formación y divulgación científica

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional Ciencia y Tecnología de Alimentos y X Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos (CyTA/CESIA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Pérez-Esteve, E.; Cajaraville, M.; Canals, A.; Cárdenas, M.S.; Fernández, M.L.; Fernández, J.F.; Jos, A.; Madrid, Y.; Martín-Belloso, O.; Nerín, C.; Barat, J.M."Libro de resúmenes, J18, p 71".

- 46 Título del trabajo:** Sistemas nanoestructurados basados en emulsiones para mejorar la durabilidad y/o calidad nutricional de los alimentos.

**Nombre del congreso:** Nanotecnología en la Industria Alimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Benasque (Huesca), España





**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Olga Martín Belloso; María Artiga Artigas.

**47 Título del trabajo:** Alimentos Nanoestructurados: Hacia ingredientes alimentarios más eficientes

**Nombre del congreso:** Nanotecnología y Alimentación (Food) E-9

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Benasque (Huesca), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Olga Martín Belloso; María Artiga Artigas.

**48 Nombre del congreso:** Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martín Belloso O.

**49 Título del trabajo:** Nuevas tendencias en el procesado de alimentos II (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional Ciencia y Tecnología de Alimentos y X Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos (CyTA/CESIA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** León, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Martin-Belloso, O.

**50 Nombre del congreso:** 13th International Congress on Engineering and Foods (ICEF-13)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Melbourne, Australia

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** International Association of Engineering and Food (IAEF)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martin Belloso, O.

**51 Nombre del congreso:** 1st GHI World Congress on Food Safety and Security

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Leiden, Holanda

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Tipo de entidad:** Otros



**Entidad organizadora:** Global Harmonization Initiative (GHI)  
Martín Belloso O.

- 52** **Nombre del congreso:** Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Sociedad Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos (SIBIA)  
**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín Belloso O.

- 53** **Nombre del congreso:** Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** León, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)  
**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín Belloso O.

- 54** **Nombre del congreso:** 3rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** International Society for Electroporation-based Technologies and Treatments (ISETT)  
**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín Belloso, O.

- 55** **Título del trabajo:** Food Matrix Interactions with  $\beta$ -carotene Nanoemulsions: Impact of Dairy Macromolecular Components on Lipid Digestibility and Bioaccessibility  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Molet Rodríguez, A.; Martín Belloso, O.; Salvia Trujillo, L.

- 56** **Título del trabajo:** Impact of ultrasound treatment on the in vitro bioaccessibility of apple phenolic compounds  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Granada, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Naranjo-Martín, M.C.; Ribas-Agustí, A.; García-Sanz, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. "Book of Abstracts, 378/250, p 248".

- 57** **Título del trabajo:** Influence of alginate on the digestibility and bioaccessibility of curcumin- loaded nanoemulsions  
**Nombre del congreso:** 6th International conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Julia Teixé Roig; Gemma Oms Oliu; Isabel Odriozola Serrano; Olga Martín Belloso.
- 58** **Título del trabajo:** Encapsulation of Phycocyanin in Alginate Double Emulsions: Impact on Physicochemical Properties, Digestibility and Bioaccessibility.  
**Nombre del congreso:** 6th International conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Sara Ballesté Muñoz; Gemma Oms Oliu; Isabel Odriozola Serrano; Olga Martín Belloso.
- 59** **Título del trabajo:** Multilayer emulsions as a strategy to improve stability and  $\beta$ -carotene bioaccessibility  
**Nombre del congreso:** 8th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Ariadna Gasa Falcon; Alejandra Acevedo Fani; Gemma Oms Oliu; Laura Salvia Trujillo; Isabel Odriozola Serrano; Olga Martín Belloso.
- 60** **Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of carotenoids in carrots as affected by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada, España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
López-Gámez, G.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Book of Abstracts".
- 61** **Título del trabajo:** New advances in edible films and coatings for the preservation of minimally processed foods  
**Nombre del congreso:** 9th Shelf Life International Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Naples, Italia



**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Martín-Belloso, O.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.

- 62** **Título del trabajo:** Development of innovative technologies for safe and healthy food products.  
**Nombre del congreso:** 3rd World Congress on Electroporation  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. "Book of Abstracts".
- 63** **Título del trabajo:** Effect of pulsed electric field treatments on carotenoids content and quality attributes of whole carrots.  
**Nombre del congreso:** 3rd World Congress on Electroporation  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
López-Gámez, G.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Book of Abstracts".
- 64** **Título del trabajo:** Pulsed electric field technologies for safe and healthy food products  
**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Monterrey, México  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 65** **Título del trabajo:** Pulsed electric fields to enhance carotenoids bioaccessibility in low-fat carrot purees  
**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Monterrey, México  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
López-Gámez, G.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 66** **Título del trabajo:** Effect of thermosonication or thermal pasteurization on phenolic compounds and antioxidant capacity of apple juice made from ultrasound-treated apples  
**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Monterrey, México  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Naranjo, M.C.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.



- 67** **Título del trabajo:** Ultrasound assisted extraction process to obtain extracts rich in antioxidant biocompounds from Mediterranean vegetables wastes  
**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Monterrey, México  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Ibarz, R.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.
- 68** **Título del trabajo:** Colloidal stability and lipid oxidation of oil-in-water emulsions containing avocado peel and seed extracts  
**Nombre del congreso:** 8th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Velderrain Rodríguez, G.; Salvia Trujillo, L.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O.
- 69** **Título del trabajo:** Factors affecting the formation of highly concentrated emulsions and nanoemulsions as curcumin delivery systems  
**Nombre del congreso:** 8th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Artiga Artigas, M.; Montoliu Boneu, J.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O.
- 70** **Título del trabajo:** Formation of Double (W1/O/W2) Emulsions with Solid Lipid Phase as Carriers of Chlorophyllin  
**Nombre del congreso:** 8th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Molet Rodríguez, A.; Salvia Trujillo, L.; Martín Belloso, O.
- 71** **Título del trabajo:** Polysaccharides for the design of emulsion-based delivery systems to improve food functionality  
**Nombre del congreso:** 6th EPNOE International Polysaccharide Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Aveiro, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Salvia Trujillo, L.; Artiga Artigas, M.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O.



- 72** **Título del trabajo:** Digestibility and release of mango peel extracts encapsulated within water-in-oil-in-water (W1/O/W2) emulsions added with sodium carboxymethyl cellulose  
**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference 2019 - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Rotterdam, Holanda  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Velderrain Rodríguez, G.; Salvia Trujillo, L.; Wall Medrano, A.; González Aguilar, G.A.; Martín Belloso, O.
- 73** **Título del trabajo:** Stability of curcumin-loaded solid or liquid lipid nanoparticles under different environmental stresses  
**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference 2019 - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Rotterdam, Holanda  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Turmo Ibarz, A.; Martín Belloso, O.; Salvia Trujillo, L.
- 74** **Título del trabajo:** Influence of solid lipid type on the stability and digestibility of  $\beta$ -carotene-loaded nanoemulsions accepted  
**Nombre del congreso:** 8th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Salvia Trujillo, L.; De Abreu Martins, H.H.; Hilsdorf Piccoli, R.; Martín Belloso, O.
- 75** **Título del trabajo:** Food Microbiology Session (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** GHI - 1st World Congress on Food Safety and Security  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Leiden, Holanda  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Global Harmonization Initiative (GHI) **Tipo de entidad:** Otros  
Martin-Belloso, O.
- 76** **Título del trabajo:** Kinetics Modelling Session (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
**Entidad organizadora:** Sociedad Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos (SIBIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martin-Belloso, O.

**77 Título del trabajo:** Plenary Session (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** 3rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** International Society for Electroporation-based Technologies and Treatments (ISETT)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martin-Belloso, O.

**78 Título del trabajo:** Modeling the extraction process assisted by thermal treatment or pulsed electric fields in the recovery of biocompounds from peach waste

**Nombre del congreso:** XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Plazzotta, S.; Ibarz, R.; Manzocco, L.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, P505, p 301".

**79 Título del trabajo:** Pulsed electric field treatments to increase carotenoids content of whole carrots and their effects on quality attributes

**Nombre del congreso:** 3rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R. "3-6 de septiembre 2019".

**80 Título del trabajo:** HIPEF-processing influence on the in-vitro bioaccessibility of isoflavones from a soymilk-based beverage .

**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Monterrey, México

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Rodríguez Roque, J.; Sánchez Vega, R.; Elez Martínez, P., Martín Belloso, O. "Book of abstract, P-100, pp 81".

**81 Título del trabajo:** Effects of pulsed electric field treatments on cold-pressed extraction and antioxidant capacity of pecan nut oil.

**Nombre del congreso:** 2019 EFFoST-IFT International Nonthermal Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Monterrey, México

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Rábago Panduro, L.M.; Morales de la Peña, M.; Martín Belloso, O.; WeltiChanes, J."Book of abstracts, P-92, pp 86".

- 82 Título del trabajo:** Modelos cinéticos de degradación de color y polifenoles en extractos liofilizados y encapsulados de subproductos de pepino

**Nombre del congreso:** XII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Ibarz, R.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P504, p 122".

- 83 Título del trabajo:** Application of pulsed electric field at medium intensity for phytochemical profile enhancement of soymilk and red prickly pears to develop functional beverages

**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference 2019 - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Rotterdam, Holanda

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Morales de la Peña, M.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J."Book of abstracts, P2.3.35".

- 84 Título del trabajo:** Effect of hydrodynamic cavitation on sensory properties and volatile profile of beer in comparison to conventional thermal pasteurisation

**Nombre del congreso:** 33rd EFFoST International Conference 2019 - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Rotterdam, Holanda

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Cerezo Chinarro, O.; Guamis López, B.; Martín Belloso, O."Book of abstracts, P2.3.49".

- 85 Nombre del congreso:** 33th EFFoST Conference. Sustainable Food Systems - Performing by Connecting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Rotterdam, Holanda

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Martín-Belloso, O.

- 86 Nombre del congreso:** 6th International Polysaccharide Conference (EPNOE)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Aveiro, Portugal



**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** American Chemistry Society **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación (ACS)

Martín Belloso, O.

**87 Nombre del congreso:** NPD-IFT / EFFoST Nonthermal Food Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Monterrey, NL, México

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O.

**88 Nombre del congreso:** Science and Cooking World Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martín-Belloso O.

**89 Título del trabajo:** Mesa redonda: Introducción de nuevas tecnologías en la cocina moderna (Mesa redonda)

**Nombre del congreso:** Science and Cooking World Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Martín-Belloso, O.

**90 Título del trabajo:** Nanoestructuras para diseñar alimentos más seguros y saludables

**Nombre del congreso:** VI Reunión del grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Martín Belloso, O.

**91 Título del trabajo:** El doctorado industrial en España

**Nombre del congreso:** Workshop cooperative and work integrated higher education

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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



**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Martín Belloso, O.

- 92 Título del trabajo:** Influence of emulsifier nature on  $\beta$ -carotene the bioaccessibility in nanoemulsions  
**Nombre del congreso:** XVII Conference of the Spanish Nutrition Society (SEN) and X Meeting of the Catalan Association of Food Science (ACCA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Teixé-Roig, J.; Oms-Oliu, G.; Najman, K.; Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O.

- 93 Nombre del congreso:** III Congreso Español de Sociología de la Alimentación  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Oviedo, España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Martín-Belloso O.

- 94 Nombre del congreso:** III Congrés Català de la Cuina  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Girona, Tarragona, Lleid, España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín-Belloso O.

- 95 Nombre del congreso:** 5th ISEKI-Food Conference: The Food System Approach - New challenges for Education, Research and Industry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Stuttgart, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Martín Belloso O.

- 96 Título del trabajo:** Influence of carboxymethyl cellulose addition on stability and bioaccessibility of anthocyanin water-in-oil-in-water emulsions  
**Nombre del congreso:** 3rd Food Structure and Functionality Forum Symposium & 3rd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Montreal, Canadá



**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Teixé-Roig J.; Oms-Oliu G.; Curià-Saad R.J.; Odriozola-Serrano I.; Martín-Belloso O.

**97 Título del trabajo:** Encapsulación de compuestos fenólicos de cáscara de mango (CFCM) en sistemas de emulsiones dobles (W1/O/W2)

**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutracéntricos.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Mazatlán, México

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Velderrain - Rodríguez G. R.; Martín-Belloso, O.; González - Aguilar G. A.

**98 Título del trabajo:** Ultrasound - treated apples reduce postprandial triglycerides in obese mice

**Nombre del congreso:** 18th World Congress of basic and clinical pharmacology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Kyoto, Japón

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Naranjo Martin, M.C.; Montserrat de la Paz, S.; Ribas Agusti, A.; Bermudez Pulgarin, B.; Millan Linares, M.C.; Martin Belloso, O.; Soliva Fortuny, R.; Elez Martinez, P."Program Book, PO1-13-25, p. 310".

**99 Título del trabajo:** Influence of emulsifier nature on the stability of  $\beta$ -carotene-enriched nanoemulsions throughout the in vitro gastrointestinal tract

**Nombre del congreso:** 2nd Conference on Food Bioactives and health.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Gasa - Falcon, A.; Odriozola - Serrano, I.; Oms - Oliu, G.; Martín - Belloso, O.

**100 Título del trabajo:** Extraction of biocompounds from cucumber waste assisted by novel technologies

**Nombre del congreso:** IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course: Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Ibarz, R.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, p 114".

**101 Título del trabajo:** In depth molecular study of alginate as stabilizer of o/w nanoemulsions and their use as antimicrobial edible coatings

**Nombre del congreso:** 17th Food Colloids Conference: Application of Soft Matter Concepts

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Leeds, Reino Unido





**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Artiga - Artigas, M.; Acevedo - Fani, A.; Salvia - Trujillo, L.; Martín - Beloso, O.

- 102 Título del trabajo:** Carecterización del perfil de compuestos bioactivos de nuez pecanera.  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutracéntricos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Mazatlán, México  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Rábago - Panduro L.M.; Morales - de la - Peña M.; Martín-Beloso, O.

- 103 Título del trabajo:** Antimicrobial effect against listeria monocytogenes and bacillus cereus of hydroethanolic extracts from fruit processing byproducts  
**Nombre del congreso:** 26th International ICFMH Conference - FoodMicro  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Vieito C.; Ramos C.; Santos J.; Ibarz R.; Martín-Beloso O.; Vaz Velho M.

- 104 Título del trabajo:** Effect of ultrasound treatment on phenolic profile and quality attributes of apples  
**Nombre del congreso:** IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course: Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Naranjo-Martín, M.C.; Ribas-Agustí, A.; Martín-Beloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Book of Abstracts, p. 47".

- 105 Título del trabajo:** Aplicación de pulsos eléctricos en zanahoria: Promoción del contenido fenólico y efectos sobre su calidad  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Mazatlán, México  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
López-Gámez, G.; Elez-Martínez, P.; Martín-Beloso, O.; Soliva-Fortuny, R.

- 106 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of phenolic compounds in carrots treated by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course: Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia



**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

López Gámez, G.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O.; Soliva Fortuny, R."Book of Abstracts, p. 110".

**107 Título del trabajo:** Increasing the isoflavone content of soymilk through the application of ultrasound and pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course: Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O.; Weltri-Chanes, J."Book of abstracts, p 106".

**108 Título del trabajo:** Effects of novel processing technologies on the stability of polyphenols

**Nombre del congreso:** 12th Word congress on polyphenols applications

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Bonn, Alemania

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P35".

**109 Título del trabajo:** Mesa redonda: Nonthermal processing. Succesful applications and trends

**Nombre del congreso:** 2018 International Nonthermal Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Olga Martín-Belloso.

**110 Nombre del congreso:** 21st International Drying Simposium (IDS 2018)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Martín-Belloso O.

**111 Nombre del congreso:** Nonthermal Food Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Martín-Belloso O.

- 112** **Nombre del congreso:** 32th EFFoST Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín Belloso O. **Tipo de entidad:** Empresas privadas
- 113** **Título del trabajo:** Effect of ultrasound technology on phenolic compounds and quality properties of apple fruit.  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFoST International Conference.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Naranjo-Martín, M.C.; Ribas-Agustí, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts."
- 114** **Título del trabajo:** Retención del color y propiedades antioxidantes en manzanas frescas cortadas mediante la aplicación de pulsos de luz.  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Argentina  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Ávalos-Llano, K.R.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Libro de resúmenes."
- 115** **Título del trabajo:** Uso de luz pulsada para mantener la calidad y las propiedades antioxidantes de frutilla fresca cortada  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Argentina  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Ávalos-Llano, K.R.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Libro de resúmenes".
- 116** **Título del trabajo:** Session 5: Nonthermal processes (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFoST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martin-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Empresas privadas

- 117 Título del trabajo:** Preparation procedure of water-in-oil-in-water double emulsions as carriers of hydrophilic and hydrophobic compounds  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFoST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Artiga-Artigas, M.; Molet-Rodríguez, A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts".
- 118 Título del trabajo:** Effect of ultrasound treatment on phenolic profile and quality attributes of apples  
**Nombre del congreso:** IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course: Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sorrento, Italia  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Naranjo-Martín, M.C.; Ribas-Agustí, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts, pp 47".
- 119 Título del trabajo:** Uso de luz pulsada para mantener la calidad y las propiedades antioxidantes de frutilla fresca cortada  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Argentina  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Avalos-Llano, K.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 120 Título del trabajo:** Retención del color y propiedades antioxidantes en manzanas frescas cortadas mediante la aplicación de pulsos de luz  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Argentina  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Avalos-Llano, K.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 121 Título del trabajo:** Bifidobacterium animalis ssp. Lactis bb-12 increases the bioaccessibility of phenolic compounds in red pitaya  
**Nombre del congreso:** 1st International Congress on Bioactive Compounds and 2nd International Workshop on Bioactive Compounds: Food Design and Health Nutrition (ICBC)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Campinas, Brasil



**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Morais, S.G.G.; Hanna, K.C.S.; Lima, M.; Martín-Belloso, O.; Borges, G.C.; Magnani, M."ICBC Annals Vol 1, 2018-94499".

**122 Título del trabajo:** Ultrasound-treated apples reduce postprandial triglycerides in obese mice

**Nombre del congreso:** 18th World Congress of basic and clinical pharmacology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Kyoto, Japón

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Naranjo-Martín, M.C.; Montserrat-de la Paz, S.; Ribas-Agustí, A.; Bermúdez-Pulgarín, B.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts, PO-1-13-25".

**123 Título del trabajo:** La tesis doctoral en el marco del doctorado industrial

**Nombre del congreso:** Doctorado industrial

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Logroño, La Rioja, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** Universidad de la Rioja

**Tipo de entidad:** Universidad

Martín Belloso, O.

**124 Título del trabajo:** El doctorado industrial a nivel europeo, nacional y autonómico

**Nombre del congreso:** Inauguración nuevo edificio Escuela de Doctorado. Universidad de Cantabria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Santander, Cantabria, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** Universidad de Cantabria

**Tipo de entidad:** Universidad

Martín Belloso, O.

**125 Título del trabajo:** El doctorado industrial en España

**Nombre del congreso:** Doctorado industrial

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Sevilla, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Martín Belloso, O.

**126 Título del trabajo:** Alocución de bienvenida

**Nombre del congreso:** Ceremonia de entrega de distinciones. Festividad de San Antonio de Padua

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Murcia, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017



Martín Belloso, O.

- 127 Título del trabajo:** Reconocimiento de los doctores en el mercado laboral (Mesa redonda)  
**Nombre del congreso:** III Jornadas de Investigación y Doctorado: Reconocimiento de los doctores en el mercado laboral  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Olga Martín-Belloso.
- 128 Título del trabajo:** Actividades de investigación en horticultura en Cataluña  
**Nombre del congreso:** Mañanas de Innovación Agroalimentaria: investigación en horticultura  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Castelldefels, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Olga Martín-Belloso.
- 129 Título del trabajo:** Mención Doctorado Industrial en el título de Doctor  
**Nombre del congreso:** V Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Olga Martín-Belloso.
- 130 Título del trabajo:** Transferencia de conocimiento a la sociedad [O1]Mirar si está en GREC  
**Nombre del congreso:** VIII Jornadas de Postgrado "Investigación Universitaria y la Transferencia del Conocimiento. Prestigiar, Impulsar y Premiar la Transferencia y la Aplicación del Conocimiento"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Santander, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional Menéndez Pelayo **Tipo de entidad:** Universidad  
Olga Martín-Belloso.
- 131 Nombre del congreso:** V Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA) **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación  
Martín-Belloso O.



**132** **Nombre del congreso:** 2nd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Norfolk, VA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** International Society for Electroporation-based Technologies and Treatments (ISETT)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Martín Belloso O.

**133** **Título del trabajo:** Enhancing functionality of plant-based products through nonthermal technologies

**Nombre del congreso:** 2017 International Nonthermal Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Martin-Belloso, O.; Morales-de la Peña, M.

**134** **Título del trabajo:** The presence of pectin in nanoemulsions: impact on  $\beta$ -carotene bioaccessibility

**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Food Digestion

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Rennes, Francia

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Gasa-Falcón, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O.

**135** **Título del trabajo:** The use of high methoxyl pectin to stabilize nanoemulsions containing  $\beta$ -carotene

**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Gasa-Falcón, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Teixé-Roig J.; Martín-Belloso, O.

**136** **Título del trabajo:** Effect of emulsifier type and concentration on the stability of  $\beta$ -carotene enriched nanoemulsions

**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Tipo de entidad:** Empresas privadas



**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Gasa-Falcón A; Odriozola-Serrano I; Oms-Oliu G; Martín-Belloso O.

- 137 Título del trabajo:** Sesión 5 (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 31th EFFoST Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century. Research to Progress Society  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martin-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Empresas privadas
- 138 Nombre del congreso:** 2017 IFT NPD/EFFoST Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 139 Nombre del congreso:** First International Conference Engineering Future Food (EFF 2017)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Milan, Italia  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** Italian Association of Chemical Engineering (AIDIC)  
Martín Belloso O. **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación
- 140 Nombre del congreso:** XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** Sociedad Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos (SIBIA)  
Martín Belloso O. **Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación
- 141 Nombre del congreso:** International Symposium Validation of Nonthermal Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Ithaca, NY, Estados Unidos de América



**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** Cornell University  
Martín Belloso O.

**Tipo de entidad:** Universidad

- 142 Título del trabajo:** 31th EFFoST Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21th Century. Resesarch to Progress Society  
**Nombre del congreso:** 31th EFFoST Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21th Century. Resesarch to Progress Society.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Martín-Belloso O.
- 143 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric field processing parameters on carotenoid bioaccessibility of tomato juice  
**Nombre del congreso:** 2017 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts, pp 27".
- 144 Título del trabajo:** Retention of the functional compounds of mango puree (*Mangifera indica* L.) by high hydrostatic pressure and moderate temperature  
**Nombre del congreso:** 2017 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, IL, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Camiro-Cabrera, M.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Salinas-Roca, B.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J."Book of abstracts, pp. 111".
- 145 Título del trabajo:** Diseño y caracterización de nanoemulsiones a base de almidón de maíz, cera de abeja y antimicrobianos para su uso como recubrimientos comestibles  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, Jalisco, México  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Arredondo-Ochoa, T.; García-Almendárez, B.E.; Martín-Belloso, O.; Regalado-González, C."Book of abstracts".
- 146 Título del trabajo:** Effect of PEF-processing and post-treatment storage conditions on the carotenoids content of tomato fruits  
**Nombre del congreso:** The Institute of Food Technologists Annual Meeting (IFT)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Las Vegas, NV, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R."Abstracts book, P-02-071".

- 147 Título del trabajo:** Influence of high-intensity pulsed electric fields on carotenoid bioaccessibility and matrix properties of tomato juice

**Nombre del congreso:** The Institute of Food Technologists Annual Meeting (IFT)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Las Vegas, NV, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Abstracts book, P-05-081".

- 148 Título del trabajo:** Multilayer emulsions for resveratrol delivery: interfacial deposition of alginate and  $\epsilon$ -poly-L-lysine on lactoferrin-coated droplets

**Nombre del congreso:** 7th International Colloids Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Acevedo-Fani, A.; Molet-Rodriguez, A.; Silva, H.D.; Soliva-Fortuny, R.; Vicente, A.A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts".

- 149 Título del trabajo:** Desarrollo de productos nutraceuticos y funcionales a partir del aprovechamiento integral de la tuna

**Nombre del congreso:** Primer Congreso Internacional. Nopal, Tuna y Maguey

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** San Luis Potosí, México

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

García, E.; Morales de la Peña, M.; Martín Belloso, O.; Welti Chanes, J.

- 150 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields and particle size on carotenoid bioaccessibility of tomato juice

**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Abstracts Book, P2.133. EFFO2017\_0544".



- 151 Título del trabajo:** Chlorophyllin and Lemongrass essential oil simultaneous encapsulation: Effect in double emulsions stability  
**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Artiga-Artigas, M.; Molet-Rodríguez, A.; Martín-Belloso, O.
- 152 Título del trabajo:** Effect of the application of pulsed light treatments of different spectral range on the accumulation of carotenoids in tomato fruits  
**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R."Abstracts Book, P1.234".
- 153 Título del trabajo:** Postharvest quality and carotenoid content of tomato fruits as affected by pulsed light treatments  
**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Barber-Mercadal, M; González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R."Abstracts Book, P1.013".
- 154 Título del trabajo:** Extending shelf life of verjuice by combining pulse light and mild heat treatments  
**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sitges, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Kaya, Z; Unluturk, S.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 155 Título del trabajo:** Pulsed electric fields as a tool to enhance bioaccessible and non-bioaccessible polyphenols in apple fruits  
**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Ribas-Agustí, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P."Abstracts Book, O11.1".

**156 Título del trabajo:** Combined effect of pulse light processing and mild heating conditions on the inactivation of *S. cerevisiae* in verjuice

**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Rhodes island, Grecia

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Kaya, Z.; Unluturk, S.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.

**157 Título del trabajo:** Effect of pulsed light on inactivation of moulds naturally present on grains

**Nombre del congreso:** Validation of Nonthermal Technologies Symposium

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cornell, NY, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Aron Maftai, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A."Book of abstracts, P-7".

**158 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on pectinmethylesterase activity and viscosity of mango puree

**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Salinas-Roca, B.; Morales-de la Peña, M.; Welte-Chanes, J.; Martín-Belloso, O.

**159 Título del trabajo:** Stability evaluation of beta-carotene enriched nanoemulsion: influence of emulsifier type and concentration

**Nombre del congreso:** 31st EFFOST International Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Sitges, España

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Gasa Falcón, A.; Odriozola Serrano, I.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O."Book of abstracts, O14.5".





- 160 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric field processing parameters on carotenoid bioaccessibility of tomato juice  
**Nombre del congreso:** 2017 International Nonthermal Processing Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. "Book of abstracts, p 97".
- 161 Título del trabajo:** Long-term stability along storage of nanoemulsions containing citral and sodium alginate  
**Nombre del congreso:** 21st International Symposium on Microencapsulation  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Faro, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Gago, C.M.L.; Artiga Artigas, M.; Faleiro, M.L.; Miguel, M.G.; Antunes, M. D.C.; Martín Belloso, O.
- 162 Título del trabajo:** The Application of dietary fiber in nanoemulsions: impact of beta-carotene bioaccessibility  
**Nombre del congreso:** The 5th International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Rennes, Francia  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Gasa Falcón, A.; Oms Oliu, G.; Odriozola Serrano, G.; Martín Belloso, O.
- 163 Título del trabajo:** Combined effect of pulse light processing and mild heating conditions on the inactivation of *S. cerevisiae* in verjuice  
**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Rhodes Island, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Kaya, Z.; Unluturk, S.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Book of Proceedings, pp 470".
- 164 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric field processing and post-treatment storage conditions on the carotenoids content of tomato fruits  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists Expo 2017  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Sandra González Casado; Olga Martín-Belloso; Pedro Elez-Martínez; Robert Soliva-Fortuny.
- 165 Título del trabajo:** Alimentos fáciles de consumir  
**Nombre del congreso:** Alimentos a la carta. Nuevos productos para nuevas demandas.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Martín Belloso, O.

**166 Título del trabajo:** La tecnología de conservación de los alimentos

**Nombre del congreso:** III Jornada Comamos Sano. La conservación de alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Martín-Belloso, O.

**167 Título del trabajo:** Nanoestructuras alimentarias como transportadores de ingredientes activos: Una estrategia para mejorar la calidad y funcionalidad de los alimentos

**Nombre del congreso:** I Jornada de Investigación de la UdL

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Libro de resúmenes".

**168 Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles elaborados a partir de Nanoemulsiones ricas en sustancias activas: efecto sobre la vida útil y las propiedades nutricionales de queso cortado bajo en grasa.

**Nombre del congreso:** I Jornada de Recerca a la UdL: 'El doctorat com a motor d'innovació'.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

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

Artiga-Artigas, M; Gasa-Falcon, A; Odriozola-Serrano, I; Oms-Oliu, G; Martín-Belloso, O. "Póster".

**169 Título del trabajo:** Nanotecnología Alimentaria y Calidad Nutricional

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Gemma Oms Oliu; Olga Martín Belloso, Isabel Odriozola Serrano.

**170 Título del trabajo:** Qué hace posible la innovación? Condiciones del entorno (Mesa redonda)

**Nombre del congreso:** Jornada de la innovación agraria y agroalimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Poblet, España

**Fecha de celebración:** 2016



**Fecha de finalización:** 2016

Martín Belloso, O.

**171 Título del trabajo:** Diseño de sistemas para la encapsulación, transporte y liberación de sustancias bioactivas.

**Nombre del congreso:** II Jornadas Doctorales del Campus Íberus

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Jaca, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** Campus Iberus

**Tipo de entidad:** Universidad

Artiga-Artigas, María; Martín-Belloso, Olga.

**172 Título del trabajo:** Efecto de tecnologías no térmicas sobre la bioaccesibilidad de compuestos bioactivos en tomate

**Nombre del congreso:** III Jornadas Doctorales Campus Iberus

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Jaca, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** Campus Iberus

**Tipo de entidad:** Universidad

González Casado, S.; Martín Belloso, O.; Elez Martínez, P.; Soliva Fortuny, R.

**173 Título del trabajo:** Transferencia de conocimiento a la sociedad

**Nombre del congreso:** VIII Jornadas de Postgrado "Investigación Universitaria y la Transferencia del Conocimiento. Prestigiar, Impulsar y Premiar la Transferencia y la Aplicación del Conocimiento"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Santander, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** Universidad Internacional

**Tipo de entidad:** Universidad

Menéndez Pelayo

Martín Belloso, O.

**174 Título del trabajo:** El papel de la investigación en el cambio de paradigma entre oferta y demanda de alimentos

**Nombre del congreso:** Acto de Investidura de Nuevos y Nuevas Doctoras y Entrega de los Premios Extraordinarios de Doctorado

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Bilbao, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Martín Belloso, O.

**175 Nombre del congreso:** 4th ISEKI-Food Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Martin-Belloso, O.

**176 Título del trabajo:** Efecto de las tecnologías emergentes sobre el contenido y bioaccesibilidad de compuestos saludables

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Querétaro, México

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Martin-Belloso, O.; Odriozola-Serrano, I.

**177 Título del trabajo:** The in vitro bioaccessibility of carotenoids in tomato puree obtained from tomatoes treated by moderate-intensity pulsed electric field

**Nombre del congreso:** PEF School

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. "Book of proceedings".

**178 Título del trabajo:** Efecto del tratamiento de Ultrasonido sobre el contenido de isoflavonas de una bebida mixta con leche de soya y pulpa de mango.

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Querétaro, México

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Morales-de la Peña, M.; Rosas-González, M.C.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J.

**179 Título del trabajo:** Antimicrobial activity and physicochemical properties of edible coatings for low-fat cut cheese containing mandarin fibre and oregano essential oil

**Nombre del congreso:** 16th Food Colloids Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**180 Título del trabajo:** Effect of Pulsed Electric Fields on Proximate Composition and Bioactive Compounds in Mushrooms Cultivated in La Rioja, Spain

**Nombre del congreso:** 19th Congress of the International Society for Mushrooms Science (ISMS)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Amsterdam, Holanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Mendiola-Lanao, M.; Grifoll-García, V.; Roncero-Ramos, I.; Pérez-Clavijo, M.; Delgado-Andrade, C.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**181 Título del trabajo:** Proximate Composition,  $\beta$ -Glucan Content, Dietary Fibre and Antioxidant Activity in Mushrooms Cultivated in La Rioja, Spain

**Nombre del congreso:** 19th Congress of the International Society for Mushrooms Science (ISMS)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Amsterdam, Holanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Mendiola-Lanao, M.; Roncero-Ramos, I.; Grifoll-García, V.; Pérez-Clavijo, M.; Delgado-Andrade, C.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**182 Título del trabajo:** Edible coatings enriched with nanosized essential oils to prevent chilling injuries in susceptible fruits

**Nombre del congreso:** VIII Simposio Internacional de Postcosecha

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cartagena, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Gago, C.; Antunes, D.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**183 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on phenolic and carotenoid compounds in fruit juice-milk beverages.

**Nombre del congreso:** 18th World Congress on Food Science and Technology (IUFOST)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Welti-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**184 Título del trabajo:** Vitamin E-enriched nanoemulsions containing dietary fiber: impact on lipid digestion and physical stability

**Nombre del congreso:** 1st International Conference on Food Bioactives and Health

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Norwich, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Gasa-Falcón, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".

**185 Nombre del congreso:** 30th EFFoST Conference. Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martin-Belloso, O.

**186 Título del trabajo:** Food and Health (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** 2016 EFFoST. 30th International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín Belloso, O.

**187 Título del trabajo:** Advantages of the nanoscale in engineering safer and healthier food products

**Nombre del congreso:** 2nd Congress on Food Structure and Design

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Antalya, Turquía

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Martin-Belloso, O.; Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.

**188 Título del trabajo:** Development of food-grade nanostructures: a strategy to enhance the incorporation and functionality of active ingredients to foods

**Nombre del congreso:** 2016 EFFoST. 30th International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martin-Belloso, O.

**189 Título del trabajo:** Photoprotection and controlled release of folic acid using food-grade nanolaminate films

**Nombre del congreso:** 2016 EFFoST. 30th International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016





**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** IPSFL de la UE  
Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, O15.06".

**190 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of individual carotenoids of tomato fruit as affected by the application of pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** 2016 EFFoST. 30th International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** IPSFL de la UE  
González-Casado, S.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. "Book of abstracts, P1.61".

**191 Título del trabajo:** Effect of ultrasound treatments on carotenoid profile of milk- and soymilk-mango beverages

**Nombre del congreso:** 2016 EFFoST. 30th International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food Systems

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Viena, Austria

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Morales-de la Peña, M.; Rosas-González, C.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J. "Book of abstracts, P2.38".

**192 Título del trabajo:** Nonthermal processing technologies for food: Current applications and future perspectives

**Nombre del congreso:** THE FOOD FACTOR I Barcelona Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Elez-Martínez, P.; Morales-de la Peña, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.

**193 Título del trabajo:** Improving the self-life of low fat cheese through edible coatings based on antimicrobial nanoemulsions enriched with mandarin fiber.

**Nombre del congreso:** 16th Food Colloids Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O.

- 194 Título del trabajo:** Uso de nanopartículas de aceites esenciales en alimentos  
**Nombre del congreso:** Nanotecnología y Alimentación. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) **Tipo de entidad:** Administración estatal  
Martín Belloso, O.
- 195 Título del trabajo:** Tecnologías no térmicas para la conservación de alimentos  
**Nombre del congreso:** Congreso para jóvenes investigadores de Castilla y León  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Palencia, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Sense especificar  
Martín Belloso, O.
- 196 Título del trabajo:** Empleo de pulsos eléctricos de moderada intensidad de campo para la obtención de manzanas con elevado potencial antioxidante  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Vendrell-Pacheco, M.; Baró-Montel, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P. "Libro de resúmenes".
- 197 Título del trabajo:** Bioaccesibilidad in vitro de carotenoides en tomate: influencia del estado de madurez y la adición de aceite de oliva  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
González Casado, S.; Martín Belloso, O.; Elez Martínez, P.; Soliva Fortuny, R. "Libro de resúmenes".
- 198 Título del trabajo:** Obtención de purés de ciruela ricos en compuestos bioactivos mediante la combinación de pulsos eléctricos de moderada intensidad de campo y alta presión hidrostática  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

Ramírez, R.; García-Parra, J.; González-Cebrino, F.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. "Libro de resúmenes".

- 199 Nombre del congreso:** 1st World Congress on Electroporation, Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Portoroz, Eslovenia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST)

**Tipo de entidad:** Administración Unión Europea

Martín-Belloso, O.

- 200 Título del trabajo:** Edible coatings for the development of sustainable foods with enhanced safety, quality and functionality

**Nombre del congreso:** 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** IPSFL de la UE

Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Edible coatings for the development of sustainable foods with enhanced safety, quality and functionality. 29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation, Atenas (Grecia), 2015, Book of proceedings, O-25.3, pp 563, ISBN: 978-618-82196-1-8".

- 201 Título del trabajo:** Pulsed electric field effect on quality and related enzymes of fruit juices

**Nombre del congreso:** Electroporation Workshop 2015: from basics knowledge to industry

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Toulouse, Francia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST)

**Tipo de entidad:** Administración Unión Europea

Martín-Belloso, O.

- 202 Título del trabajo:** Pulsed electric field technology to obtain high quality and healthy fruit juices

**Nombre del congreso:** 1st World Congress on Electroporation, Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Portoroz, Eslovenia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Tipo de entidad:** Administración Unión Europea



**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST)  
Martin-Belloso, O.; de Vasconcelos-Pereira, M.J.; Elez-Martinez, P.

- 203 Título del trabajo:** Bioproduction of Secondary Metabolites by Pulsed Electric Fields: An Innovative Strategy for Developing Plant-based Foods with High Functional Value  
**Nombre del congreso:** 1st World Congress on Electroporation, Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Portoroz, Eslovenia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST) **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
Elez-Martínez, P.; Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 204 Título del trabajo:** Avances en la aplicación de recubrimientos comestibles en fruta cortada. Uso de emulsiones y nanoemulsiones  
**Nombre del congreso:** 7º Simposio internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA-CIBIA 2015)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay **Tipo de entidad:** Administración extracomunitaria  
Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 205 Título del trabajo:** Pulsed electric fields for plant-based food processing: Current applications and future perspectives  
**Nombre del congreso:** 2015 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.
- 206 Título del trabajo:** Multilayer nanofilms made with natural polymers using the layer-by-layer assembly method: influence of ionic strength  
**Nombre del congreso:** 12th International Congress on Engineering and Food (ICEF 12)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Québec, Canadá  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Université Laval de Québec **Tipo de entidad:** Universidad (Canadá)  
Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts".



- 207 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of phenolic compounds from a fruit juice-milk beverage treated by high-intensity pulsed electric fields or heat  
**Nombre del congreso:** 12th International Congress on Engineering and Food (ICEF 12)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Québec, Canadá  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Université Laval de Québec **Tipo de entidad:** Universidad (Canadá)  
Rodríguez-Roque MJ; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O."Book of abstracts, ID number: P3-099. Entace electrónico: <http://www.icef12.com>".
- 208 Título del trabajo:** Physicochemical properties of multilayer nanofilms made with alginate and chitosan by the layer-by-layer assembly technique: Effect of pH  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems (DOF)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** París, Francia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Alejandra Acevedo-Fani; María Artiga-Artigas; Laura Salvia-Trujillo; Robert Soliva-Fortuny; Olga Martín-Belloso.
- 209 Título del trabajo:** Research and Insights in Pulsed Electric Fields (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2015 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Sense especificar  
Martín Belloso, O.
- 210 Título del trabajo:** Advances in Food Packaging: Biodegradable and edible packaging (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín Belloso, O.



**211 Título del trabajo:** Composición nutricional, contenido en  $\beta$ -glucanos y fibra dietética de setas cultivadas en La Rioja, España

**Nombre del congreso:** 7º Simposio internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA-CIBIA 2015)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay

**Tipo de entidad:** Administración extracomunitaria

Mendiola-Lanao, M.; Grifoll-García, V.; Roncero-Ramos, I.; Pérez-Clavijo, M.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, AS 399, pp 98".

**212 Título del trabajo:** Physicochemical properties of pectin-based nanoemulsions containing vitamin E

**Nombre del congreso:** 7º Simposio internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA-CIBIA 2015)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay

**Tipo de entidad:** Administración extracomunitaria

Gasa-Falcón, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, PE-400, pp 116".

**213 Título del trabajo:** Effect of the components incorporation procedure on the physicochemical properties of nanoemulsions

**Nombre del congreso:** 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** IPSFL de la UE

Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O. "Artiga-Artigas, M.; Acevedo-Fani, A.; Martín-Belloso, O. Effect of the components incorporation procedure on the physicochemical properties of nanoemulsions. 29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation, Atenas (Grecia), 2015, Book of proceedings, P-2.140, pp 1742, ISBN: 978-618-82196-1-8".

**214 Título del trabajo:** Physiological response of fruits processed by moderate-intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

**Tipo de entidad:** IPSFL de la UE



**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

Vendrell-Pacheco, M.; Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martinez, P. "Vendrell-Pacheco, M.; Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martinez, P. Physiological response of fruits processed by moderate-intensity pulsed electric fields. 29th EFFoST International Conference. Food Science Research and Innovation, Atenas (Grecia), 2015, Book of proceedings, O-25.3, pp 563, ISBN: 978-618-82196-1-8".

- 215 Título del trabajo:** Physiological response of fruits processed by moderate-intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** 2015 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Vendrell-Pacheco, M.; Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martinez, P. "Book of proceedings, pp 299".
- 216 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on the antioxidant potential of apples stored at different temperatures  
**Nombre del congreso:** 2015 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Vendrell-Pacheco, M.; Martin-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martinez, P. "Book of proceedings, pp 272".
- 217 Título del trabajo:** Impact of moderate-intensity pulsed electric fields on secondary metabolism of grape: a mechanistic approach  
**Nombre del congreso:** School on applications of pulsed electric fields for food processing. COST Action on electroporation TD1104 European network for development of electroporation-based technologies and treatments  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Fisciano, Italia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** COST action TD1104 **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
De Vasconcelos-Pereira, M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."de Vasconcelos-Pereira, M.J.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Impact of moderate-intensity pulsed electric fields on secondary metabolism of grape: a mechanistic approach. School on applications of pulsed electric fields for food processing. COST Action on electroporation TD1104 European network for development of

electroporation-based technologies and treatments, Fisciano, Italia, 2015, Book of proceedings, 155, ISBN: 978-88-903261-9-6".

- 218 Título del trabajo:** Stability of oil-in-water nanoemulsions incorporating oregano, thyme, lemongrass and mandarin essentials oils  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on 'Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** París, Francia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Guerra-Rosas, M. I.; Morales-Castro, J.; Ochoa-Martínez, L. A.; Salvia-Trujillo, L.; Martin-Belloso, O."Book of abstracts, PT1-22, pp 206".
- 219 Título del trabajo:** Physicochemical properties of multilayer nanofilms made with alginate and chitosan by the layer-by-layer assembly technique: Effect of pH  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on 'Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** París, Francia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Acevedo-Fani, A.; Artiga-Artigas, M.; Salvia-Trujillo, L.; Soliva-Fortuny, R.; Martin-Belloso, O."Book of abstracts, PT1-32, pp 220".
- 220 Título del trabajo:** Changes in physico-chemical properties of nanoemulsions containing B-carotene under simulated gastrointestinal digestion conditions  
**Nombre del congreso:** 6th International Symposium on 'Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** París, Francia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Gasa-Falcon, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martin-Belloso, O."Book of abstracts, PT4-07, pp 323-324".
- 221 Nombre del congreso:** 7º Simposio internacional de Innovación y Desarrollo de alimentos - X Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (INNOVA-CIBIA 2015)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay **Tipo de entidad:** Administración extracomunitaria  
Martin-Belloso, O.



- 222** **Nombre del congreso:** 2015 EFFoST. 29th International Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** National Technical University of Athens (NTUA)- European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martin-Belloso, O.
- 223** **Nombre del congreso:** 2015 International Nonthermal Processing Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martin-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 224** **Título del trabajo:** Recerca en el sector lacti per part de la Universitat de Lleida  
**Nombre del congreso:** Matins d'Innovació. Recerca en el sector lacti a Catalunya  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Girona, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Martín Belloso, O.
- 225** **Título del trabajo:** Perspectives de futur de les tecnologies innovadores de conservació d'aliments  
**Nombre del congreso:** Tecnologies innovadores de conservació d'aliments: present i futur  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Lleida, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Martin-Belloso, O.
- 226** **Título del trabajo:** Últimos avances en tecnología de alimentos (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 10ª Reunión Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Sense especificar  
Martín Belloso, O.

- 227** **Nombre del congreso:** 3rd Food Conference International ISEKI - Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Martín-Belloso, O.
- 228** **Nombre del congreso:** XIII Congreso Mediterráneo de Ingeniería Química  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Sociedad española de ingeniería industrial e ingeniería química **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín-Belloso, O.
- 229** **Título del trabajo:** Surface decontamination of fresh-cut apples using antimicrobial nanoemulsions as edible coatings  
**Nombre del congreso:** 4th International Colloids Conference: Surface Design & Engineering  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Salvia-Trujillo, L.; Acevedo-Fani, A.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts".
- 230** **Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* and enzymatic changes in mango juice treated by high intensity pulsed electric field (HIPEF)  
**Nombre del congreso:** 3rd Food Conference International ISEKI - Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P. 273".
- 231** **Título del trabajo:** Effect of Pulsed Electric Fields on the Antioxidant Potential of Plums  
**Nombre del congreso:** School on Application of PEF for Food Processing  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 2014



**Fecha de finalización:** 2014

**Entidad organizadora:** COST action TD1104

**Tipo de entidad:** Administración Unión Europea

Vendrell-Pacheco, M.; Ribes-Ribes, N.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. "Proceeding's Book, p 127".

**232 Título del trabajo:** Tecnologías emergentes no térmicas para la mejora de la calidad y seguridad de fruta mínimamente procesada

**Nombre del congreso:** VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** La Plata, Argentina

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. "Libro de actas, 1".

**233 Título del trabajo:** Pulsed electric field processing of juices

**Nombre del congreso:** 2014 International Nonthermal Processing Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Columbus, OH, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, p 30".

**234 Título del trabajo:** Propiedades de los recubrimientos comestibles y su aplicación para mejorar la calidad de los alimentos. El caso de las frutas cortadas

**Nombre del congreso:** International Work Shop 'Tendencias en encapsulación de compuestos bioactivos: aplicaciones para la industria alimentaria'

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Santiago de Chile, Chile

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Martín-Belloso, O.

**235 Título del trabajo:** Physicochemical properties of pectin-based nanoemulsion containing lycopene-enriched corn oil

**Nombre del congreso:** 1st Congress on Food Structure Design. Innovation in Food Structure properties-Relationships

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Gasa-Falcón, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, ref 3287, p 42".

**236 Título del trabajo:** Process innovations in designing foods with enhanced nutritional properties

**Nombre del congreso:** 1st Congress on Food Structure Design. Innovation in Food Structure properties-Relationships

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal





**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

Martín-Belloso, O.; Acevedo-Fani, A.; Soliva-Fortuny, R.

- 237 Título del trabajo:** Resource efficient I (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 7th International Conference on the Food Factory for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Martín Belloso, O.

- 238 Título del trabajo:** Influencia del procesamiento de zumo de brócoli por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo (PEAIC) sobre mirosinasa  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Sánchez Vega, R.; Elez Martínez, P.; Martín Belloso, O."Book of abstracts, P168".

- 239 Título del trabajo:** Actividad antimicrobiana de nanoemulsiones con aceites esenciales frente a Escherichia coli  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Libro de resúmenes, p. 172".

- 240 Título del trabajo:** Propiedades antimicrobianas y mecánicas de películas comestibles formadas a partir de nanoemulsiones con aceites esenciales  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M. A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts,".



- 241 Título del trabajo:** Formation and characterization of biopolymer-based edible nanofilms by the layer-by-layer assembly technique  
**Nombre del congreso:** 3rd Food Conference International ISEKI - Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** ISEKI Food Association (IFA) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
-National Technical University of Athens  
Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts".
- 242 Título del trabajo:** Estabilidade fisicoquímica de nanoemulsões de goma xantana incorporando óleo essencial de cravo e canela  
**Nombre del congreso:** XXIV Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Aracaju, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Venancio-Flores, R.; Guerra-Rosas, M.I.; Martín-Belloso, O."Aceptada".
- 243 Título del trabajo:** Physicochemical and antimicrobial properties of essential oils-high methoxyl pectin nanoemulsions  
**Nombre del congreso:** 1st Congress on Food Structure Design. Innovation in Food Structure properties-Relationships  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Guerra-Rosas, M. I.; Morales-Castro, J.; Ochoa-Martínez, L. A., Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, ref 3303, p 151".
- 244 Título del trabajo:** Physico-chemical properties of sodium alginate and chitosan in aqueous solutions: Effect of pH and biopolymer concentration  
**Nombre del congreso:** 1st Congress on Food Structure Design. Innovation in Food Structure properties-Relationships  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, ref 4357, p 59".
- 245 Título del trabajo:** Effect of intense light pulses on the respiration rate of fruits  
**Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 7th International Conference on the Food Factory for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia



**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Vendrell-Pacheco, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts, P2.055".

- 246 Título del trabajo:** Quality properties of coated mango slices treated by intense light pulses  
**Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 7th International Conference on the Food Factory for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Salinas-Roca, B.; Soliva-Fortuny, R.; Welti-Chanes, J.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P2.057".

- 247 Título del trabajo:** Stability of oil-in-water nanoemulsions incorporating essentials oils of oregano, thyme, lemongrass and mandarin  
**Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 7th International Conference on the Food Factory for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Guerra-Rosas, M. I.; Morales-Castro, J.; Ochoa-Martínez, L. A.; Salvia-Trujillo, L.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts".

- 248 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of total carotenoids and lipophilic antioxidant activity from a fruit juice-milk beverage treated by high-intensity pulsed electric fields or heat  
**Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 7th International Conference on the Food Factory for the Future  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Rodríguez-Roque MJ; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O."Book of abstracts, P2.056. ID number: 0341.  
Enlace electrónico:<http://eventegg.com/effost-2014/>".

- 249 Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2014  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Columbus, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro



(IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

- 250** **Nombre del congreso:** 2014 EFFoST. 28th International Conference: Food Science Research and Innovation: Innovations in attractive and sustainable food for health  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Uppsala, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Martín-Belloso, O.
- 251** **Título del trabajo:** Nuevas tecnologías en la producción de alimentos y seguridad alimentaria  
**Nombre del congreso:** Sesión de Salud Pública sobre nuevas tecnologías en la producción de alimentos i seguridad alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Agència de Salut Pública de Catalunya **Tipo de entidad:** Administración de Cataluña  
Martín-Belloso, O.
- 252** **Título del trabajo:** La I+D+i en el ámbito alimentario: La experiencia de los grupos de investigación  
**Nombre del congreso:** 40 Aniversario de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Martín-Belloso, O.
- 253** **Título del trabajo:** El sector de la Agroalimentación y Nutrición y el Desarrollo socioeconómico  
**Nombre del congreso:** Presentación del plan de acción para mejorar la innovación en el ámbito agroalimentario y de nutrición del Campus Iberus  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Martín-Belloso, O.
- 254** **Título del trabajo:** Global nutrient security and nutrient bioavailability  
**Nombre del congreso:** IUNS 20th International Congress on Nutrition. Joining Cultures through Nutrition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Granada, España



**Fecha de celebración:** 2013

**Fecha de finalización:** 2013

Lelieveld, H.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O."NPS1-7, pag 113".

- 255 Título del trabajo:** La I+D+i en la empresa (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 40 Aniversario de l'Esola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Martin-Belloso, O.
- 256 Título del trabajo:** Actividad antimicrobiana y características físico-químicas de nanoemulsiones de aceite de hierba de limón/alginato  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA 2013)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
Soliva Fortuny, R.; Salvia Trujillo, L.; Rojas Graü, M.A.; Martín Belloso O."Book of Abstracts".
- 257 Título del trabajo:** Evaluación de la bioaccesibilidad in vitro de vitamina C, compuestos fenólicos totales y actividad antioxidante en una mezcla de zumos de frutas  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA 2013)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
Elez-Martínez, P.; Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas Graü, M.A.; Martín Belloso O."Libro de abstracts, ID: P-29. ISBN: 978-84-15105-95-4. Enlace electrónico: <https://www.facebook.com/events/489962421073766>".
- 258 Título del trabajo:** Efecto de los pulsos eléctricos de moderada intensidad de campo sobre el contenido en compuestos bioactivos de calabaza  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA 2013)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
Elez-Martínez, P.; Ribes-Ribes, N.; Binoti, M.L.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O."Libro Congreso, O-62. ISBN: 978-84-15105-95-4".
- 259 Título del trabajo:** Impacto de tratamientos de descontaminación con luz pulsada sobre las características antioxidantes de manzana fresca cortada  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA 2013)



**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
 Soliva Fortuny, R.; Ávalos Llano, K.; Martín Belloso, O.

**260 Título del trabajo:** Nuevas technologies para el procesamiento de alimentos. Pulsos eléctricos, altas presiones y procesamiento mínimo  
**Nombre del congreso:** V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos 'Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Caracas, Venezuela  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
 Martín-Belloso, O.

**261 Título del trabajo:** Cambios de calidad logrados en alimentos procesados usando nuevas tecnologías  
**Nombre del congreso:** V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos 'Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Caracas, Venezuela  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
 Martín-Belloso, O.

**262 Título del trabajo:** Tendencia Globales en Innovaciones para el Procesamiento de Frutas y Hortalizas.  
**Nombre del congreso:** 3º Seminario Internacional de Alimentos procesados hortofrutícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Talca, Chile  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
 Martín-Belloso, O.

**263 Título del trabajo:** Pulsed electric fields treatments increase the levels of cis-lycopene isomers in tomato juice  
**Nombre del congreso:** 2nd International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** COST Action FA1005 **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
 INFOGEST  
 Vallverdú-Queralt, A.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Lamuela-Raventós, R.M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, ID number: P38, p 88. Enlace electrónico: [https://colloque6.inra.fr/cost\\_infogest\\_icfd2013](https://colloque6.inra.fr/cost_infogest_icfd2013)".



- 264** **Título del trabajo:** Effect of an in vitro gastrointestinal digestion on the bioaccessibility of vitamin C, total phenolic compounds and antioxidant activity of a blended fruit juice  
**Nombre del congreso:** 2nd International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** COST Action FA1005 **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea INFOGEST  
Rodríguez-Roque MJ; Rojas-Graü MA; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O."Book of abstracts, ID number: P-57. Enlace electrónico: [https://colloque6.inra.fr/cost\\_infogest\\_icfd2013](https://colloque6.inra.fr/cost_infogest_icfd2013)".
- 265** **Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 266** **Nombre del congreso:** 8th CIGR International Technical Symposium on "Advanced Food Processing and Quality Management"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Guangzhou, China  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** South China University of Technology - University College Dublin  
Martín-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Universidad
- 267** **Título del trabajo:** Pulsed electric fields: Impact of treatment intensity on quality characteristics of plant-based products  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, p 61". **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro



- 268 Título del trabajo:** Inactivación bacteriana por pulsos de luz intensa en aguacate, sandía y champiñón frescos cortados  
**Nombre del congreso:** V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos 'Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Caracas, Venezuela  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Ramos Villarroel, A.Y.; Aron-Maftei, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."CD congreso. P. 67".
- 269 Título del trabajo:** High hydrostatic pressures for the stabilization of functional beverages obtained from prickly pear (*Opuntia ficus-indica*)  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianopolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Jiménez-Aguilar, D.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Gutiérrez-Urbe, J.; Hernandez-Brenes, C.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J.
- 270 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields (PEF) on the inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* in prickly pear puree  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianopolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
García-García, R.; Escobedo-Avellaneda, Z.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes J.
- 271 Título del trabajo:** Physical characterization of alginate-based edible films containing nanoparticles of essential oils  
**Nombre del congreso:** 5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically-Inspired Approaches from the Nanoscale to the Microscale  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Haifa, Israel  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Technion Israel Institute of Technology - The Hebrew University of Jerusalem  
**Tipo de entidad:** Universidad



Acevedo-Fani, A.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P-2, p 92".

- 272 Título del trabajo:** Effects of pulsed light treatments on texture and related enzymes of fresh-cut tomato  
**Nombre del congreso:** 2013 EFFoST Annual Meeting. Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Valdivia-Nájar, C. G., Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Book of abstracts, P1.090".

- 273 Título del trabajo:** Effects of pulsed electric fields on pro-vitamin A carotenoids of pre-cut pumpkin  
**Nombre del congreso:** 2013 EFFoST Annual Meeting. Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Ribes-Ribes, N.; Vendrell-Pacheco, M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P."Book of abstracts, P1.092".

- 274 Título del trabajo:** Optimizing the formulation of food-grade antimicrobial nanoemulsions by pseudo-ternary phase experimental design  
**Nombre del congreso:** 2013 EFFoST Annual Meeting. Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P2.039".

- 275 Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* and enzymatic changes in mango juice treated by high intensity pulsed electric field (HIPEF)  
**Nombre del congreso:** 2013 EFFoST Annual Meeting. Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Salinas-Roca, B.; Elez-Martínez, P.; Welte-Chanes, J.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P2.044".



- 276 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on the antioxidant potential of plums: extraction and secondary metabolism  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Ribes-Ribes, N.; Romeo-Guitart, D.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. "Book of abstracts, p 171".
- 277 Título del trabajo:** Bioactive compounds and microbial stability of mango juice treated by high-intensity pulsed electric fields or heat during refrigerated storage  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Salinas-Roca, B.; Elez-Martínez, P.; Welte-Chanes, J.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, p 172".
- 278 Título del trabajo:** Efficacy of pulsed light treatments on the inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* on fresh-cut tomatoes  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Valdivia-Nájar, C.G.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.
- 279 Título del trabajo:** Influence of spectral distribution on bacterial inactivation of fresh-cut mushroom treated with intense light pulses  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2013. Research and Innovation towards Competitiveness  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Florianópolis, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2013

**Fecha de finalización:** 2013**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Ramos-Villarroel, A.; Aron, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.

- 280 Título del trabajo:** Genomic and Metagenomic in Evaluation of Food Safety (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2013 EFFoST Annual Meeting. Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Bolonia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Empresas privadas  
 Martín Belloso, O.

- 281 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of isoflavones from soymilk  
**Nombre del congreso:** 1st International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
**Entidad organizadora:** COST Action FA1005 INFOGEST **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
 Rodríguez-Roque MJ; Rojas-Graü MA; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O."Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas-Graü, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. In vitro bioaccessibility of isoflavones from soymilk. 1st International Conference on Food Digestion, Cesena, Italia, 2012, Book of proceedings , P-68, p 114".

- 282 Título del trabajo:** Screening the Escherichia coli inactivation by different essential oils in alginate nanoemulsions  
**Nombre del congreso:** 2nd International meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dijon, Francia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
 Salvia-Trujillo, L.; Acevedo-Fani, A.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of proceedings, S1P22".

- 283 Título del trabajo:** Nonthermal technologies to preserve functional properties in fruit juices  
**Nombre del congreso:** Advanced Nonthermal Processing in Food Technology (ANPFT2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Kusadasi, Turquía  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
**Entidad organizadora:** Celal Bayar University **Tipo de entidad:** Universidad

Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Nonthermal technologies to preserve functional properties in fruit juices. Advanced nonthermal processing in food technology (ANPFT2012), Kusadasi (Turquía), 2012. Book of proceedings, 57-63."

- 284 Título del trabajo:** The effects of PEF treatments on food nutraceutical compounds  
**Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Salerno, Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Elez-Martínez, P.; Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, p.32".
- 285 Título del trabajo:** Tendencias globales en innovaciones para el procesamiento de frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** Tercer Seminario Internacional de Alimentos Procesados Hortofrutícolas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Talca, Chile  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Martín-Belloso, O.
- 286 Título del trabajo:** In vitro bioaccessibility of phenolic compounds from a blended juice  
**Nombre del congreso:** 1st International Conference on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
**Entidad organizadora:** COST Action FA1005 **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea INFOGEST  
Rodríguez-Roque, M.J.; Odriozola-Serrano, I.; Rojas-Grau, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Rodríguez-Roque, M.J., Odriozola-Serrano, I., Rojas-Grau, M.A., Elez-Martínez, P., Martín-Belloso, O. In vitro bioaccessibility of phenolic compounds from a blended juice. 1st International Conference on Food Digestion, Cesena, Italia, 2012, Book of proceedings , P-69, p 115".
- 287 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on carotene compound and antioxidante activity of pumpkin (Curcubita moschata) stored at diferente temperatures  
**Nombre del congreso:** 16th IUFosT World Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Foz do Iguaçu, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Binoti, M.L.; Ramos, A.M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts. CD".
- 288 Título del trabajo:** Influence of high-intensisy pulsed electric field parameters on oxidative enzymes in broccoli juice  
**Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional





**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Salerno, Italia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, pp 32-33".

**289 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on the bioactive compounds content of pumpkin pieces

**Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Salerno, Italia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

Ribes-Ribes, N.; Binoti, M.L.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P."Ribes-Ribes, N.; Lima-Binoti, M.; Mota-Ramos, A.; Martín-Belloso, O.; Elez-Martínez, P. Effect of pulsed electric fields on the bioactive compounds content of pumpkin pieces. International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012), Salerno (Italia), 2012, Book of proceedings, 190-194, ISBN: 978-88-903261-8-9".

**290 Título del trabajo:** Impact of Microfluidization Treatments on Droplet Size and Antimicrobial Activity of Lemongrass Oil-Alginate Nanoemulsions

**Nombre del congreso:** 11th International Hydrocolloids Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lafayette, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Purdue University

**Tipo de entidad:** Universidad

Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, P-69".

**291 Título del trabajo:** Effects of mild-thermal and ultraviolet treatments on *Listeria innocua* inactivation in pineapple juice

**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2012 (FIESTA 2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Melbourne, Australia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Chew, S.C.; Ghazali, H.M.; Martín-Belloso, O.; Adzahan, N.M."Book of abstracts, p 64".

**292 Título del trabajo:** Effects of pulsed light treatments on quality of fresh-cut apples

**Nombre del congreso:** 2012 EFFoST Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Tipo de entidad:** Empresas privadas





**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

Avalos Llano, k.; Marsellés-Fontanet, A.R.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."EFO2012\_0494 Aceptado. Abstracts CD. P2.79".

**293 Título del trabajo:** Influence of Spectral Distribution on Bacterial Inactivation of Fresh-cut Watermelon Treated with Intense Light Pulses

**Nombre del congreso:** 2012 EFFoST Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Ramos-Villaroel, A.Y.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."EFO2012\_0494 Aceptado. Abstracts CD. P1.63".

**294 Nombre del congreso:** Advanced Nonthermal Processing in Food Technology (ANPFT2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Kusadasi, Turquía

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Celal Bayar University  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Universidad

**295 Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Salerno, Italia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Università degli Studi di Salerno  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Universidad

**296 Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2012 (FIESTA 2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Melbourne, Australia

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**297 Nombre del congreso:** 24 International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico



**Ciudad de celebración:** Sarajevo, Bosnia Herzegovina

**Fecha de celebración:** 2012

**Fecha de finalización:** 2012

**Entidad organizadora:** Universidad de Sarajevo  
Martín Belloso, O.

**Tipo de entidad:** Universidad

- 298 Título del trabajo:** Innovative packaging materials (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2nd International meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Dijon, Francia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Martín-Belloso, O. "Book of proceedings, S1P22".

- 299 Título del trabajo:** Asociaciones de profesionales especialistas en alimentos  
**Nombre del congreso:** La Química y los alimentos. Expoquimia 2011  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Associació Catalana de Ciències Ambientals. ACCA  
Martín-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

- 300 Título del trabajo:** Phenolic composition of a fruit juice-soymilk beverage as affected by high intensity pulsed electric fields or thermal treatments during storage  
**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, nº Nut-O10, p 59".

- 301 Título del trabajo:** Influence of spatial distribution and use of filters on the color of Golden delicious apples processed by pulsed light  
**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Aguiló-Aguayo, I.; Martín-Belloso, O., Soliva-Fortuny, R. "Abstract book, nº Inno-P18, p 97".

- 302 Título del trabajo:** Effect of High Intensity Pulsed Electric Fields on Water-Soluble Vitamins of Fruit Juice-Milk Beverages  
**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Abstract book".

**303 Título del trabajo:** Effect of high-intensity pulsed electric fields on vitamin C content in broccoli juice

**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Abstract book, nº Inno-P-29, p 107".

**304 Título del trabajo:** In vitro bioavailability of isoflavones in a fruit juice-soymilk beverage

**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

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

**Tipo de entidad:** Otras administraciones UE

Rodríguez-Roque MJ; Rojas-Grau MA; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O."Book of abstract, ID number: Nutr-P47. Enlace electrónico: <https://colloque4.inra.fr/fruitvegprocessing>".

**305 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields or thermal treatments on carotenoid profile of a fruit juice-soymilk beverage along chilled storage

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Effects of high intensity pulsed electric fields or thermal treatments on carotenoid profile of a fruit juice-soymilk beverage along chilled storage. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11). Atenas, 2011. Congress proceedings . NFP1300. Eds.: Taoukis, P.S.; Stoforos, N.G.; Karathanos, V.T.; Saravacos, G.D. ISBN: 978-960-897896-6."

**306 Título del trabajo:** Amino acid composition of a fruit juice-soymilk beverage as affected by high intensity pulsed electric fields or thermal treatments during storage

**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. Amino acid composition of a fruit



juice-soymilk beverage as affected by high intensity pulsed electric fields or thermal treatments during storage. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11). Atenas, 2011. Congress proceedings. NFP1301. Eds.: Taoukis, P.S.; Stoforos, N.G.; Karathanos, V.T.; Saravacos, G.D. ISBN: 978-960-897896-6".

- 307** **Nombre del congreso:** Euro-aliment 2011. Food Science to Food Industry. Bridging Education and Research with Engineering and Industry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Galati, Rumanía  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Dunarea de Jos University of Galati **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín-Belloso, O.
- 308** **Nombre del congreso:** 2011 International Nonthermal Processing Workshop: Non-thermal and Advanced Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Osnabrück, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 309** **Título del trabajo:** Pulsos eléctricos para proteger las propiedades saludables de los alimentos  
**Nombre del congreso:** XX Symposium de Ingeniería en Industrias Alimentarias "Alimenta tu ingenio 8.0"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Monterrey, México  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Martín-Belloso, O.
- 310** **Título del trabajo:** Edible films and coatings applied to fresh-cut fruits  
**Nombre del congreso:** 7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Opatija, Croacia  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists **Tipo de entidad:** IPSFL de la UE  
Martín-Belloso, O.
- 311** **Título del trabajo:** Phenolic composition of a fruit juice-soymilk beverage as affected by high intensity pulsed electric fields or thermal treatments during storage  
**Nombre del congreso:** 1st Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, nº Nut-O10, p 59".

**312 Título del trabajo:** Nuevos métodos de conservación de alimentos (Mesa redonda)

**Nombre del congreso:** XX Simposium de Ingeniería en Industrias Alimentarias "Alimenta tu ingenio 8.0"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Monterrey, México

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Martín Belloso, O.

**313 Título del trabajo:** Effects of pulsed electric fields on total polyphenol content in tomato fruits: an emerging perspective

**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Polyphenols and Health

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sitges (Barcelona), España

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Vallverdú-Queralt, A.; Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Elez-Martínez, P.; Lamuela Raventós, M.R.; Martín-Belloso, O. "Libro de Resúmenes, P-245".

**314 Título del trabajo:** Inactivation of *Penicillium expansum* by intense pulsed light in Apple juice

**Nombre del congreso:** International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cesme-Izmir, Turquía

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A. "Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A. Inactivation of *Penicillium expansum* by intense pulsed in apple juice. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Çeşme - İzmir, Turquía, 2011. Congress proceedings, Vol. 2, p 89".

**315 Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* on fresh-cut mushrooms by intense light pulses

**Nombre del congreso:** International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cesme-Izmir, Turquía

**Fecha de celebración:** 2011

**Fecha de finalización:** 2011

Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A. Inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* on fresh-cut mushrooms by intense light pulses. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Çeşme - İzmir, Turquía, 2011. Congress proceedings, Vol. 2, p 30".





- 316 Título del trabajo:** Attempts to use an emerging technology (pulsed light) for inactivation of mould naturally present in rye  
**Nombre del congreso:** Euro-aliment 2011. Food Science to Food Industry. Bridging Education and Research with Engineering and Industry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Galati, Rumanía  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Aron-Maftei, N.; Ramos-Villarroel, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Nicolau, A."Documentación del congreso".
- 317 Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* in pineapple juice using High Intensity Pulsed Electric Field in combination with enzymatic treatment  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2011 (iFOOD 2011)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Osnabrück, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Chang Chew, S.; Sanchez Vega, R.; Mohd Ghazali, H.; Mohd Adzahan, N.; Elez-Martinez, P.; Martin-Belloso, O."Documentación del congreso".
- 318 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on phenolic content of pumpkin stored at different temperatures  
**Nombre del congreso:** 2011 EFFoST Annual Conference. Process-Structure-Functions-Relationships  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Binoti, M.L.; Ramos, A.M.; Martín-Belloso, O.; Elez- Martínez, P."Conference CD, P1.34".
- 319 Título del trabajo:** Changes in phenolic compounds of fresh-cut apples treated with pulsed light and antibrowning agent  
**Nombre del congreso:** 2011 EFFoST Annual Conference. Process-Structure-Functions-Relationships  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Llano, K.A.; Marsellés-Fontanet, A.R.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Conference CD, P1.48".



- 320 Título del trabajo:** Effect of ultrasound processing parameters on particle size of lemongrass oil-alginate nanoemulsions  
**Nombre del congreso:** 2011 EFFoST Annual Conference. Process-Structure-Functions-Relationships  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Salvia-Trujillo, L.; Acevedo-Fani, A.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O."Conference CD, P2.18.P1.48".
- 321 Título del trabajo:** Potencial antioxidante de peras y fresas en base a su contenido en vitamina C y perfil fenólico  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional Nutrición, Alimentación y Dietética  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, Suplemento 1, vol 31, p. 49".
- 322 Título del trabajo:** Food Chemistry: Natural antioxidants and antimicrogials, Food ingredients and Functional foods (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Opatija, Croacia  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists **Tipo de entidad:** IPSFL de la UE  
Martín-Belloso, O.
- 323 Nombre del congreso:** 7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Opatija, Croacia  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Entidad organizadora:** Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists **Tipo de entidad:** IPSFL de la UE  
Martín-Belloso, O.
- 324 Nombre del congreso:** 5º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2011)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
**Tipo de entidad:** Administración extracomunitaria



**Entidad organizadora:** Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Martín-Belloso O.

- 325 Título del trabajo:** Inactivación de *Listeria inocua* por pulsos de luz en aguacate fresco cortado  
**Nombre del congreso:** XVII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valladolid, España  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Ramos-Villarroel, A.; Aron, N.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Libro de resúmenes, p. 71-72".
- 326 Título del trabajo:** Nuevas tecnologías de conservación  
**Nombre del congreso:** Fronteras en la tecnología de alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Benasque, España  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Martín-Belloso, O.
- 327 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos tecnológicos en el valor nutricional de la fruta  
**Nombre del congreso:** Jornada Fruta, Nutrición y Salud  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Martín Belloso, O.
- 328 Título del trabajo:** Aplicación de un modelo digestivo in vitro para evaluar la biodisponibilidad de antioxidantes totales y vitamina C en fruta y soja  
**Nombre del congreso:** 7º Congreso Internacional de Ingeniería Química, Ambiental y de Alimentos (CONIIQUA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas-Grau, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Ref: IA-09".
- 329 Título del trabajo:** Effect of fresh pineapple flesh location on aroma profile and volatiles odor contributions  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, IL, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010



**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)  
Montero-Calderón, M.; Martín-Belloso, O.; Rojas-Grau, M.A."Book of Abstracts. 190-07".

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

- 330 Título del trabajo:** Changes on vitamin C, antioxidant capacity and POD activity in fruit-juice milk beverages treated by high-intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, IL, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2010

**Fecha de finalización:** 2010

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Salvia-Trujillo, L.; Morales- de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A. Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 236-16".

- 331 Título del trabajo:** Modeling changes in quality related enzymes of tomato juice treated by high-intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, IL, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2010

**Fecha de finalización:** 2010

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguilo-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 236-28".

- 332 Título del trabajo:** Viscosity and related enzymes of fruit juice-milk beverages treated by high-intensity pulsed electric fields or heat

**Nombre del congreso:** 15th International Congress for Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ciudad del Cabo, República Sudafricana

**Fecha de celebración:** 2010

**Fecha de finalización:** 2010

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. Ref.: P-1053".

- 333 Título del trabajo:** Chlorophyll content in broccoli juice processed by high-intensity pulsed electric fields and heat

**Nombre del congreso:** 15th International Congress for Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ciudad del Cabo, República Sudafricana

**Fecha de celebración:** 2010

**Fecha de finalización:** 2010

Sánchez-Vega, R.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-1048".

- 334 Título del trabajo:** An in vitro digestion model to assess the bioavailability of total phenolic compounds in a fruit juice and soybean milk beverage

**Nombre del congreso:** 15th International Congress for Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional**Tipo de participación:** Participativo - Póster**Ciudad de celebración:** Ciudad del Cabo, República Sudafricana**Fecha de celebración:** 2010**Fecha de finalización:** 2010

Rodríguez-Roque, M.J.; Rojas-Graü, M.A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. P-1046".

**335 Título del trabajo:** Changes in quality-related enzymes of watermelon juice treated by high-intensity pulsed electric fields**Nombre del congreso:** 15th International Congress for Food Science and Technology**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional**Tipo de participación:** Participativo - Póster**Ciudad de celebración:** Ciudad del Cabo, República Sudafricana**Fecha de celebración:** 2010**Fecha de finalización:** 2010

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. P-0906".

**336 Título del trabajo:** Nonthermal processing of plant-derived products to better keep health-related compounds and their bioavailability: Pulsed electric fields**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América**Fecha de celebración:** 2010**Fecha de finalización:** 2010**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Abstracts book, 255-03".

**337 Título del trabajo:** Pulsed electric field processing to better preserve health related compounds**Nombre del congreso:** Advances in Food Security and Safety against Terrorist Threats and Natural Disasters**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote**Ciudad de celebración:** El Cairo, Egipto**Fecha de celebración:** 2010**Fecha de finalización:** 2010**Entidad organizadora:** Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN)**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, p. 20".

**338 Título del trabajo:** Keeping healthy properties of processed plant foods through non thermal technologies**Nombre del congreso:** 2010 EFFoST Annual Conference Food and Health**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda**Fecha de celebración:** 2010**Fecha de finalización:** 2010

Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, K18".



- 339 Título del trabajo:** Impact of pulsed electric fields on beta-glucosidase and anthocyanins of strawberry juice  
**Nombre del congreso:** COST928 Final Workshop  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Napoles, Italia  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Odriozola-Serrano, I.; Lille, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Buchert, J."Book of Abstracts, P-24".
- 340 Título del trabajo:** Intense light pulses for decontamination of moulds on wheat  
**Nombre del congreso:** 2010 EFFoST Annual Conference Food and Health  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Aron, N.; Ramos-Villaroel, A.Y.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A."Book of Abstracts. PS 3.21".
- 341 Título del trabajo:** Impact of pulsed electric fields on beta-glucosidase and anthocyanins of strawberry juice.  
**Nombre del congreso:** COST 928 Meeting in Naples, 2-4.3.2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Nápoles, Italia  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Odriozola-Serrano, I.; Lille, M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Buchert, J."Abstract book".
- 342 Título del trabajo:** Composición fenólica y actividad antioxidante de la harina de forraje de mucuna (Stizolobium atermum) fermentada con hongos celulolíticos  
**Nombre del congreso:** III Congreso de Producción Animal Tropical  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** La Habana, Cuba  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Scull, I.; Savón, L.; Martín, O.; Morales, M.; Bell, r.; Albelo, N."Libro de resúmenes, PM-05, p. 185".
- 343 Título del trabajo:** Pulsed light decontamination of moulds on rye  
**Nombre del congreso:** 3th International Symposium "New researches in Biotechnology" (SimpBTH2010)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bucarest, Rumanía  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Aron-Maftei, N.; Ramos-Villaroel, A.Y.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Nicolau, A."Book of Abstracts. P.V.1 p. 77".



- 344** **Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Montreal, Canadá  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 345** **Título del trabajo:** Current trends in food and beverage industry  
**Nombre del congreso:** Food and agricultura update 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** El Cairo, Emiratos Árabes Unidos  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Martín-Belloso, O.
- 346** **Título del trabajo:** Preserving Functional Foods using PEF/HPP  
**Nombre del congreso:** International Nonthermal Food Processing Workshop 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Montreal, Canadá  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, p. 44". **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 347** **Título del trabajo:** Promoting the content of healthy compounds in plant foods through the application of non thermal processes  
**Nombre del congreso:** 2010 EFFoST Annual Conference Food and Health  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts". **Tipo de entidad:** Empresas privadas
- 348** **Título del trabajo:** Innovación y tecnología agroalimentaria (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** I Forum Agroalimentario  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España



**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Martín Belloso, O.

- 349 Título del trabajo:** Enterocin AS-48: An interesting antimicrobial peptide for food preservation in combination with high-intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** 2nd SAFE consortium International Congress on Food Safety: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Girona, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Martínez-Viezma P; Sobrino-López A; Abriouel H; Ben-Omar N; Lucas-López R; Martín-Belloso O; Gálvez A."Book of abstracts, 92-93 (ISSN 1819-7779)".
- 350 Título del trabajo:** Estudio comparativo del efecto del tratamiento de zumo de tomate con pulsos eléctricos o calor sobre color, viscosidad y las enzimas relacionadas  
**Nombre del congreso:** I Congreso tecnológico del tomate para la industria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Aguiló-Aguayo, P.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Observatorio tecnológico del tomate. Número especial congreso. 65-66".
- 351 Título del trabajo:** Estudio comparativo del efecto del tratamiento de zumo de tomate con pulsos eléctricos o calor sobre color, viscosidad y las enzimas relacionadas  
**Nombre del congreso:** I Congreso tecnológico del tomate para la industria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.
- 352 Título del trabajo:** Obtención de zumo de tomate de alta calidad y funcionalidad mediante el empleo de pulsos eléctricos  
**Nombre del congreso:** I Congreso Tecnológico del Tomate para Industria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Elez Martínez, P.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O."Observatorio Tecnológico del Tomate. Revista Sectorial del Tomate. Especial I Congreso Tecnológico del Tomate para Industria, pp 35-36".
- 353 Título del trabajo:** Effect of processing and storage on aroma compounds and related enzymes of tomato juice treated by pulsed electric fields or heat  
**Nombre del congreso:** 2nd SAFE consortium International Congress on Food Safety: Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Girona, España

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Aguiló-Aguayo I; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O."Book of abstracts, 77-78 (ISSN 1819-7779)".

**354 Título del trabajo:** Shelf-life and quality of ready-to-eat watermelon treated with pulsed light

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguiló-Aguayo, I.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Book of Abstracts. 125-21".

**355 Título del trabajo:** Shelf-life extension of milk by combining nonthermal and mild thermal treatments

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Sobrino-López, A.; Morales-de la Peña, M.; Martínez-Viezma, O.; Gálvez, A.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 125-23".

**356 Título del trabajo:** Changes in antioxidant activity in human plasma as a result of minimally processed "Ataulfo" mango fruit supplementation

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Robles, R.M.; Astiazarán-García, H.; Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; Álvarez-Parrilla, E.; Yépez-Plasencia, G.; González-Aguilar, G.A."Book of Abstracts. 153-47".

**357 Título del trabajo:** Effects of pulsed light treatments on the quality of fresh-cut mushrooms

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro



Oms-Oliu, G.; Aguiló-Aguayo, I.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R."Book of Abstracts. 156-16".

- 358 Título del trabajo:** Effect of high-intensity pulsed electric fields and heat treatments on the antioxidant properties of carrot juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Odriozola-Serrano, I.; Quitao-Teixeira, L.J.; Mota-Ramos, A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 156-27".
- 359 Título del trabajo:** Physicochemical and antioxidant characterization of fresh-cut pineapple  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Montero-Calderón, M.; Rojas-Grau, M.A.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 204-42".
- 360 Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.
- 361 Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.





- 362** **Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2009)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Compiègne, Francia  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Internacional Society of Food Engineering (ISFE) - Génie des Procédés Industriels **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.
- 363** **Título del trabajo:** Polysaccharide-based edible coatings to improve quality of fresh-cut fruits  
**Nombre del congreso:** Symposium on technology of chilled food and fresh-cut products  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Colonia, Alemania  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Soliva-Fortuny, R.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O."Libro de resúmenes".
- 364** **Título del trabajo:** Polysaccharide coatings as carriers of active ingredients for extending fresh-cut fruits shelf-life  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Soliva-Fortuny, R.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts".
- 365** **Título del trabajo:** Modeling microbiological and quality parameters as affected by pulsed electric field processing  
**Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-Thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Elez-Martínez, P; Soliva-Fortuny, R; Martín-Belloso, O.
- 366** **Título del trabajo:** Recent developments in food preservation by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2009)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Compiègne, Francia  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Martín-Belloso, O.; Aguiló-Aguayo, I.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R."Book of proceeding, p. 15".

- 367 Título del trabajo:** Selective determination of effects from HIPEF on enzymes oxidizing phenolics in tomatoes  
**Nombre del congreso:** EuroFoodChem XV: food for the future. The contribution of chemistry to improvement of food quality  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Dinamarca  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Aguiló-Aguayo, I.; Andersen, K.E.; Frandsen, H.B.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O.; Sørensen, J.C.; Sørensen, H."Aguiló-Aguayo, I.; Andersen, K.E.; Frandsen, H.B.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O.; Sorensen, J.C.; Sorensen, H. Selective determination of effects from HIPEF on enzymes oxidizing phenolics in tomatoes. EuroFoodChem, Copenhagen, Dinamarca, 2009. Book of Proceeding Vol.2, 244-247, ISBN: 978-87-993033-4-2".
- 368 Título del trabajo:** Influence of high intensity pulsed electric field treatment conditions on peroxidase activity in tomato juice  
**Nombre del congreso:** International Conference on Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2009)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Compiègne, Francia  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of proceeding, p. 62-67".
- 369 Título del trabajo:** Chlorophyllase inactivation in broccoli juice processed by high-intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** International Conference on Non-Thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Sánchez-Vega, R.; Aguiló-Aguayo, I.; Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstract. T03-18".
- 370 Título del trabajo:** Changes on sensorial and physicochemical properties during cold storage of a fruit juice-soymilk beverage treated by high intensity pulsed electric fields or heat  
**Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-Thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Abstracts book, T03-17, p. 20".
- 371 Título del trabajo:** Shelf life and oxidative rancidity of fresh-cut avocado treated with pulsed Light  
**Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-Thermal Processing Technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Beijing, China



**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Aguiló-Aguayo, I.; Elez-Marínez, P.; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. "Book of Abstract. T06-03".

**372 Título del trabajo:** Changes on isoflavone profile and vitamin C content along cold storage of a fruit juice-soymilk beverage stabilized by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Conference on New Challenges in Food Preservation

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P091".

**373 Título del trabajo:** Inactivation of *Lb. brevis* and *L. innocuatus* in a fruit juice-soymilk beverage treated by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** New Challenges in food perseveration

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P090".

**374 Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* and shelf life of a fruit juice-milk beverage treated by HIPEF.

**Nombre del congreso:** New Challenges in food perseveration

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P106".

**375 Título del trabajo:** Bioactive compounds in fruits processed by high intensity pulsed electric fields compared with conventionally processed products

**Nombre del congreso:** International Forum on Emerging Technologies in Food Processing

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Urbana, IL, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** University of Illinois

**Tipo de entidad:** Universidad

Soliva-Fortuny, R.; Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O.

**376 Título del trabajo:** Influence of High-Intensity Pulsed Electric Field treatment conditions on peroxidase and pectinmethylesterase activity in watermelon juice

**Nombre del congreso:** NovelQ PhD Symposium at EFFOST 2009

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Morales-de la Peña, M.; Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, p. 21".

**377 Título del trabajo:** Influence of high-intensity pulsed electric field treatment conditions on peroxidase and pectinmethylesterase activity in watermelon juice

**Nombre del congreso:** Annual Meeting of Institute of Food Technologists

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Anaheim, CA, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts. 156-06".

**378 Título del trabajo:** Effect of high-intensity pulsed electric fields and heat treatments on free amino acids content of tomato juice

**Nombre del congreso:** Beijing International Conference on Non-Thermal Processing Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Beijing, China

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

Ordizola-Serrano, I.; Elez-Marínez, P.; Garde-Cerdán, T.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. T08-03".

**379 Título del trabajo:** Changes on isoflavone profile and vitamin C content along cold storage of a fruit juice-soymilk beverage stabilized by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Conference on New Challenges in Food Preservation

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P091".

**380 Título del trabajo:** Inactivation of *Lb. brevis* and *L. innocua* inoculated in a fruit juice-soymilk beverage treated by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Conference on New Challenges in Food Preservation

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 2009

**Fecha de finalización:** 2009

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Morales-de la Peña, M.; Salvia-Trujillo, L.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P090".

- 381 Título del trabajo:** Inactivation of *Listeria innocua* and shelf life of a fruit juice-milk beverage treated by HIPEF  
**Nombre del congreso:** Conference on New Challenges in Food Preservation  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) **Tipo de entidad:** Empresas privadas  
Salvia-Trujillo, L.; Morales-de la Peña, M.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstract. P0106".
- 382 Título del trabajo:** Maintaining the antioxidant potencial of fresh-cut pears with edible coatings carrying thiol-containing compounds  
**Nombre del congreso:** IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Oms Oliu, G.; Soliva Fortuny, R.; Martín Belloso, O. Maintaining the antioxidant potencial of fresh-cut pears with edible coatings carrying thiol-containing compounds. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Zaragoza, 2008. Proceedings: Avances en madruación y post-recolección de frutas y hortalizas, 640-646. Eds. Acribia, SA, ISBN: 978-84-200-111-0".
- 383 Título del trabajo:** Efecto de la composición gaseosa del envase sobre los componentes bioactivos del tomate fresco cortado  
**Nombre del congreso:** IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
Odriozola-Serrano I; Oms-Oliu G; Soliva-Fortuny R; Martín-Belloso O. "Odriozola-Serrano I, Oms-Oliu G, Soliva-Fortuny R, Martín-Belloso O. Efecto de la composición gaseosa del envase sobre los componentes bioactivos del tomate fresco cortado. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. Zaragoza, 2008. Proceedings: Avances en madruación y post-recolección de frutas y hortalizas, 678-685. Eds. Acribia, SA, ISBN: 978-84-200-111-0".
- 384 Título del trabajo:** La formación como herramienta de calidad (Ponencia marco)  
**Nombre del congreso:** Jornada Técnica "Del campo a la mesa: un camino para la fomación y la calidad"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Reus, España  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
Martín-Belloso, O.
- 385 Título del trabajo:** Tendencias en el procesado mínimo de frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** I Jornada Agroalimentaria 'Alimentos mínimamente procesados'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional





**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Almería, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Martín-Belloso; O.; Montero-Calderón; M.

**386 Título del trabajo:** Mesa redonda, Conclusiones de la Jornada. (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** Jornada Microestructura de los alimentos: un nuevo reto. Viaje por la arquitectura microscópica de los alimentos. 17 de octubre de 2000.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Martín-Belloso, O.

**387 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de agentes antioxidantes en recubrimientos comestibles sobre el potencial antioxidante de pera fresca cortada

**Nombre del congreso:** IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Libro de resúmenes, p. 112".

**388 Título del trabajo:** Quality changes and shelf-life of fresh-cut pineapple preserved under different packaging conditions

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Montero-Calderón, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, 133-16".

**389 Título del trabajo:** Effects of thermal and pulsed electric field treatments on quality related enzymes of watermelon juice

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 135-03".



- 390 Título del trabajo:** Modeling changes in antioxidant compounds of tomato juice stabilized by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 135-05".
- 391 Título del trabajo:** Impact of high-intensity pulsed electric fields critical parameters on antioxidant compounds of strawberry juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 135-12".
- 392 Título del trabajo:** Influence of high-intensity pulsed electric field processing on lipoxygenase and hydroperoxide lyase activities in tomato juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts. 135-15".
- 393 Título del trabajo:** Synergistic effect of HIPEF in combination with bacteriocins to inactivate *Staphylococcus aureus* in milk  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Sobrino-López, A.; Viedma-Martínez, P.; Gálvez, A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts. 135-16".
- 394 Título del trabajo:** Effects of high-intensity pulsed electric fields and heat pasteurization on phenolic compounds of tomato juice throughout cold storage  
**Nombre del congreso:** XXIV International Conference on Polyphenols  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Salamanca, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Universidad de Salamanca **Tipo de entidad:** Universidad

Rojas-Grau, M.A.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Rojas-Grau, M.A.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. Effects of high-intensity pulsed electric fields and heat pasteurization on phenolic compounds of tomato juice throughout cold storage. International Conference on Polyphenols. Salamanca, 2008. Polyphenols Communications. Vol. 2/T4.66, 585-586".

**395 Título del trabajo:** Synergism between enterocin AS-48 and high-intensity pulsed electric field treatment against Salmonella enterica in apple juice

**Nombre del congreso:** 21st International ICFMH Symposium Evolving 'Microbial Food Quality and Safety' (FOOD MICRO 2008)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Martínez-Viezma, P.; Sobrino-López, A.; Ben-Omar, N.; Abriouel, H.; Lucas-López, R.; Valdivia, E.; Martín-Belloso, Gálvez, A. "Abstract Book, P-EE8, pp 449".

**396 Título del trabajo:** Nonthermal processing to better keep health-related compounds

**Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Soliva-Fortuny, R.; Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O.

**397 Título del trabajo:** Effects of storage temperature on health-related compounds of fresh-cut watermelon

**Nombre del congreso:** First European Food Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ljubljana, Eslovenia

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, P230".

**398 Título del trabajo:** Antioxidant potential and bioactive compounds in different profitable fractions of apple, pear and peach fruits

**Nombre del congreso:** First European Food Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Ljubljana, Eslovenia

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Rojas-Grau, M.A.; Grigelmo-Miguel, N.; Soliva-Fortuny, R.; Elez-Martinez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, P231".

**399 Título del trabajo:** Comparative content of some bioactive compounds and antioxidant activity in by-products obtained from citrus juice extraction

**Nombre del congreso:** First European Food Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ljubljana, Eslovenia

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Elez-Martínez, P.; Grigelmo-Miguel, N.; Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, P232".

**400 Título del trabajo:** Efecto de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en el contenido de fenoles totales y capacidad antioxidante de una bebida funcional

**Nombre del congreso:** II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA-CIBSA 2008)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Morales de la Peña, M.; Rojas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O. "Libro de resúmenes, p. 164".

**401 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on the lycopene content of watermelon juice

**Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Odriozola-Serrano, I.; Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of abstracts, B2, p. 51".

**402 Título del trabajo:** Changes on the antioxidant properties throughout cold storage of a functional beverage stabilized by HIPEF

**Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Morales de la Peña, M.; Rjas-Grau, M.A.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, B3, p. 52".

**403 Título del trabajo:** Avoiding non-enzymatic browning in strawberry and tomato juices with high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of abstracts, B4, p. 52".

**404 Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín Belloso, O.

**405 Nombre del congreso:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín Belloso, O.

**406 Nombre del congreso:** Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: technology, safety, health and consumer acceptability

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional





**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny R.; Elez-Martínez, P.

**407 Título del trabajo:** How to present your work? (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** Training for the case of emergency. Traing & Career Development

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Berlin, Francia

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

Martín-Belloso, O.

**408 Título del trabajo:** Contribution of hydrophilic fractions to the antioxidant activity in selected fruits

**Nombre del congreso:** 2008 European Meeting of the Society for Free Radical Research International

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Berlin, Alemania

**Fecha de celebración:** 2008

**Fecha de finalización:** 2008

**Entidad organizadora:** Society for Free Radical Research-Europe (SFRR-E)

**Tipo de entidad:** Asociaciones de investigación

Ciz, M.; Munilla-Saenz, V.; Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; Lojek, A."S54, P1-4. Free Radical Research 42(S1), S121-S125".

**409 Título del trabajo:** Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos. Situación actual y perspectivas de futuro

**Nombre del congreso:** Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Valladolid, España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA-CL)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín Belloso, O.

**410 Título del trabajo:** Nuevas tecnologías de conservación de alimentos

**Nombre del congreso:** Semana de la Ciencia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Logroño, España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Universidad de la Rioja

**Tipo de entidad:** Universidad

Martín-Belloso, O.



**411 Nombre del congreso:** Training and Career Development Meeting: Food from tubes to plates using novel processing. NovelQ Integrated Project

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

Martín Belloso, O.

**412 Título del trabajo:** Tecnologías emergentes en la industria de alimentos: Aplicación de pulsos eléctricos

**Nombre del congreso:** 4º Congreso Internacional de Ingeniería Química y Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Puebla, México

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O.

**413 Título del trabajo:** An Update on Nonthermal Food Processing Technologies in Europe

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.

**414 Título del trabajo:** Evolución de la calidad de melón 'Piel de Sapo' fresco cortado bajo diferentes atmósferas modificadas

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cartagena, España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) - Universidad Politécnica de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Soliva Fortuny, R.; Oms Oliu, G.; Martín Belloso, O. Evolución de la calidad de melón 'Piel de sapo' fresco cortado bajo diferentes atmósferas modificadas. V Congreso iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones, Cartagena, 2007. Proceedings, 795-802. Eds. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-95781-85-7".

**415 Título del trabajo:** Effect of superatmospheric and low oxygen modified atmospheres on shelf-life extension of fresh-cut melon

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Oms-Oliu, G.; Raybaudi-Massilia, R.M.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 100-04".

**416 Título del trabajo:** Effect of modified atmosphere packaging on vitamin C, phenolics and antioxidant activity in fresh-cut 'Piel de Sapo' melon

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Oms-Oliu, G.; Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 100-05".

**417 Título del trabajo:** Edible coating as carrier of antimicrobial agents to extend the shelf life of fresh-cut apples

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Rojas-Grau, M.A.; Raybaudi-Massilia, R.M.; Soliva-Fortuny, R.; Avena-Bustillos, R.; McHugh, T.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 100-33".

**418 Título del trabajo:** Optimization of vitamin C and phenolic compounds content of tomato juice after high intensity pulse electric field treatments

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Odriozola-Serrano, I.; Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 189-29".

**419 Título del trabajo:** Response surface methodology to study the effect of high-intensity pulsed electric fields on lycopene of tomato juice

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América



**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Odriozola-Serrano, I.; Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 189-30".

**420 Título del trabajo:** Effects of pulsed electric field or heat treatments on pectin methylesterase and polygalacturonase activities and viscosity during storage of tomato juice

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 189-31".

**421 Título del trabajo:** Comparative study on peroxidase inactivation and color parameters of tomato juice processed by pulsed electric fields or heat treatment during storage

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Aguiló-Aguayo, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts. 189-32".

**422 Título del trabajo:** Lysozyme and nisin combination enhances high intensity pulsed electric fields treatment on Staphylococcus aureus in milk

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O.; Sobrino-López, A."Book of Abstracts. 189-36".

**423 Título del trabajo:** Pulsed electric field processing of peach nectar to inactivate polyphenoloxidase

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Guerrero-Beltrán, J.A.; Martín-Belloso, O.; Welti-Chanes, J."Book of Abstracts. 189-40".



- 424 Título del trabajo:** Conservación de alimentos por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** 3º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2007)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
Martín-Belloso, O.
- 425 Título del trabajo:** Técnica de pulsos eléctricos en desinfección alimentaria  
**Nombre del congreso:** 2º Congreso Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA 2007)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
Martín-Belloso, O.
- 426 Título del trabajo:** Avances en la mejora de la calidad comercial de los frutos frescos cortados: aspectos físico-químicos y microbiológicos  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cartagena, España  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
**Entidad organizadora:** Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) - Universidad Politécnica de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Oms-Oliu, G."Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R.; Oms-Oliu, G. Avances en la mejora de la calidad comercial de los frutos frescos cortados: aspectos físico-químicos y microbiológicos. V Congreso iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones, Cartagena, 2007. Proceedings, 862-868. Eds. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-95781-85-7".
- 427 Título del trabajo:** Effect of superatmospheric O2 concentrations and natural compounds on quality of fresh-cut pears  
**Nombre del congreso:** 3º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2007)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
Oms-Oliu, G.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."CD-INNOVA2007".
- 428 Título del trabajo:** Quality changes in fresh-cut papayas coated with alginate and gellan edible formulations  
**Nombre del congreso:** EFFoST / EHEDG Joint Conference 2007. New Options for the Industry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007





Rojas-Grau, M.A.; Tapia, M.S.; Rodríguez, F.J.; Carmona, A.J.; Soliva-Fortuny, R.C.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts. S5".

**429 Nombre del congreso:** NovelQ 2nd Industry Advisory Platform meeting. NovelQ Integrated Project

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

Martín Belloso, O.

**430 Título del trabajo:** Comparative study on shelf-life of whole milk processed by high intensity pulsed electric field or heat treatment

**Nombre del congreso:** 3º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2007)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

Odriozola-Serrano I; Bendicho-Porta S; Martín-Belloso O. "CD-INNOVA2007".

**431 Título del trabajo:** Nuevos retos para la industria de transformación de frutas y hortalizas: el procesado mínimo (Conferencia plenaria)

**Nombre del congreso:** Acto de Inauguración del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Calahorra (La Rioja), España

**Fecha de celebración:** 2007

**Fecha de finalización:** 2007

**Entidad organizadora:** Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O.

**432 Título del trabajo:** Ciencia y Tecnología de Alimentos en Europa

**Nombre del congreso:** XI Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

Martín Belloso, O.

**433 Título del trabajo:** Análisis y significación de vitaminas C en frutas y hortalizas

**Nombre del congreso:** Jornadas Nacionales de Alimentación 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Huelva, España

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

Odriozola-Serrano, I.; Martín-Belloso, O.; Hernández-Jover, T. "Libro de resúmenes, P-014".



- 434 Título del trabajo:** Comunicaciones orales I. Higiene y seguridad alimentaria, tecnología de alimentos, biotecnología alimentaria, análisis de alimentos (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** XI Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Martín-Belloso, O.
- 435 Título del trabajo:** Effect of minimal processing on bioactive compounds of fresh-cut tomatoes  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Odriozola-Serrano I, Martín-Belloso O."Book of Abstracts, 39G-21".
- 436 Título del trabajo:** Comparison of the effects of PEF and HTST pasteurization treatments on several physicochemical properties and health-related compounds of grape juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando (FL), Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Marsellés-Fontanet AR, Martín O."Book of Abstracts, 39K-13".
- 437 Título del trabajo:** Effect of ripeness on fresh-cut packaged under modified atmosphere.  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Oms-Oliu G; Aguiló-Aguayo I; Martín-Belloso O."Book of Abstracts, 78F-24".
- 438 Título del trabajo:** Effect of the antimicrobial plant essential oils and oil compounds on physical properties of apple puree-pectin based edible films and coatings  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América



**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Rojas-Graü MA; Martín-Belloso O; Avena-Bustillos R; Friedman M; Henika P; McHugh T. "Book of Abstracts, 54C-22".

**439 Título del trabajo:** Physicochemical properties of apple puree-alginate films containing the plant essential oils and oil compounds active against *Escherichia coli* O157:H7

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Olsen C; Avena-Bustillos R; Friedman M; Henika P; McHugh T; Rojas-Graü MA; Martín-Belloso O. "Book of Abstracts, 78F-24".

**440 Título del trabajo:** Estudio del efecto del tratamiento por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre la población microbiana natural de los mostos

**Nombre del congreso:** XXIX Congreso mundial de la viña y el vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Logroño, España

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

Puig A; Marsellés R; Olmos P; Martín, O; Mínguez S. "Actas del Congreso".

**441 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on the inactivation of pectin methyl esterase in mediterranean vegetable soup

**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

Aguiló-Aguayo, I.; Élez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P-1, p. 89".

**442 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on the inactivation of peroxidase in mediterranean vegetable soup

**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda

**Fecha de celebración:** 2006

**Fecha de finalización:** 2006

Aguiló-Aguayo, I.; Élez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P-2, p. 90".

- 443 Título del trabajo:** Innovative processing technologies (HP and PEF) compared to traditional pasteurization of plant-derived products: effect on bioactive compounds, bioavailability and impact on health plasma biomarkers  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
De Ancos, B.; Sánchez-Moreno, C.; Plaza, L.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Cano, M.P."Book of Abstracts, P-9, p. 97".
- 444 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on Salmonella enteritidis and Escherichia coli inoculated in fruit juices  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Mosqueda-Melgar, J.; Raybaudi-Massilia, R.M.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-24, p. 112".
- 445 Título del trabajo:** Effect of high-intensity pulsed electric fields and heat treatments on physicochemical and health-related compounds of tomato juice  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Odriozola-Serrano, I.; Soliva-Fortuny, R.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-28, p. 116".
- 446 Título del trabajo:** Inactivation of E. coli O157:H7, S. Enteritidis and L. monocytogenes by combining of high-intensity pulsed electric fields and malic acid in apple juice  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Raybaudi-Massilia, R.M.; Mosqueda-Melgar, J.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-32, p. 120".
- 447 Título del trabajo:** Minimal inhibitory and bactericidal concentrations of selected essential oils on Salmonella Enteritidis, Escherichia coli and Listeria innocua in fruit juices  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Raybaudi-Massilia, R.M.; Mosqueda-Melgar, J.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-33, p. 121".



- 448 Título del trabajo:** A combination of high-intensity pulsed electric fields and nisin enhances inactivation of *Staphylococcus aureus* in skim milk  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Sobrino-López, A.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-39, p. 127".
- 449 Título del trabajo:** Modelling the inactivation of a lipase from *Pseudomonas fluorescens* by high-intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Workshop on applications of novel technologies in food, and biotechnology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Soliva-Fortuny, R.; Bendicho-Porta, S.; Martín-Belloso, O."Book of Abstracts, P-40, p. 128".
- 450 Nombre del congreso:** EFFOST / IFT workshop 'Applications of novel technologies in food and biotechnology'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín Belloso, O. **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro
- 451 Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CIBSA 2006)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
**Entidad organizadora:** Red Española de Seguridad Alimentaria (SICURA)  
Martín-Belloso, O. **Tipo de entidad:** Otras administraciones estatales
- 452 Título del trabajo:** La innovación frente a la obsolescencia tecnológica en la conservación de alimentos  
**Nombre del congreso:** Ingeniería y biología de los alimentos: Procesos y conservación (EBA2005)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Martín Belloso O."Libre de resums".





- 453 Título del trabajo:** Conservación de zumo de uva mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo: estudio de la estabilidad microbiológica  
**Nombre del congreso:** Ingeniería y Biología de los Alimentos: Procesos y Conservación (EBA 2005)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Olmos, P.; Puig, A.; Mínguez, S. Marsellés, R.; Martín, O.
- 454 Título del trabajo:** Perspectivas de la utilización de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo en la conservación de productos derivados de la pesca  
**Nombre del congreso:** Aplicación de tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero: realidades y perspectivas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Vigo, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Martín Belloso, O.; Elez-Martínez, P.
- 455 Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
**Entidad organizadora:** Universidad de Burgos **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín Belloso, O.
- 456 Título del trabajo:** Efecto de la atmósfera modificada en las características fisico-químicas y nutricionales de la fruta fresca cortada  
**Nombre del congreso:** Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** La Habana, Cuba  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
(IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
Martín-Belloso O, Oms-Oliu G."Libro de resúmenes, SFH-08, p.236-237".
- 457 Título del trabajo:** Reduction of peroxidase activity in orange juice by high intensity pulsed electric fields: inactivation models  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005



**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)  
Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, 99E-27".

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**458 Título del trabajo:** Validation of a high-performance liquid chromatography method to determinate vitamin C in strawberry

**Nombre del congreso:** 2º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2005)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

Odriozola-Serrano I; Hernández-Jover T; Martín-Belloso O. "CD Resúmenes, FN7".

**459 Título del trabajo:** Study of the effects of pulsed electric field treatments on natural yeasts of grape juice using the response surface methodology

**Nombre del congreso:** Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Marsellés-Fontanet AR; Olmos P; Puig A; Mínguez-Sanz S; Martín-Belloso O. "Marsellés-Fontanet, A.R.; Olmos, P.; Puig, A.; Mínguez-Sanz, S.; Martín-Belloso, O. Study of the effects of pulsed electric field treatments on natural yeasts of grape juice using the response surface methodology. Innovations in traditional foods (INTRADFOOD 2005), Valencia, 2005. Proceedings, 1495-1498. Eds. Universidad Politécnica de Valencia - Elsevier. ISBN: 84-9705-879-8".

**460 Título del trabajo:** Inhibitory effect of natural antibrowning agents on fresh-cut apples determined by colour changes

**Nombre del congreso:** Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Rojas-Graü MA; Sobrino-López A; Martín-Belloso O. "Rojas-Graü, M.A.; Sobrino-López, A.; Martín-Belloso, O. Inhibitory effect of natural antibrowning agents on fresh-cut apples determined by colour changes. Innovations in traditional foods (INTRADFOOD 2005), Valencia, 2005. Proceedings, 1403-1406. Eds. Universidad Politécnica de Valencia - Elsevier. ISBN: 84-9705-879-8".

**461 Título del trabajo:** Inhibition of browning on pear slices by various antibrowning agents

**Nombre del congreso:** Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD 2005)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Oms-Oliu G, Martín-Belloso O. "Oms-Oliu, G.; Aguiló-Aguayo, I.; Martín-Belloso, O. Inhibition of browning on pear slices by various antibrowning agents. Innovations in traditional foods (INTRADFOOD 2005), Valencia, 2005. Proceedings, 1245-1248. Eds. Universidad Politécnica de Valencia - Elsevier. ISBN: 84-9705-879-8".

**462 Título del trabajo:** Application of factorial design methodology to the inactivation of 'Staphylococcus aureus' in milk by high intensity pulsed electric fields.

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín O; Sobrino A; Carnicé C. "Book of Abstracts, 54F-7".

**463 Título del trabajo:** Comparative study of the effect of refrigerated storage of orange juice processed by new emerging technologies (High-pressure and pulsed electric fields) and traditional technology (low pasteurization)

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Sánchez-Moreno C; Plaza L; Elez-Martínez P; Martín-Belloso O; de Ancos B; Cano M.P. "Book of Abstracts, 54F-3".

**464 Título del trabajo:** Formulation of alginate and gellan based edible coatings with antioxidants for fresh-cut apple and papaya

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Tapia M.S; Rojas-Graü M.A; Martín-Belloso O. "Book of Abstracts, 36E-43".

**465 Título del trabajo:** Effect of natural antibrowning agents on polyphenoloxidase activity in minimally processed apple slices

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2005

**Fecha de finalización:** 2005



**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)  
Rojas-Grau M.A; Sobrino-López A; Tapia M.S; Martín-Belloso O."Book of Abstracts, 36E-15".

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

- 466 Título del trabajo:** Calidad de fruta fresca cortada y utilización de películas comestibles  
**Nombre del congreso:** 2º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2005)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Martín-Belloso O."Libro de resúmenes".

- 467 Título del trabajo:** Patógenos asociados a frutas frescas cortadas. Incidencia, supervivencia y crecimiento, brotes y control  
**Nombre del congreso:** Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** La Habana, Cuba  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD) - European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Tapia M.S; Raybaudi-Massilia R.M; Martín-Belloso O."Libro de resúmenes SFH-23, p. 246-247".

- 468 Título del trabajo:** Rol e importancia de las asociaciones de profesionales de ciencia y tecnología de alimentos (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** 2º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (INNOVA 2005)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Martín-Belloso, O.

- 469 Título del trabajo:** Bio-conservación de tomates frescos cortados  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-V)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México  
**Fecha de celebración:** 2005  
**Fecha de finalización:** 2005  
Ayala-Zavala FJ; Oms-Oliu G; Martín-Belloso O; González-Aguilar GA."Book of Abstracts, II-01".

- 470 Título del trabajo:** Microbiología del procesado mínimo de frutas y derivados por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y métodos combinados  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Girona, España



**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Martín-Belloso, O.; Rojas-Grau, M.A.; Elez-Martínez, P. "Libro de resúmenes, p.31-32".

- 471 Título del trabajo:** Efecto de los parámetros de procesado sobre la inactivación de *Lactobacillus brevis* suspendido en gazpacho mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Girona, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín-Belloso O; Díaz-Lázaro A; Elez-Martínez P. "Libro de resúmenes, P-053, p. 88".
- 472 Título del trabajo:** Efecto del tratamiento mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre la actividad polifenoloxidasa de zumo de uva  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Universidad Pública de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad  
Marsellés-Fontanet, AR.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Marsellés-Fontanet, AR.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Efecto del tratamiento mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre la actividad polifenoloxidasa de zumo de uva. III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004), Pamplona, 2004, Proceeding's CD, 572-577, ISBN: 84-688-7989-4".
- 473 Título del trabajo:** Inactivación de peroxidasa en zumo de naranja procesado mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Universidad Pública de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad  
Elez-Martínez, P.; Marsellés-Fontanet, AR.; Martín-Belloso, O. "Elez-Martínez, P.; Marsellés-Fontanet, AR.; Martín-Belloso, O. Inactivación de peroxidasa en zumo de naranja procesado mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo. III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004), Pamplona, 2004, Proceeding's CD, 533-541, ISBN: 84-688-7989-4".
- 474 Título del trabajo:** Campos eléctricos de alta intensidad para la conservación de alimentos  
**Nombre del congreso:** III Jornadas Técnicas sobre Industrias Agroalimentarias: Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Palencia, España



**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Martín Belloso, O.; Rojas-Graü, M.A.; Elez-Martínez, P.

- 475 Título del trabajo:** INCO promotes food technologies suitable for development countries in Latin America  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Tapia, M.S.; Martín, O.; Cano, P. "Book of Abstracts, 54-5".
- 476 Título del trabajo:** Factores que afectan a la calidad de las frutas cortadas  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** San José, Costa Rica  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Martín-Belloso O, Rojas-Graü MA. "Simposio Estado actual del mercado de frutas y vegetales cortados en Iberoamérica, p. 17-23".
- 477 Título del trabajo:** Evaluación de la aceptabilidad y efecto de distintos tratamientos de preservación sobre el valor nutricional de zumo de naranja con agregado de suero lácteo  
**Nombre del congreso:** Reunión Anual de Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Santa Fe, Argentina  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Mónico, A.; Martín, O.; de Portela, M.L.; Greco, C.; Langini, S.; Ronayne de Ferrer, P. "Libro de resúmenes, 38".
- 478 Título del trabajo:** Sensory quality and internal atmosphere of fresh-cut Golden Delicious apples  
**Nombre del congreso:** EFFoST Conference 2004  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Soliva-Fortuny, R.C.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P3.1".
- 479 Título del trabajo:** Modeling the inactivation of orange juice pectin methyl esterase by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** EFFoST Conference 2004  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P2.43".

**480 Título del trabajo:** Microbiological and biochemical changes in minimally processed fresh-cut Conference pears

**Nombre del congreso:** EFFoST Conference 2004

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Varsovia, Polonia

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Soliva-Fortuny, R.C.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, P2.42".

**481 Título del trabajo:** Comparación de pasteurización térmica convencional y pulsos eléctricos de alta intensidad (PEF) en jugo de manzana y su efecto sobre los volátiles responsables del olor y sabor

**Nombre del congreso:** Congreso internacional de seguridad alimentaria (COISA 2004)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Reynosa, Tamaulipas, México

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Aguilar-Rosas, S.F.; Martín-Belloso, O.; Ballinas-Casarrubias, L.; Nevárez-Morillón, G.V.; Ortega-Rivas, E. "Proceedings CD".

**482 Título del trabajo:** Estudio de la composición gaseosa de manzana (Golden Delicious) mínimamente procesada

**Nombre del congreso:** IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Oeiras, Portugal

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Soliva-Fortuny, R.C.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. "Soliva-Fortuny, R.C.; Rojas-Graü, M.A.; Martín-Belloso, O. Estudio de la composición gaseosa de manzana (Golden delicious) mínimamente procesada. IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha. Oeiras, Portugal. 2004. Libro de Actas, 321-324, Instituto Nacional de Investigação Agraria. ISBN: 972-579-028-6. Depósito Legal: 216637/04".

**483 Título del trabajo:** Influencia de la madurez en el procesado en la vida útil de pera Conference mínimamente procesada

**Nombre del congreso:** IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Oeiras, Portugal

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Soliva-Fortuny, R.C.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. "Soliva-Fortuny, R.C.; Oms-Oliu, G.; Espachs-Barroso, A.; Martín-Belloso, O. Influencia de la madurez en el procesado en la vida útil de pera Conference mínimamente procesada. IV Simposio Ibérico de Maduración y Postcosecha, Oeiras, Portugal, 2004. Libro de Actas, 33-36. Instituto Nacional de Investigação Agraria. ISBN: 972-579-028-6. Depósito Legal: 216637/04".



- 484 Título del trabajo:** Inactivation of Staphylococcus aureus by combining high intensity pulsed electric fields and nisin  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Sobrino-López, A.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, 49H-34".
- 485 Título del trabajo:** Vitamin C content and antioxidant capacity of orange juice and vegetables soup 'gazpacho' as affected by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, 49H-33".
- 486 Título del trabajo:** Effect of nonthermal treatments on the survival of Saccharomyces cerevisiae in grape juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Marsellés-Fontanet, A.R.; Guerrero-Beltrán, J.A.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, 49H-14".
- 487 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on the inactivation of pectin methyl esterase and peroxidase in orange juice  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Book of Abstracts, 49H-13".

- 488 Título del trabajo:** Pulsed electric fields-treated vegetable soup 'gazpacho' retains the vitamin C bioavailability and antioxidant properties in humans  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Las Vegas, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Sánchez-Moreno, C.; Martín, A.; Olmedilla, B.; Granado, F.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O.; Plaza, L.; de Ancos, B.; Cano, M. P. "Book of Abstracts, 33H-4".
- 489 Título del trabajo:** Mejora de la gestión medioambiental en centrales hortofrutícolas  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** San José, Costa Rica  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Masbernat MS; Costa SE; Usall RJ; Martín-Belloso O. "CD Resúmenes, Postcosecha p.8".
- 490 Título del trabajo:** Estudio de la composición gaseosa de manzana (Golden Delicious) mínimamente procesada  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** San José, Costa Rica  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Soliva RC; Rojas MA; Martín-Belloso O. "CD Resúmenes, Postcosecha p.2".
- 491 Título del trabajo:** Kinetic models for the inactivation of *Lactobacillus brevis* in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Foods (ICEF 9)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia  
**Fecha de celebración:** 2004  
**Fecha de finalización:** 2004  
Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. C.; Martín-Belloso, O. "Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, R. C.; Martín-Belloso, O. Kinetic models for the inactivation of *Lactobacillus brevis* in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields. International Congress on Engineering and Food (ICEF-9), Montpellier, 2004, Book of Abstracts, nº 952".
- 492 Título del trabajo:** Inactivation of *Staphylococcus aureus* by combining high intensity pulsed electric fields and nisin  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Foods (ICEF 9)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia  
**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Sobrin-López, A.; Llanes-Porta, F.; Arántegui-Jiménez, J.; Martín-Belloso, O. "Sobrin-López, A.; Llanes-Porta, F.; Arántegui, J.; Martín-Belloso, O. Inactivation of *Staphylococcus aureus* by combining high intensity pulsed electric fields and nisin. International Congress on Engineering and Food (ICEF-9), Montpellier, 2004, Book of Abstracts, nº 951".

**493 Título del trabajo:** Effect of natural antibrowning agents on the color of fresh-cut apples

**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Foods (ICEF 9)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Rojas-Graü, M.A.; Sobrin-López, A.; Mateu-Fornos, N.; Martín-Belloso, O. "Rojas-Graü, M.A.; Sobrin-López, A.; Mateu-Fornos, N.; Martín-Belloso, O. Effect of natural antibrowning agents on the color of fresh-cut apples. International Congress on Engineering and Food (ICEF-9), Montpellier, 2004, Book of Abstracts, nº 950".

**494 Título del trabajo:** Evaluación de la aceptabilidad y efecto de distintos tratamientos de preservación sobre el valor proteico de zumo de naranja con agregado de suero lácteo

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Córdoba, Argentina

**Fecha de celebración:** 2004

**Fecha de finalización:** 2004

Mónico, A.; Martín, O.; de Portela, M.L.; Greco, C.; Langini, S.; Ronayne de Ferrer, P. "Libro de resúmenes".

**495 Título del trabajo:** Los pulsos eléctricos y otras tecnologías emergentes de inactivación microbiana en alimentos

**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología. Simposio Nuevas fronteras en seguridad alimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Martín-Belloso, O. "Libro de resúmenes, ref. S-07, p.47".

**496 Título del trabajo:** Biodisponibilidad de carotenoides provitamínicos del zumo de naranja comercial y procesado mediante tecnologías emergentes

**Nombre del congreso:** IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Tenerife, España

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Olmedilla, B.; Granado, F.; Cano, P.; Herrero, C.; Blanco, I.; de Ancos, B.; Elez, P.; Martín-Belloso, O. "Libro Nutrición Hospitalaria, vol. 18 (5), p. 298".



- 497 Título del trabajo:** Destrucción de *Lactobacillus brevis* y *Saccharomyces cerevisiae* en zumo de naranja procesado mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología. Simposio Nuevas fronteras en seguridad alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Elez-Martínez, P.; Escolà-Hernández, J.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O."Libro Resúmenes, TA-35 p. 307".
- 498 Título del trabajo:** Trazabilidad y legislación de los productos de IV Gama  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre productos hortícolas mínimamente procesados  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) **Tipo de entidad:** Otras comunidades autónomas  
Martín, O.
- 499 Título del trabajo:** Nuevas tecnologías de conservación de zumos de frutas y hortalizas  
**Nombre del congreso:** Maratón de Conservación de alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Museo Nacional de Ciencia y Tecnología (MUNCYT) **Tipo de entidad:** Administración estatal  
Martín, O.
- 500 Título del trabajo:** Microbiología en Tecnología de Alimentos (Presidencia de sesión)  
**Nombre del congreso:** XIX Congreso Nacional de Microbiología. Simposio Nuevas fronteras en seguridad alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Santiago de Compostela, España  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Martín-Belloso, O.
- 501 Título del trabajo:** Food Enzymes as affected by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute Of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003



**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)  
Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín, O.; Eléz-Martínez, P. "Book of Abstracts, 23-4".

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

- 502 Título del trabajo:** Cinética de inactivación de microorganismos con pulsos eléctricos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Martínez, A.; Martín, O.; Raso, J.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Rodrigo, M.; Elez, P.; Álvarez, I. "Abstract book, p. 8".
- 503 Título del trabajo:** Tecnologías emergentes y su incidencia en el estado nutricional de los alimentos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Cano, P.; Martín, O.; De Ancos, B.; Sánchez-Moreno, C.; Elez, P. "Abstract book, P.8".
- 504 Título del trabajo:** Effect of emerging industrial technologies on the bioavailability of lycopene and beta-carotene from 'gazpacho' in humans  
**Nombre del congreso:** 9th European Nutrition Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Olmedilla, B.; Granado, F.; Cano, P.; Herrero, C.; Blanco, I.; De Ancos, B.; Martín-Belloso, O.; Elez, P. "Book of abstracts, nº 684".
- 505 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on *Saccharomyces cerevisiae* suspended in orange juice  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Elez-Martínez, P.; Escolá-Hernández, J.; Espachs-Barroso, A.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, TE-1, p. 213".
- 506 Título del trabajo:** Microbiological stability of minimally processed avocado  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2003



**Fecha de finalización:** 2003

Soliva-Fortuny, R.C.; Elez-Martínez, P.; Espachs-Barroso, A.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, P.8".

**507 Título del trabajo:** Enzymatic treatment of orange peels to obtain a natural clouding agent  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valparaíso, Chile

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Espachs-Barroso, A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, B-19, p. 61".

**508 Título del trabajo:** Comparative effects between thermal and non-thermal technologies on vitamin C content and antioxidant capacity of orange juice

**Nombre del congreso:** 12th World Food Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Plaza, L.; de Ancos, B.; Sánchez-Moreno, C.; Elez, P.; Martín-Belloso, O.; Cano, M.P. "Abstract book, 7E-3".

**509 Título del trabajo:** High intensity pulsed electric field inactivation of pectin methyl esterase in orange juice

**Nombre del congreso:** 12th World Food Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Elez-Martínez, P.; Suarez-Recio, M.; Espachs-Barroso, A.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, 7E-9".

**510 Título del trabajo:** Dietary Fiber Characterization of Wastes from Citrus Fruit Juice Extraction

**Nombre del congreso:** 12th World Food Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Elez-Martínez, P.; Domingo-Baró, J.; Soliva-Fortuny, R.C.; Martín-Belloso, O. "Abstract book, 6A-5".

**511 Título del trabajo:** Wastes from the transformation of apples, pears and peaches as a source of dietary fiber

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro



Elez-Martínez,P.; Domingo-Baró,J.; Espachs-Barroso,A.; Martín-Belloso,O."Abstract book, 104B-35".

- 512 Título del trabajo:** Modelling headspace gas composition in packages of minimally processed avocado  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Elez-Martínez,P.; Soliva-Fortuny,R.C.; Martín-Belloso,O."Abstract book, 104B-24".
- 513 Título del trabajo:** Effect of pulse width, frequency and polarity of high intensity pulsed electric fields in a commercial pectic enzymes complex  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Espachs-Barroso,A.; Elez-Martínez,P.; Barbosa-Cánovas,G.V.; Martín-Belloso,O."Abstract book, 92C-37".
- 514 Título del trabajo:** Inactivation of Lactobacillus brevis in orange juice by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Elez-Martínez,P.; Escolá-Hernández,J.; Espachs-Barroso,A.; Barbosa-Cánovas,G.V.; Martín-Belloso,O."Abstract book, 92C-36".
- 515 Título del trabajo:** Treatment conditions to obtain a natural clouding agent from orange peels by an enzymatic extraction  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Espachs-Barroso,A.; Elez-Martínez,P.; Martín-Belloso,O."Abstract book, 76C-7".
- 516 Título del trabajo:** Effect of emerging industrial technologies on the bioavailability of B-cryptoxanthin in humans  
**Nombre del congreso:** XXI International Vitamin A Consultative Group Meeting



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Marrakech, Marruecos

**Fecha de celebración:** 2003

**Fecha de finalización:** 2003

Olmedilla B; Granado F; Cano P; Herrero C; Blanco I; de Ancos B; Martín-Belloso O."Abstract book, W13".

- 517 Título del trabajo:** Flow behavior of a natural clouding agent from organe peels  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-IV)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valparaiso, Chile  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Espachs-Barroso, A.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Abstracts book, PF-224, p. 210".

- 518 Título del trabajo:** Inactivation of peroxidase in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Workshop on Nonthermal Food Preservation  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda  
**Fecha de celebración:** 2003  
**Fecha de finalización:** 2003  
Elez-Martínez, P.; Aguiló-Aguayo, I.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O."Elez-Martínez, P.; Aguiló-Aguayo, I.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. Inactivation of peroxidase in orange juice processed by high intensity pulsed electric fields. Workshop on nonthermal food preservation, Wageningen, Holanda, 2003. Proceedings book, 40-42".

- 519 Título del trabajo:** Influencia del estado de madurez sobre la calidad de manzana mínimamente procesada  
**Nombre del congreso:** VI Simposio Nacional y III Ibérico sobre Maduración y Post-Recolección 2002  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
Soliva-Fortuny RC; Oms-Oliu G; Martín-Belloso O."Soliva-Fortuny, R.C.; Oms-Oliu, G.; Martín-Belloso, O. Influencia del estado de madurez sobre la calidad de manzana mínimamente procesada. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha, Madrid, 2002. Proceeding book, Cap. III, p. 295-298. 2003. Eds. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ISBN: 84-00-08185-4, Depósito legal: M-54539-2003".

- 520 Título del trabajo:** Efecto de los pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre un preparado péctico comercial  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
Espachs-Barroso, A.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O."Espachs-Barroso, A.; Barbosa-Cánovas, G.V.; Martín-Belloso, O. Efecto de los pulsos eléctricos de alta intensidad de campo sobre un preparado



péctico comercial. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002), Lleida, 2002. Libro Resúmenes, TE-01 p. 131. ISBN: 84-8409-162-7".

**521 Título del trabajo:** Efecto de antioxidantes y agentes antimicrobianos sobre el enrancimiento de aguacate mínimamente procesado

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

Elez-Martínez P; Soliva-Fortuny RC; Martín-Belloso O."Elez-Martínez P, Soliva-Fortuny RC, Martín-Belloso O. Efecto de antioxidantes y agentes antimicrobianos sobre el enrancimiento de aguacate mínimamente procesado. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Lleida, 2002, Actas del Congreso (CD). TE-03, p. 133, ISBN: 84-8409-162-7".

**522 Título del trabajo:** Modelización de la composición gaseosa en envases de puré de aguacate conservado por métodos combinados

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O."Elez-Martínez, P.; Soliva-Fortuny, RC.; Martín-Belloso, O. Modelización de la composición gaseosa en envases de puré de aguacate conservado por métodos combinados. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Lleida, 2002, Actas del Congreso (CD). TE-05, p. 135, ISBN: 84-8409-162-7".

**523 Título del trabajo:** Modelización del pardeamiento y actividad polifenoloxidásica de aguacate mínimamente procesado

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O."Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Martín-Belloso, O. Modelización del pardeamiento y actividad polifenoloxidásica de aguacate mínimamente procesado. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002), Lleida, 2002. Libro Resúmenes, TE-04 p. 134. ISBN: 84-8409-162-7".

**524 Título del trabajo:** Establecimiento de parámetros de madurez óptima para el procesado de aguacate por métodos combinados

**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Domingo-Baró, J.; Martín-Belloso, O."Soliva-Fortuny, RC.; Elez-Martínez, P.; Domingo-Baró, J.; Martín-Belloso, O. Establecimiento de parámetros de madurez óptima

para el procesado de aguacate por métodos combinados. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002). Lleida, 2002, Actas del Congreso (CD). TE-02 p. 133, ISBN: 84-8409-162-7".

- 525 Título del trabajo:** El riesgo de obsolescencia tecnológica y la innovación en la industria alimentaria  
**Nombre del congreso:** 4º Congreso Catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria. Gestión del riesgo en la industria alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
**Entidad organizadora:** Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Cataluña **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 526 Nombre del congreso:** 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA-2002). Universidad de Lleida  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
Martín-Belloso, O.
- 527 Nombre del congreso:** 4º Congreso Catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria. Gestión del riesgo en la industria alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
**Entidad organizadora:** Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Cataluña **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín-Belloso, O.
- 528 Título del trabajo:** Innovación en la industria alimentaria (Conferencia plenaria)  
**Nombre del congreso:** Entrega del Certificado UNE-166002 al Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Alesón (La Rioja), España  
**Fecha de celebración:** 2002  
**Fecha de finalización:** 2002  
**Entidad organizadora:** Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 529 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on enzymes and other food components  
**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España



**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC) **Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales  
Martín-Belloso, O.; Bendicho, S.; Elez-Martínez, P.; Barbosa-Cánovas, G.V."Abstract book, p. 37".

**530 Título del trabajo:** Inactivation of a commercial pectic enzyme by high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC) **Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales  
Espachs, A; Bendicho, S; Barbosa-Cánovas, GV; Martín-Belloso, O."Abstract book, 2.07, p 75".

**531 Título del trabajo:** Reduction of protease activity in milk by high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC) **Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales  
Bendicho, S; Espachs, A; Barbosa-Cánovas, GV; Martín-Belloso, O."Abstract book, 2.08, p 75".

**532 Título del trabajo:** Texture and microstructure of minimally processed pears by combined methods.

**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC) **Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales  
Soliva, RC.; Grigelmo, N.; Quiles, A.; Hernando, I.; Lluch, MA.; Martín, O."Abstract book, 4.23 p 163-164".

**533 Título del trabajo:** Structural properties changes in fresh-cut apples by effect of modified atmosphere packaging

**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC) **Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales  
Soliva, RC; Lluch, MA; Quiles, A; Grigelmo, N; Martín, O."Abstract book, 4.26 p 166".

**534 Título del trabajo:** Reduction of protease activity in a simulated milk ultrafiltrate by high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Anaheim, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Bendicho, S.; Barbosa-Cánovas, GV.; Martín, O."Abstract book, 91E-19".

**535 Título del trabajo:** Comparative antioxidative properties of selected seed oils

**Nombre del congreso:** Antioxidants: Benefits and Risk Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Cambridge, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

Ciz, M.; Gorinstein, S.; Lojek, A.; Martín-Belloso, O.; Leontowich, H.; Trakhtenberg, S."Ciz, M.; Gorinstein, S.; Lojek, A.; Martín-Belloso, O.; Leontowich, H.; Trakhtenberg, S. Comparative antioxidative properties of selected seed oils. European Research on Functional Effects of Dietary Antioxidants: Benefits and Risks. Free Radical Research Vol. 36, suplement 1, 64-65, 2002, Eds. Taylor and Francis. Health Science".

**536 Título del trabajo:** Electric field pulses (Presidencia de sesión)

**Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC)

**Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales

Martín-Belloso, O.

**537 Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC)

**Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales

Martín-Belloso, O.

**538 Nombre del congreso:** Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec2002)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Comité científico

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 2002

**Fecha de finalización:** 2002

**Entidad organizadora:** Instituto del Frío (IF-CSIC)

**Tipo de entidad:** Organismos públicos estatales

Martín-Belloso, O.

**539 Título del trabajo:** Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo como nueva tecnología en el procesado de alimentos

**Nombre del congreso:** Nuevas tecnologías en los procesos de la industria alimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Col·legi d'Enginyers Industrials de Catalunya  
Martín, O.

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

- 540 Título del trabajo:** High intensity pulsed electric fields for food preservation  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín O; Bendicho S; Barbosa-Cánovas GV."Libro de resúmenes".

- 541 Título del trabajo:** Los concentrados de fibras en la elaboración de nuevos alimentos  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Productos Intermedios Alimentarios  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Martín,O."Libro Actas Congreso, 115-120".

- 542 Título del trabajo:** Combined effects of high intensity pulsed electric fields and acidification on a lipase from 'Pseudomonas fluorescens'  
**Nombre del congreso:** Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'01  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Reno, Nevada, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Bendicho S; Estela C; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Book of Abstracts, 78H".

- 543 Título del trabajo:** Procesado de alimentos mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Internacional de Ciencias Farmacéuticas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Martín,O.; Bendicho,S."Documentación del Congreso".

- 544 Título del trabajo:** Bioactive compounds in plant foods and bioavailability. Effect of traditional and emerging preserving technologies  
**Nombre del congreso:** Bioavailability of micronutrients in relation to public health 2001



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Interlaken, Suiza

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

Cano MP; de Ancos B; Martín O; Olmedilla B; Granado F."Abstract book, 74".

**545 Título del trabajo:** Combined effects of high intensity pulsed electric fields and mild heat on a lipase from *Pseudomonas fluorescens*

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Bendicho S; Estela C; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, 59H-18".

**546 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on a protease from *Bacillus subtilis*

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Bendicho,S; Martí,G; Fernández-Molina,JJ; Barbosa-Cánovas,GV; Martín,O."Abstract book, 59H-16".

**547 Título del trabajo:** Browning and firmness in fresh-cut pears

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Soliva-Fortuny,RC; Biosca-Biosca,M; Grigelmo-Miguel,N; Martín,O."Abstract book, 30B-30".

**548 Título del trabajo:** Inactivation of *Staphylococcus aureus* and *Bacillus cereus* in milk by pulsed electric fields and moderate heating

**Nombre del congreso:** NIZO Dairy Conference on Food Microbes

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Ede, Holanda

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

Sobrino A; Rosell JR; Bendicho A; Sanchis V; Martín O."Abstract book, P121".

- 549 Título del trabajo:** Nutritional antioxidants in prevention of coronary artery disease (CAD)  
**Nombre del congreso:** European Conference on Bioactive Compounds in Plant Foods  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST) **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
Martín-Belloso, O.; Gorinstein, S.; Weisz, M.; Libman, I.; Trakhtenberg, S.; Caspi, A. "Nutritional antioxidants in prevention of coronary artery disease (CAD). COST Action 916 Bioactive compounds in plant foods, Tenerife, 2001. Workshop book, 299-300. 2002. Office of Official Publications of the European Communities. ISBN: 92-828-1816-0".
- 550 Título del trabajo:** Bioactive compounds in plant foods and bioavailability. Effect of traditional and emerging preserving technologies  
**Nombre del congreso:** European Conference on Bioactive Compounds in Plant Foods  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** European Cooperation in Science and Technology (COST) **Tipo de entidad:** Administración Unión Europea  
Cano, MP.; de Ancos, B.; Martín, O.; Olmedilla, B.; Granado, F. "Abstract book, 68".
- 551 Título del trabajo:** Combined effects of high intensity pulsed electric fields and heat or acidification on a protease from *Bacillus subtilis*  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Bendicho S; Estela C; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. "Abstract book, 4C-13".
- 552 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on a lipase from *Pseudomonas fluorescens*  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Bendicho S; Estela C; Fernandez-Molina JJ; Barbosa-Cánovas GV; Martín O. "Abstract book, 4C-12".
- 553 Título del trabajo:** Evaluation of browning and firmness changes in minimally processed apples  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV)

**Tipo de entidad:** Universidad

Soliva-Fortuny RC; Odriozola-Serrano I; Grigelmo-Miguel N; Martín O."Abstract book, 3C-03".

**554 Título del trabajo:** Bioactive compounds in plant foods and bioavailability. Effect of traditional and emerging preserving technologies

**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV)

**Tipo de entidad:** Universidad

Cano MP; de Ancos B; Martín O; Olmedilla B; Granado F."Abstract book, 3A-13".

**555 Título del trabajo:** Effects of high intensity pulsed electric fields on endopolygalacturonase activity in a commercial enzyme formulation

**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT2001)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

Giner J; Gimeno V; Palomés M; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, 3.11".

**556 Título del trabajo:** Inactivation kinetics of a microbial lipase treated by high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT2001)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

Bendicho S; Giner J; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, 3.12".

**557 Título del trabajo:** Bioactive compounds in plant foods and bioavailability. Effect of traditional and emerging preserving technologies

**Nombre del congreso:** European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT2001)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Berlín, Alemania

**Fecha de celebración:** 2001

**Fecha de finalización:** 2001

Cano MP; de Ancos B; Martín-Belloso O; Olmedilla B; Sánchez-Moreno C; Plaza L; Granado F."Abstract book, 3.54".



- 558** **Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 3)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
**Entidad organizadora:** Universitat Politècnica de València (UPV) **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín-Belloso, O.
- 559** **Título del trabajo:** Combined effects of high intensity pulsed electric fields and mild heat on a lipase from *Pseudomonas fluorescens*  
**Nombre del congreso:** Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'01  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Reno, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2001  
**Fecha de finalización:** 2001  
Bendicho S; Estela C; Barbosa-Cánovas GV; Martín O.
- 560** **Título del trabajo:** Inactivación de *Staphylococcus aureus* y *Bacillus cereus* en leche mediante la combinación de pulsos eléctricos de alta intensidad de campo y calentamiento a temperaturas moderadas  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Oviedo, España  
**Fecha de celebración:** 2000  
**Fecha de finalización:** 2000  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Sobrino A; Arántegui J; Allaert C; Martín O. "Libro de resúmenes, p.320".
- 561** **Título del trabajo:** Pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Nombre del congreso:** Mesa redonda Innovaciones tecnológicas aplicadas a la conservación de alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2000  
**Fecha de finalización:** 2000  
Martín-Belloso, O.
- 562** **Nombre del congreso:** 3r Congreso Catalán en la Industria Alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2000  
**Fecha de finalización:** 2000  
**Entidad organizadora:** Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Cataluña **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro



Martín-Belloso, O.

**563 Título del trabajo:** Engineering of food preservation systems based on the application of high voltage electric pulses

**Nombre del congreso:** V International Congress of Project Engineering

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lleida, España

**Fecha de celebración:** 2000

**Fecha de finalización:** 2000

Rosell-Polo JR; Martín-Belloso O; Arántegui-Jiménez J."Rosell Polo, J.R.; Martín Belloso, O.; Arántegui, J. Engineering of food preservation systems based on the application of high voltage electric pulses. V International Congress of Project Engineering. Lleida, 2000. Abstract book, BA-20. Proceedings CD. Edicions de la Universitat de Lleida. Depósito legal: L-1063/2000. ISBN: 84-8409-075-2".

**564 Título del trabajo:** A mathematical model for the inactivation of *Lactobacillus brevis* by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Predictive Modelling in Foods

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Leuven, Bélgica

**Fecha de celebración:** 2000

**Fecha de finalización:** 2000

Arántegui, J.; Marín, E.; Rosell, JR.; Martín, O."Conference proceedings, 104-106 Arántegui, J.; Marín, E.; Rosell, J.R.; Martín O. A mathematical model for the inactivation of *Lactobacillus brevis* by pulsed electric fields. 3rd International Conference on Predictive Modelling in Foods. Leuven, 2000. Conference Proceedings, 104-106. 2000. Ed.: Van Impe, J.F.M., ISBN: 90-804818-3-1".

**565 Título del trabajo:** Inactivation of polyphenoloxidase from pear and peach by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Foods

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Puebla, México

**Fecha de celebración:** 2000

**Fecha de finalización:** 2000

Giner J; Gimeno V; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p.264".

**566 Título del trabajo:** Oxidative stability of avocado purée preserved by combined methods

**Nombre del congreso:** EFFoST Conference 2000

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal

**Fecha de celebración:** 2000

**Fecha de finalización:** 2000

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Elez P; Soliva R; Barranco N; Cequier F; Martín O."Abstracts book, poster nº 35, p. 103".

**567 Título del trabajo:** Effect of anti-browning agents on avocado purée preserved by combined methods

**Nombre del congreso:** EFFoST Conference 2000

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal





**Fecha de celebración:** 2000

**Fecha de finalización:** 2000

**Entidad organizadora:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

**Tipo de entidad:** Empresas privadas

Soliva R; Elez P; Torán R; Escolà J; Martín O."Abstracts book, poster nº 34, p. 102".

- 568 Título del trabajo:** Inhibition of pear polyphenol oxidase by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Giner J; Gimeno V; Rosell J; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p. 110".

- 569 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on vitamins of milk  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Bendicho S; Espachs A; Steven D; Arántegui J; Martín O."Abstract book, p. 108".

- 570 Título del trabajo:** Inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* in a model solution of peach juice by electrical pulses of high field intensity  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Arántegui J; Feliu MJ; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p. 107".

- 571 Título del trabajo:** Inactivation of *Lactobacillus brevis* in peach juice by electrical pulses of high intensity  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Arántegui J; Rosell JR; Purroy P; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p. 106".

- 572 Título del trabajo:** Electrical properties of peach juice and milk  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Arántegui J; Rosell JR; Purroy P; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p. 105".



- 573 Título del trabajo:** Inhibition of tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill.)pectin methylesterase by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Giner J; Gimeno V; Élez P; Espachs A; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, 83A-3".
- 574 Título del trabajo:** Inhibition of peach polyphenol oxidase by pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** European Conference on Emerging Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tampere, Finlandia  
**Fecha de celebración:** 1999  
**Fecha de finalización:** 1999  
Giner J; Gimeno V; Ortega M; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, p. 109".
- 575 Título del trabajo:** Inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* en zumo de melocotón mediante la aplicación de pulsos de alta intensidad de campo eléctrico  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España  
**Fecha de celebración:** 1998  
**Fecha de finalización:** 1998  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Arantegui J; Rosell JR; Allaert C; Barbera-Canovas G; Martín O.
- 576 Título del trabajo:** Envasado de productos de cuarta gama en atmósfera modificada  
**Nombre del congreso:** Jornada sobre Envasado de alimentos y la utilización de atmósferas modificadas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Vic, España  
**Fecha de celebración:** 1998  
**Fecha de finalización:** 1998  
**Entidad organizadora:** Universitat de Vic **Tipo de entidad:** Universidad  
Martín Belloso, O.
- 577 Título del trabajo:** Técnicas de conservación de alimentos en el siglo XXI  
**Nombre del congreso:** 2º Congreso Catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria. La ingeniería de alimentos en el siglo XXI  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 1998



**Fecha de finalización:** 1998  
Martín, O.

- 578 Título del trabajo:** Pulsos eléctricos para el procesado de alimentos  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre nuevas tecnologías para la conservación de alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 1998  
**Fecha de finalización:** 1998  
**Entidad organizadora:** Alimentaria. Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes **Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña  
Martín O."Martín O. Pulsos eléctricos para el procesado de alimentos. Jornadas sobre nuevas tecnologías para la conservación de alimentos, Sukarrieta, Bizcaia, 1999, Libro de ponencias, 45-49".
- 579 Título del trabajo:** Pulsos eléctricos en la conservación de alimentos  
**Nombre del congreso:** Aula Agrària  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 1998  
**Fecha de finalización:** 1998  
**Entidad organizadora:** Fira de Lleida **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 580 Título del trabajo:** Aplicación de pulsos eléctricos en la conservación de alimentos  
**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Calidad en la Industria Alimentaria (II Jornadas Internacionales). Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Euskadi  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Vitoria, España  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Euskadi **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 581 Título del trabajo:** Experiencias de la aplicación de las nuevas tecnologías de conservación en la industria alimentaria  
**Nombre del congreso:** Tecnología e innovación en la industria alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Alimentaria. Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes **Tipo de entidad:** Empresas privadas Cataluña  
Martín, O.



- 582 Título del trabajo:** Nuevos productos y nuevas tecnologías de procesado de alimentos  
**Nombre del congreso:** Aula Agrària  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Fira de Lleida **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 583 Título del trabajo:** Convenios con industrias y tutoría de estudiantes en las industrias  
**Nombre del congreso:** Jornada Relaciones Universidad Empresa. Fira de Sant Miquel  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Fira de Lleida **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín, O.
- 584 Título del trabajo:** Peach dietary fiber as a stabilizer of jams  
**Nombre del congreso:** Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'97  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
Grigeldo-Miguel N, Martín-Belloso O."Abstract book, 73H, p. 4550".
- 585 Título del trabajo:** Dietary supplement from fruit and vegetable processing waste  
**Nombre del congreso:** Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'97  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Los Angeles, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
Grigeldo-Miguel N, Martín-Belloso O."Abstract book, 73G p. 4549".
- 586 Título del trabajo:** Inactivation of apple polyphenol oxidase by high intensity pulsed electric fields  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Giner J; Rauret A; Barbosa-Cánovas GV; Martín O."Abstract book, 13A-11".

- 587 Título del trabajo:** Quality aspects of reduced-calories and high-fruit-dietary-fiber muffings  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Grigeldo,N; Mònico,A; Martín,O."Abstract book, 23E-14".
- 588 Título del trabajo:** Characterization of low-fat-frankfurters with peach dietary fiber as ingredient.  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Grigeldo,N; Motilva,MJ; Martín,O."Abstract book, 23E-15".
- 589 Título del trabajo:** Flow properties of orange and peach dietary fiber suspensions  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Grigeldo,N; Martín,O."Abstract book, 35A-2".
- 590 Título del trabajo:** Dietary fiber as a by-product from orange juice extraction  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 1997  
**Fecha de finalización:** 1997  
**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Grigeldo, N; Martín, O."Abstracts book, 13C-38".
- 591 Título del trabajo:** Peach dietary fiber as a food ingredient  
**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Orlando, Estados Unidos de América





**Fecha de celebración:** 1997

**Fecha de finalización:** 1997

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

Grigeldo, N.; Martín, O. "Abstract book, 13C-29".

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

**592 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric fields on the susceptibility of proteins to proteolysis and the inactivation of an extracellular protease from *Pseudomonas fluorescens* M3/6

**Nombre del congreso:** VII International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 1997

**Fecha de finalización:** 1997

Vega-Mercado, H.; Powers, JR.; Martín-Belloso, O.; Luedecke, L.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. "Proceedings book, C73-76. 1997. Ed.: Jowitt, R. Sheffield Academic Press Ltd., Sheffield, UK. ISBN: 1-85075-814-X".

**593 Título del trabajo:** Nonthermal food preservation by pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** VII International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Brighton, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 1997

**Fecha de finalización:** 1997

Vega-Mercado, H.; Qin, BL.; Martín, O.; Chang, FJ.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. "Proceedings book, C81-85. 1997. Ed.: Jowitt, R. Sheffield Academic Press Ltd., Sheffield, UK. ISBN: 1-85075-814-X".

**594 Título del trabajo:** Treatment of peach juice by high voltage pulsed electric fields.

**Nombre del congreso:** 7th Mediterranean Congress on Chemical Engineering

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

Arántegui, J.; Martín, O.; Barbosa-Cánovas, GV. "Libro resúmenes, P. 8.46, p. 378".

**595 Título del trabajo:** Food Processing by high voltage pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** 7th Mediterranean Congress on Chemical Engineering

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

Arántegui, J.; Martín, O.; Barbosa-Cánovas, GV. "Libro resúmenes, 8.41, p. 372".

**596 Título del trabajo:** Procesado de alimentos por métodos no térmicos

**Nombre del congreso:** XIV Jornada Técnica de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTA-NAR)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote



**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

Martín, O.

**597 Título del trabajo:** La tecnología de los pulsos eléctricos en los alimentos

**Nombre del congreso:** Ingeniería de Alimentos. CeRTA / CDTI

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

**Entidad organizadora:** CeRTA - CDTI

**Tipo de entidad:** Administración de Cataluña

Martín, O.

**598 Título del trabajo:** Nuevas técnicas de conservación

**Nombre del congreso:** 1er Congreso Catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

Martín, O.

**599 Título del trabajo:** Pulsed electric fields inactivation of Escherichia coli suspended in skim milk

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O; Qin, BL; Barbosa-Cánovas, GV; Swanson, BG. "Abstracts book, 89C13".

**600 Título del trabajo:** Inactivation of Bacillus subtilis and Escherichia coli suspended in a pea soup by high intensity pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Vega-Mercado, H; Martín-Belloso, O; Chang, FJ; Barbosa-Cánovas, GV; Swanson, BG. "Abstracts book, 26D3".

**601 Título del trabajo:** Effect of high intensity pulsed electric fields on the activation of Escherichia coli in liquid egg

**Nombre del congreso:** Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** New Orleans, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 1996

**Fecha de finalización:** 1996

**Entidad organizadora:** Institute of Food Technologists (IFT)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín-Belloso, O; Vega-Mercado, H; Qin, BL; Chang, FJ; Barbosa-Cánovas, GV; Swanson, BG. "Abstracts book, 26A17".

**602 Título del trabajo:** Inactivation of E. coli in green pea soup using pulsed electric fields

**Nombre del congreso:** Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'95

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Chicago, Estados Unidos de América

**Fecha de celebración:** 1995

**Fecha de finalización:** 1995

Vega-Mercado, H.; Martín-Belloso, O.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. "Vega-Mercado, H.; Martín-Belloso, O.; Barbosa-Cánovas, GV.; Swanson, BG. Inactivation of E. coli in green pea soup using pulsed electric fields. Proceedings of the Annual Meeting of American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Conference of Food Engineering (CoFE)'95, 1996, Abstracts book, B 6.5".

**603 Título del trabajo:** Estudio reológico de zumos de grosella roja (Ribes Rubrum)

**Nombre del congreso:** XXV Reunión Bial Real Sociedad Española de Química

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Vitoria, España

**Fecha de celebración:** 1994

**Fecha de finalización:** 1994

Ibarz A; Díez M; Martín O; Giner J; Garza S. "Libro de Resúmenes. Comunicaciones orales y carteles. Ed. Secretaría de la XXV Reunión Bial de Química. D.L.: VI-462/94, 6-C-14, p. 232".

**604 Título del trabajo:** Composición química de las conservas de lentejas

**Nombre del congreso:** XXV Reunión Bial Real Sociedad Española de Química

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Vitoria, España

**Fecha de celebración:** 1994

**Fecha de finalización:** 1994

Martín O; Llanos E; Ibarz A; Giner J; Garza S. "Libro de Resúmenes. Comunicaciones orales y carteles. Ed. Secretaría de la XXV Reunión Bial de Química. D.L.: VI-462/94. 8-C-22, p. 354".

**605 Título del trabajo:** Adecuación a las normas ISO 9000

**Nombre del congreso:** Diseño y optimización de productos alimentarios. Red de Centros de Transferencia de Tecnología de Cataluña

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1994

**Fecha de finalización:** 1994

Martín, O.



- 606 Título del trabajo:** Thixotropic behaviour of concentrate pineapple puree.  
**Nombre del congreso:** 4th European Rheology Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 1994  
**Fecha de finalización:** 1994  
Garza, S; Faus,S; Giner,J; Martín,O; Ibarz, A."Libro de resúmenes".
- 607 Título del trabajo:** Thixotropic behaviour of concentrate pineapple puree  
**Nombre del congreso:** 4th European Rheology Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 1994  
**Fecha de finalización:** 1994  
Garza, S.; Faus, S.; Giner, J.; Martín, O.; Ibarz, A."Libro de resúmenes".
- 608 Título del trabajo:** Influence of prefermentative techniques on the mineral content for viura and garnache wines from Navarra  
**Nombre del congreso:** 6º Congreso Mediterráneo de Ingeniería Química  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 1993  
**Fecha de finalización:** 1993  
García, A.; Ancín, C.; Ayestarán, B.; Martín, O.; Garrido, J."Libro de resúmenes, pp. 811-812".
- 609 Título del trabajo:** Variación del contenido vitamínico del tomate por efecto de su conservación y el tiempo de almacenamiento  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España  
**Fecha de celebración:** 1992  
**Fecha de finalización:** 1992  
Llanos, E.; Martín, O.; Munilla, C.; Barcos, R.; Antolín, R.; López, I.; Autor, MJ."Libro de resúmenes, pp. 117".
- 610 Nombre del congreso:** X Jornadas Técnicas de ACTA-NAR 'Alimentos y frío'. Tendencias actuales en tecnología y envasado de alimentos'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 1991  
**Fecha de finalización:** 1991  
**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR) **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.

**611 Título del trabajo:** Variación del contenido vitamínico del espárrago por efecto del proceso de conservación y el tiempo de almacenamiento

**Nombre del congreso:** 3r Congreso Mundial de Tecnología de alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 1991

**Fecha de finalización:** 1991

Fernández, MC.; Llanos, E.; Martín, O.; Ancín, C. "Libro de resúmenes, pp 223".

**612 Nombre del congreso:** IX Jornadas Técnicas de ACTA-NAR 'Conservas vegetales. Tendencias actuales en tecnología y envasado de alimentos'

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 1990

**Fecha de finalización:** 1990

**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín Belloso, O.

**613 Nombre del congreso:** 5ª Asambles Nacional de la Unión de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de España (U.C.T.A.E.)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 1990

**Fecha de finalización:** 1990

**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)

**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro

Martín Belloso, O.

**614 Título del trabajo:** Influencia del proceso de elaboración sobre el valor nutritivo de las conservas vegetales

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentario

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Murcia, España

**Fecha de celebración:** 1990

**Fecha de finalización:** 1990

Martín, O.; Llanos, E.; Ancín, C.; Glaría, A.; Ezquieta, F.; Barcos, R. "Martín, O.; Llanos, E.; Ancín, C.; Glaría, A.; Ezquieta, F.; Barcos, R. Influencia del proceso de elaboración sobre el valor nutritivo de las conservas vegetales, I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios, Murcia, Proceedings, 18-19. 1990".

**615 Nombre del congreso:** VIII Jornadas Técnicas de ACTA-NAR 'El control de calidad en la industria alimentaria'

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Comité organizador

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España





**Fecha de celebración:** 1989

**Fecha de finalización:** 1989

**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.

**616 Título del trabajo:** Puntos críticos en la elaboración de conservas de espárragos. Control microbiológico  
**Nombre del congreso:** Controle microbiologique dans le processus de fabrication de conserves de tomates  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Avignon, Francia  
**Fecha de celebración:** 1989  
**Fecha de finalización:** 1989  
Munilla, C.; Martín, O.; Autor, M.J.; Antolín, R.; Martínez, E.; Martínez, A. "Libro de resúmenes".

**617 Título del trabajo:** Estudio microbiológico del proceso de elaboración de conservas de espárragos  
**Nombre del congreso:** VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 1988  
**Fecha de finalización:** 1988  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Munilla, C.; Autor, M.J.; Martínez, E.; Martín, O.; Antolín, R. "Libro resúmenes, C-56, p. 131-132".

**618 Título del trabajo:** Puntos críticos en la elaboración de conservas de tomate. Control microbiológico  
**Nombre del congreso:** VI Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 1988  
**Fecha de finalización:** 1988  
**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Antolín, R.; Munilla, C.; Martín, O.; Autor, M.J.; Martínez, E. "Libro resúmenes, C-57, p. 133-134".

**619 Nombre del congreso:** VII Jornada Técnica de ACTA-NAR 'Fenómenos de Corrosión en los envases alimenticios'  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 1988  
**Fecha de finalización:** 1988  
**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad de lucro  
Martín Belloso, O.

- 620** **Título del trabajo:** Comportamiento de los envases de hojalata para la elaboración de conservas vegetales. Contaminación metálica en productos ácidos  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Nacional de Química. Química Agrícola y Alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España  
**Fecha de celebración:** 1987  
**Fecha de finalización:** 1987  
Martínez, E.; Autor, M.J.; Martín, O.; Munilla, C."Martínez, E.; Autor, M.J.; Martín, O.; Munilla, C. Comportamiento de los envases de hojalata para la elaboración de conservas vegetales. Contaminación metálica en productos ácidos. VII Congreso Nacional de Química. Química Agrícola y Alimentaria, Sevilla, 1987, Proceedings book H-128".
- 621** **Nombre del congreso:** VI Jornada Técnica de ACTA-NAR 'Hidratos de Carbono en la industria alimentaria'  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España  
**Fecha de celebración:** 1987  
**Fecha de finalización:** 1987  
**Entidad organizadora:** Asociación de Científicos y **Tipo de entidad:** Instituciones privadas sin finalidad  
Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja de lucro  
(ACTAR-NAR)  
Martín Belloso, O.
- 622** **Título del trabajo:** Puntos críticos en la elaboración de conservas de espárragos. Control microbiológico  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Internacional de la Conserva. Calidad y Seguridad  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 1987  
**Fecha de finalización:** 1987  
Martínez, E.; Autor, M.J.; Martín, O.; Munilla, C."Martínez-Baigorri, E.; Autor Martínez, M<sup>a</sup>.J.; Martín-Belloso, O.; Munilla-Esparza, C. Puntos críticos en la elaboración de conservas de espárragos. Control microbiológico, IX Congreso Internacional de la Conserva. Calidad y Seguridad, Murcia, Proceedings, P.V. 7/1-7/10. 1987".

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

- 1** **Título del trabajo:** El procesado de alimentos y la colaboración universidad empresa en la generación y transferencia de conocimiento  
**Nombre del evento:** Investidura como Doctora Honoris Causa por la Universidad de Cantabria  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Santander, España  
**Fecha de celebración:** 11/07/2022  
**Fecha de finalización:** 11/07/2022
- 2** **Título del trabajo:** Nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos  
**Nombre del evento:** Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia. Ateneo de Santander - IFCA (Instituto de Física de Cantabria)  
**Intervención por:** Ponente



**Ciudad de celebración:** Santander, España

**Fecha de celebración:** 11/02/2020

**Fecha de finalización:** 11/02/2020

**3 Título del trabajo:** Muchos son los caminos, pero uno solo el método (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Jornada de doctorado. Universidad Pública de Navarra

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 07/02/2020

**Fecha de finalización:** 07/02/2020

**4 Título del trabajo:** Muchos son los caminos, pero uno solo el método (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Jornada de doctorado. Universidad de La Rioja

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Logroño, España

**Fecha de celebración:** 18/10/2019

**Fecha de finalización:** 18/10/2019

**5 Título del trabajo:** El doctorado industrial en España (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Presentación del Doctorado Industrial. Universidad de Sevilla

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Sevilla, España

**Fecha de celebración:** 18/12/2017

**Fecha de finalización:** 18/12/2017

**6 Título del trabajo:** El doctorado industrial a nivel europeo, nacional y autonómico (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Acto de Inauguración del edificio de la Escuela de Doctorado de la Universidad de Cantabria

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Santander, España

**Fecha de celebración:** 31/05/2017

**Fecha de finalización:** 31/05/2017

**7 Título del trabajo:** La tesis doctoral en el marco del doctorado industrial (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Presentación del Doctorado Industrial. Universidad de La Rioja

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Logroño, España

**Fecha de celebración:** 13/03/2017

**Fecha de finalización:** 13/03/2017

**8 Título del trabajo:** El papel de la investigación en el cambio de paradigma entre oferta y demanda de alimentos (Conferencia plenaria)

**Nombre del evento:** Acto de Investidura de Nuevos y Nuevas Doctoras y Entrega de los Premios Extraordinarios de Doctorado. Universidad del País Vasco

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Bilbao, España

**Fecha de celebración:** 20/05/2016

**Fecha de finalización:** 20/05/2016



- 9** **Título del trabajo:** Nuevos retos para la industria de transformación de frutas y hortalizas: el procesado mínimo (Conferencia plenaria)  
**Nombre del evento:** Acto de Inauguración del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA).  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Calahorra, España  
**Fecha de celebración:** 21/03/2007  
**Fecha de finalización:** 21/03/2007
- 10** **Título del trabajo:** Innovación en la industria alimentaria (Conferencia plenaria)  
**Nombre del evento:** Entrega del Certificado UNE-166002 al Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC).  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Alesón (La Rioja), España  
**Fecha de celebración:** 23/10/2006  
**Fecha de finalización:** 23/10/2006
- 11** **Título del trabajo:** Innovacions tecnològiques aplicades a la conservació d'aliments.  
**Nombre del evento:** Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 29/11/2000  
**Fecha de finalización:** 29/11/2000
- 12** **Título del trabajo:** Nuevos productos y nuevas tecnologías de procesado de alimentos.  
**Nombre del evento:** Aula Agrària. Palau de Vidre - Fira de Lleida  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 28/09/1998  
**Fecha de finalización:** 28/09/1998
- 13** **Título del trabajo:** Pulsos eléctricos para el procesado de alimentos.  
**Nombre del evento:** Jornada sobre nuevas tecnologías para la conservación de alimentos. Alimentaria. Feria de Barcelona.  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 03/03/1998  
**Fecha de finalización:** 03/03/1998
- 14** **Título del trabajo:** Nous productes i noves tecnologies en el processat d'aliments  
**Nombre del evento:** Aula Agrària. Fira de Lleida  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 24/09/1997  
**Fecha de finalización:** 24/09/1997
- 15** **Título del trabajo:** Experiencias de la aplicación de las nuevas tecnologías de conservación en la industria agroalimentaria.  
**Nombre del evento:** Tecnoalimentària. Fira de Barcelona  
**Intervención por:** Ponente



**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 10/06/1997  
**Fecha de finalización:** 10/06/1997

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1** **Título del comité:** Comité de evaluación de Biotechnology and Food Engineering Department. Technion, Haifa, Israel  
**Entidad de afiliación:** Technion Israel Institute of Technology - The Hebrew University of Jerusalem  
**Fecha de inicio-fin:** 2022 - 2023
- 2** **Título del comité:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)  
**Entidad de afiliación:** Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA)  
**Fecha de inicio-fin:** 2019 - 2023
- 3** **Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2020 - 2022
- 4** **Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2018 - 2020
- 5** **Título del comité:** Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)  
**Entidad de afiliación:** Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)  
**Fecha de inicio-fin:** 2015 - 2019
- 6** **Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2018
- 7** **Título del comité:** Científico Evaluador Científico  
**Entidad de afiliación:** Fundación española para la ciencia y la tecnología (FECYT)  
**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2018
- 8** **Título del comité:** Miembro del comité internacional de tesis doctoral  
**Entidad de afiliación:** Universidad Autónoma de Querétaro  
**Fecha de inicio-fin:** 2014 - 2018
- 9** **Título del comité:** Miembro del 2017 IFT Fellows selection  
**Entidad de afiliación:** Institute of Food Technologists (IFT)  
**Fecha de inicio-fin:** 2017 - 2017
- 10** **Título del comité:** Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado (CDED)  
**Entidad de afiliación:** Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado  
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 2017





- 11 Título del comité:** Miembro del comité internacional de tesis doctoral  
**Entidad de afiliación:** Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey  
**Fecha de inicio-fin:** 2014 - 2017
- 12 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2013 - 2017
- 13 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2017
- 14 Título del comité:** Miembro del 2016 IFT Diversity & Inclusion Task Force Group  
**Entidad de afiliación:** Institute of Food Technologists (IFT)  
**Fecha de inicio-fin:** 2016 - 2016
- 15 Título del comité:** Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado (CDED)  
**Entidad de afiliación:** Conferencia de Directores de Escuelas de Doctorado  
**Fecha de inicio-fin:** 2014 - 2016
- 16 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2016
- 17 Título del comité:** Comité de Industrias Alimentarias del Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Cataluña  
**Entidad de afiliación:** Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Cataluña  
**Fecha de inicio-fin:** 1998 - 2016
- 18 Título del comité:** Miembro del comité internacional de tesis doctoral  
**Entidad de afiliación:** INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO  
**Fecha de inicio-fin:** 2012 - 2015
- 19 Título del comité:** Comité de evaluación interna de proyectos  
**Entidad de afiliación:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2015
- 20 Título del comité:** European Microbiology Forum (EMF)  
**Entidad de afiliación:** Sense especificar  
**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2015
- 21 Título del comité:** Apoyo a grupos emergentes de investigación  
**Entidad de afiliación:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2015
- 22 Título del comité:** Comisión de investigación  
**Entidad de afiliación:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Fecha de inicio-fin:** 1998 - 2015

- 23 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2013
- 24 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2013
- 25 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2010
- 26 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2010
- 27 Título del comité:** Institute of Food Technology. Nonthermal Process Division (IFT-NTPD)  
**Entidad de afiliación:** Institute of Food Technologists - Nonthermal Process Division (IFT-NPD)  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2008
- 28 Título del comité:** Miembro del comité internacional de tesis doctoral  
**Entidad de afiliación:** Universidad Central de Venezuela  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2007
- 29 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2007
- 30 Título del comité:** Proyecto de creación del Complejo de investigación e innovación forestal y agroalimentario de Lleida  
**Entidad de afiliación:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Fecha de inicio-fin:** 2005 - 2005
- 31 Título del comité:** Elaboración del Plan estratégico de investigación  
**Entidad de afiliación:** Universitat de Lleida (UdL)  
**Fecha de inicio-fin:** 2004 - 2005
- 32 Título del comité:** Programa de Cooperación europeo en el campo de la ciencia y la tecnología (COST)  
**Entidad de afiliación:** European Cooperation in Science and Technology (COST)  
**Fecha de inicio-fin:** 1990 - 1992
- 33 Título del comité:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Entidad de afiliación:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Fecha de inicio-fin:** 1988 - 1990
- 34 Título del comité:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Entidad de afiliación:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)



**Fecha de inicio-fin:** 1986 - 1988

**35 Título del comité:** Comité de Área. Agroalimentación. Programa de Ciencia y Tecnología CYTED  
**Entidad de afiliación:** Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)  
**Fecha de inicio:** 2022

**36 Título del comité:** Miembro del Comité Científico Asesor  
**Entidad de afiliación:** Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación  
**Fecha de inicio:** 2021

**37 Título del comité:** Miembro del Comité Científico Asesor  
**Entidad de afiliación:** Environmental Sustainability and Health Institute  
**Fecha de inicio:** 2018

**38 Título del comité:** Selección de Candidatos  
**Entidad de afiliación:** Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva. ANEP  
**Fecha de inicio:** 2016

**39 Título del comité:** International Society of Food Engineering (ISFE)  
**Entidad de afiliación:** International Society of Food Engineering (ISFE)  
**Fecha de inicio:** 2014

**40 Título del comité:** Alimentaria FoodTech. Comité científico  
**Entidad de afiliación:** Alimentaria FoodTech  
**Fecha de inicio:** 2014

**41 Título del comité:** Global Harmonization Initiative (GHI)  
**Entidad de afiliación:** Global Harmonization Initiative (GHI)  
**Fecha de inicio:** 2012

**42 Título del comité:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)  
**Fecha de inicio:** 2008

### Organización de actividades de I+D+i

**1 Título de la actividad:** Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2022

**2 Título de la actividad:** Science and Cooking World Congress  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2019

**3 Título de la actividad:** Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CyTA - CESIA)  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2019



- 4 Título de la actividad:** 31th EFFoST Conference  
**Tipo de actividad:** Responsable de la organización  
**Fecha de inicio:** 2017
- 5 Título de la actividad:** 2009 Beijing International Conference on Non-thermal Processing Technologies  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2009
- 6 Título de la actividad:** Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Safety, Health, and Consumer Acceptability  
**Tipo de actividad:** Responsable de la organización  
**Fecha de inicio:** 2008
- 7 Título de la actividad:** Training and Career Development Meeting: Food from tubes to plates using novel processing  
**Tipo de actividad:** Responsable de la organización  
**Fecha de inicio:** 2007
- 8 Título de la actividad:** NovelQ 2nd Industry Advisory Platform meeting  
**Tipo de actividad:** Responsable de la organización  
**Fecha de inicio:** 2007
- 9 Título de la actividad:** Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry (EmerTec-2002)  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2002
- 10 Título de la actividad:** 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA-2002)  
**Tipo de actividad:** Responsable de la organización  
**Fecha de inicio:** 2002
- 11 Título de la actividad:** 4º Congreso Catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2002
- 12 Título de la actividad:** 3er Congreso catalán de Ingeniería en la Industria Alimentaria  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 2000
- 13 Título de la actividad:** X Jornadas Técnicas de ACTA - NAR 'Alimentos y Frío'  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1991
- 14 Título de la actividad:** IX Jornadas Técnicas de ACTA - NAR 'Conservas vegetales. Tendencias actuales en tecnología y envasado de alimentos'.  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1990
- 15 Título de la actividad:** 5ª Asamblea Nacional de la Unión de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de España (U.C.T.A.E)  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1990



- 16 Título de la actividad:** VIII Jornadas Técnicas de ACTA - NAR 'El control de calidad en la industria alimentaria'  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1989
- 17 Título de la actividad:** VII Jornada Técnica de ACTA - NAR 'Fenómenos de Corrosión en los envases alimenticios'  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1988
- 18 Título de la actividad:** VI Jornada Técnica de ACTA - NAR 'Hidratos de Carbono en la industria alimentaria'.  
**Tipo de actividad:** Comité organizador  
**Fecha de inicio:** 1987

### Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Puesta en marcha, organización y coordinación de la línea de investigación 'Nuevas tecnologías de procesado de alimentos'  
**Fecha de inicio:** 2020
- 2 Nombre de la actividad:** Servicio Científico-Técnico (SCT) de asistencia a la investigación: Ensayos en Planta Piloto de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida  
**Fecha de inicio:** 2017
- 3 Nombre de la actividad:** Unidad Asociada Nuevas tecnologías, calidad y seguridad alimentaria en la Universidad de Lleida del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) - Universidad de Lleida  
**Fecha de inicio:** 2013
- 4 Nombre de la actividad:** Servicio Departamental de Asistencia a la Investigación (SEDAI) 'Ensayos en Planta Piloto de Tecnología de Alimentos' de la Universidad de Lleida  
**Fecha de inicio:** 2005
- 5 Nombre de la actividad:** Asociación de Investigación de conservas Vegetales (A.I.C.V.) - Laboratorios del Ebro. Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales. San Adrián, Navarra  
**Fecha de inicio:** 1990

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

- 1 Nombre de la actividad:** Postharvest Biology and Technology  
**Entidad de realización:** Elsevier  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio-fin:** 2013 - 2020
- 2 Nombre de la actividad:** Food Microbiology  
**Entidad de realización:** Elsevier  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Ámbito geográfico:** Internacional





**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2020

**3 Nombre de la actividad:** Food Engineering Reviews

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2020

**4 Nombre de la actividad:** Current Opinion in Food Science

**Entidad de realización:** Elsevier

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2013 - 2019

**5 Nombre de la actividad:** Food and Bioprocess Technology

**Entidad de realización:** Springer

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2007 - 2019

**6 Nombre de la actividad:** International Food Research Journal

**Entidad de realización:** Faculty of Food Science and Technology Universiti Putra Malaysia

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2013 - 2018

**7 Nombre de la actividad:** Quality of Life

**Entidad de realización:** Ministry of Science and Technology of the Republic of Srpska

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2018

**8 Nombre de la actividad:** BioScience

**Entidad de realización:** BioOne

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2010 - 2016

**9 Nombre de la actividad:** The open food science journal

**Entidad de realización:** Bentham Open

**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio-fin:** 2008 - 2016

**10 Nombre de la actividad:** Revisión capítulos editorial: - Springer (2010-). - Taylor and Francis (2013-). - Elsevier (2015-).

**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Fecha de inicio:** 15/10/2010



- 11** **Nombre de la actividad:** Revisión capítulos editorial: - CSIRO, Australia (2010). - Apple Academic Press (2012). - Springer (2014). - Ministerio. Venezuela (2014)  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 15/10/2010
- 12** **Nombre de la actividad:** Cyta-Journal Of Food  
**Entidad de realización:** Taylor & Francis  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2006
- 13** **Nombre de la actividad:** Member of selection committee for researchers. Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP), Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, programas: Proyectos de investigación (2004, 2016, 2019, 2022) - Ramón y Cajal (RyC) (2005) - Juan de la Cierva (JC) (2005) - Becas/Contratos Postdoctorales. Extranjero (2010) - Programa Proyectos para JIN (2016, 2019)  
**Modalidad de actividad:** Participación en tribunales  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio:** 2005
- 14** **Nombre de la actividad:** Selección de resúmenes para presentación libres a Congresos y otras Reuniones Científicas: - IFT Annual meeting (2007-2017). - International Congress for Food Science and Technology (IUFoST) (2010, 2014, 2016, 2018). - Nonthermal Processing Workshop (NPD-IFT / EFFoST) (2011-2019). - 3rd ISEKI Food Conference (2014-2021). - Annual EFFoST meeting (2014-2022). - CIBIA (2015, 2022). - World Congress on Electroporation (2015-2022). - ICEF (2019). - CyTA / CESIA (2019-2022).  
**Modalidad de actividad:** Participación en tribunales  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2005
- 15** **Nombre de la actividad:** Evaluadora de proyectos internacionales: - Impact Center International Marketing See Grants, Washington State University, Pullman, WA, USA (2000, 2002). - Grant Agency, Academy of Sciences. República Checa (2001). - The Israel Science Foundation, Israel (2003). - Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de la República Argentina FONCyT-ANPCyT). Argentina (2006, 2011). - Fulbright Specialists Program. USA (2009). - USA-Israel. Binacional Agricultural Research and Development Fund. (2009). - Fondazione Cariplo. Italia (2010, 2013). - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). México (2010). - European Commission - DG Research & Innovation (2010, 2013). - Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT). Portugal (2012). - Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDECYT). Chile (desde 2012). - Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII). Uruguay (desde 2012). - German-Israeli Foundation for Scientific Research and Development (desde 2015). - EU COST Actions (desde 2017). - Research Council KU Leuven (desde 2018). - TALENT Doctoral Programme - University of Copenhagen (desde 2018).  
**Modalidad de actividad:** Revisión y evaluación proyectos  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2000
- 16** **Nombre de la actividad:** Innovative Food Science & Emerging Technologies  
**Entidad de realización:** Elsevier  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 1999

- 17 Nombre de la actividad:** Evaluadora de proyectos nacionales: - Comunidad de Madrid (1996). - Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) (2000-). - Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) (2007-). - Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (2008, 2013). - Fundación Parque Científico-Tecnológico Aula Dei. Zaragoza (2009). - Caja de Ahorros de la Inmaculada - Gobierno de Aragón. Programa Europa XXI. Zaragoza (2010). - Agencia para la calidad del sistema universitario de Castilla y León (2010-). - Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) (2010). - Universitat de Lleida (-2010). - ACERTA I+D+i S.L. (2014-). - Becas de La Caixa (2018-).

**Modalidad de actividad:** Revisión y evaluación proyectos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Fecha de inicio:** 1996

- 18 Nombre de la actividad:** Comités de evaluación de proyectos nacionales: - Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Área de Alimentos. MCYT, MINECO, Agencia Estatal de Investigación (2004, 2016, 2019, 2021). - Programa de Tecnologías Alimentarias. Plan Gallego de Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (PGIDIT). Xunta de Galicia (2004-2010). - Programa CENIT (Consortios Estratégicos Nacionales de Investigación Tecnológica). Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) (2007, 2008). - Programa INNPLANTA. Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) (2011). - Comité Científico Evaluador. Programa Atracción de Talento. Fundación Salamanca Ciudad de Cultura y Saberes. FECYT (2017)

**Modalidad de actividad:** Revisión y evaluación proyectos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Fecha de inicio:** 1996

- 19 Nombre de la actividad:** Revisión y evaluación de artículos: - Agrofood Industry Hi-tech - Avances en Ciencia e Ingeniería - Biochemical Engineering Journal - Biofactors. - Biopolymers and food shelf-life: Recent patents - Bioresource Technology. - Biotechnology and Bioengineering. - Biotechnology Progress. - Carbohydrate Polimers. - Chemical Engineering Communications. - Ciencia e Investigación Agraria. - Colloids and Surfaces B: Biointerfaces. - Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. - Critical Reviews in Food Science and Nutrition. - Cyta Journal of Food. - Dairy & Science Technology. - Dyes and Pigments. - Environment International. - Environmental Science & Technology. - Enzyme and Microbial Technology. - European Food Research and Technology. - Experimental Biology and Medicine. - Food and Bioprocess Technology. An international Journal. - Food and Bioproducts Processing. - Food and Chemical Toxicology. - Food and Function. - Food Bioscience. - Food Biophysics. - Food Chemistry. - Food Control. - Food Engineering Reviews. - Food Hydrocolloids. - Food Microbiology. - Food Processing and Preservation. - Food Research International. - Food Reviews International. - Food Science and Technology International. - Food Technology and Biotechnology. - Fruits. - IEEE Transactions on Dielectrics and Electrical Insulation. - Innovative Food Science and Emerging Technologies. - International Dairy Journal. - International Journal of Biological Macromolecules. - International Journal of Environmental Analytical Chemistry. - International Journal of Food Microbiology. - International Journal of Food Science and Nutrition. - International Journal of Food Science and Technology. - International Journal of Molecular Science. - Journal International des sciences de la vigne et vin. - Journal of Agricultural and Food Chemistry. - Journal of Applied Microbiology. - Journal of Dairy Science. - Journal of Food Biochemistry. - Journal of Food Composition and Analysis. - Journal of Food Engineering. - Journal of Food Process Engineering. - Journal of Food Protection. - Journal of Food Quality. - Journal of Food Science. - Journal of Functional Foods. - Journal of Medicinal Food. - Journal of the Science of Food and Agriculture. - Langmuir. - Lebensmittel Wissenschaft & Technologie. - Meat Science. - Nutrition Research. - Packaging technology and Science. - Phytochemical Analysis. - Phytotherapy Research. - Plant Foods for Human Nutrition. - Postharvest Biology and Technology. - Process Biochemistry. - Recent patents on Food, Nutrition & Agriculture. - Separation and Purification Technology. - The Open Food Science Journal. - Toxicology and Environmental Health, series A. - Trends in Food Science and Technology. - Journal of Food and Drug Analysis. - Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis. - Colloids and Surfaces A: Physicochemical and engineering aspects. - Biotechnology Advances. - Journal of Dispersion Science and Technology. - Journal of Food Measurement and Characterization.

**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

**Ámbito geográfico:** Internacional



Fecha de inicio: 1995

## Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** Washington State University. Biological Systems Engineering Department  
**Ciudad entidad realización:** Pullman, WA, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 2003 **Duración:** 3 meses  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Efecto de los métodos de procesado no térmico en la calidad de los alimentos (Profesora visitante)
- 2** **Entidad de realización:** Washington State University. Biological Systems Engineering Department  
**Ciudad entidad realización:** Pullman, WA, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 1995 **Duración:** 6 meses  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Conservación de alimentos por métodos no térmicos (Adjunt faculty)
- 3** **Entidad de realización:** Washington State University. Biological Systems Engineering Department  
**Ciudad entidad realización:** Pullman, WA, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 1993 **Duración:** 2 meses  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje en alimentos (Adjunt faculty)

### Consejos editoriales

- 1** **Nombre del Consejo editorial:** Vicepresidenta  
**Entidad de afiliación:** International Society of Food Engineering (ISFE)  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2014
- 2** **Nombre del Consejo editorial:** EFFoST representative in the Nonthermal Processing Division of IFT  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2008
- 3** **Nombre del Consejo editorial:** Member of the SIG (Special Interest Group) on Recruitment  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 4 años - 9 meses
- 4** **Nombre del Consejo editorial:** Member of the Task Team (TT) on Awards  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 4 años - 9 meses



- 5 Nombre del Consejo editorial:** Chair of the Task Team (TT) Events with IFT Nonthermal Processing Division  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 3 años - 9 meses
- 6 Nombre del Consejo editorial:** Executive Committee member at large  
**Entidad de afiliación:** Nonthermal Processing Division - Institute of Food Technologists (IFT)  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2005 **Duración:** 4 años
- 7 Nombre del Consejo editorial:** ExCo Liaison at the SIG (Special Interest Group) on Scientific and Regulatory Acceptance of New Food Technology.  
**Entidad de afiliación:** European Federation of Food Science and Technology  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Fecha de inicio:** 2004 **Duración:** 4 años
- 8 Nombre del Consejo editorial:** Secretaria Junta Directiva  
**Entidad de afiliación:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio:** 1988 **Duración:** 3 años
- 9 Nombre del Consejo editorial:** Vocal Junta Directiva  
**Entidad de afiliación:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTAR-NAR)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de inicio:** 1986 **Duración:** 3 años

### Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Medalla Narcís Monturiol  
**Entidad concesionaria:** Generalitat de Catalunya  
**Fecha de concesión:** 2018
- 2 Descripción:** Trayectoria científica e investigadora  
**Entidad concesionaria:** FUNDE (Asociación de empresarias, directivas y profesionales de Lleida). Lleida  
**Fecha de concesión:** 11/2016
- 3 Descripción:** 2016 IAFoST (International Academy of Food Science and Technology) Fellow  
**Entidad concesionaria:** International Union of Food Science and Technology (IUFoST)  
**Fecha de concesión:** 22/08/2016
- 4 Descripción:** INNOVANTA 2016. Labor en favor de la I+D+i en la restauración colectiva  
**Entidad concesionaria:** Asociación para el fomento del I+D+I en la hostelería (ANTA). Madrid  
**Fecha de concesión:** 04/2016
- 5 Descripción:** 2015 IFT Fellow a la Trayectoria científica  
**Entidad concesionaria:** Institute of Food Technologists (IFT). Estados Unidos  
**Fecha de concesión:** 07/2015





- 6 Descripción:** ICREA Academia 2008 a la Excelencia investigadora. Cuantía del premio: 250.000 €  
**Entidad concesionaria:** Institució Catalana de Recerca i Estudis Avançats (ICREA)  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 7 Descripción:** Medalla de oro al Desarrollo de producto  
**Entidad concesionaria:** Gremi de Forners de les Terres de Lleida  
**Fecha de concesión:** 14/11/1998

### Otras distinciones (carrera profesional y/o empresarial)

- 1 Descripción:** Frontiers in Nutrition  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad concesionaria:** Frontiers in Nutrition  
**Fecha de concesión:** 2014
- 2 Descripción:** Food Engineering Reviews  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad concesionaria:** Springer  
**Fecha de concesión:** 2012
- 3 Descripción:** Stewart Postharvest Review. Vol.6, nº 3: Edible coatings. ISSN: 1745-9656  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad concesionaria:** Stewart Postharvest Solutions, Londres, UK.  
**Fecha de concesión:** 15/03/2010
- 4 Descripción:** Stewart Postharvest Review. Vol.5, nº 4: Postharvest safety of fresh and minimally-processed produce. ISSN: 1745-9656  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad concesionaria:** Stewart Postharvest Solutions, Londres, UK.  
**Fecha de concesión:** 21/01/2009
- 5 Descripción:** Journal of Food Science  
**Ámbito geográfico:** Internacional  
**Entidad concesionaria:** Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA  
**Fecha de concesión:** 2008

### Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos:  
- Seguridad, calidad y funcionalidad de alimentos con procesado mínimo no térmico - Subproductos de la industrialización de frutas y hortalizas - Recubrimientos comestibles - Sistemas nanoestructurados  
- Determinaciones microbiológicas, enzimáticas, físicas, químicas, sensoriales, bioaccesibilidad - Modelización y estimación de vida útil; 1995 --  
**Entidad acreditante:** ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ENGINYERIA AGRÀRIA DE LLEIDA  
**Fecha de concesión:** 1995
- 2 Descripción del mérito:** Tramos de Investigación (sexenios): Reconocimiento de 4 sexenios de investigación  
**Fecha de concesión:** 1993

- 3 Descripción del mérito:** Tramos de Docencia (quinquenios): Reconocimiento de 7 quinquenios de docencia y renuncia a 1.

**Fecha de concesión:** 1984

- 4 Descripción del mérito:** (Resumen de la trayectoria científica)

Olga Martín-Belloso es doctora en Ciencias Químicas y catedrática del área de Tecnología de Alimentos en la Universidad de Lleida. Es responsable del grupo de investigación Nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos desde 1995.

Inició su actividad laboral en la Asociación de Investigación de Industrias de Conservas Vegetales (AICV-Laboratorio del Ebro), San Adrián, Navarra, en 1984. En 1992, se incorporó a la Universidad de Lleida, donde creó el grupo para investigar en tecnologías alternativas al calor para procesar alimentos. Su objetivo es la obtención de alimentos seguros, saludables, apetecibles y estables, así como la valorización de subproductos de la industrialización de frutas y vegetales con tecnologías clásicas y novedosas, solas o combinadas. La primera tecnología desarrollada fue la aplicación de pulsos eléctricos para conservar alimentos líquidos, siendo la primera en trabajar con esa tecnología en España. Se ha continuado con pulsos de luz, ultrasonidos, recubrimientos comestibles y sistemas nanoestructurados. Actualmente, el grupo es una referencia mundial en procesamiento no térmico de alimentos. Su interés es el conocimiento de los efectos de las tecnologías sobre los alimentos, sus propiedades y vida útil, así como la modelización y predicción de fenómenos y los mecanismos que los regulan para definir la tecnología más adecuada para lograr los productos requeridos por los consumidores. Las tecnologías desarrolladas también se utilizan para obtener extractos ricos en compuestos bioactivos como co-productos de la transformación de frutas y vegetales, que son utilizados para el diseño de alimentos funcionales. Para ello, ha desarrollado más de 30 proyectos con financiación competitiva y 20 contratos con industrias, siendo la investigadora principal en la mayoría de ellos, y dirigido más de 35 tesis doctorales. Es autora de más de 400 artículos científicos (368 en revistas SCI), 88 capítulos de libro, 4 patentes (3 sobre aprovechamiento de subproductos), y editora de 23 libros, teniendo un índice h=80 (WoS) y siendo una 'highly cited researcher'. Ha impartido conferencias en congresos nacionales (34) e internacionales (55). Pertenece al comité editorial de revistas incluidas en el SCI y es editora de una. Es miembro del comité ejecutivo de reconocidas organizaciones científicas internacionales, siendo Presidenta anterior de la Federación Europea de Ciencia y Tecnología de Alimentos (EFFoST), Vicepresidenta de la Sociedad Internacional de Ingeniería de Alimentos (ISFE) y Presidenta de la Sociedad Española de Ingeniería de Alimentos (SESIA). Su excelencia en investigación le ha hecho merecedora de premios como ICREA Academia 2008, 2015 IFT Fellow, el formar parte de la IAFoST desde 2016 y la medalla Narcís Monturiol 2019. Fue nombrada doctora honoris causa por la Universidad de Cantabria en 2019 (ceremonia 2022).

- 5 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Sistema de tratamiento mediante pulsos eléctricos de alta intensidad de campo por tandas y en continuo; Responsable; 1995

- 6 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Analizador de textura; Usuario Asiduo; 1995

- 7 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía de gases; Usuario Asiduo; 1990

- 8 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Resonancia Magnética Nuclear; Usuario ocasional; 1990 -- 1992

- 9 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Colorímetro triestímulo; Usuario Asiduo; 1988



- 10 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía Líquida de Alta Resolución; Usuario Asiduo; 1987
- 11 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Absorción Atómica; Usuario ocasional; 1984
- 12 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Espectrometría de Absorción Molecular; Usuario Asiduo; 1982
- 13 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Conservación de alimentos, mejora de procesos, métodos no térmicos, alimentos mínimamente procesados, fruta fresca cortada, recubrimientos comestibles, pulsos eléctricos de alta intensidad de campo, pulsos de luz, aprovechamiento de subproductos, desarrollo de nuevos productos
- 14 Descripción del mérito:** CARGOS ACADÉMICOS - Vicerrectora de Investigación y Transferencia, desde noviembre de 2020 hasta la actualidad. - Vicerrectora de Transferencia y Fomento de la Innovación, desde mayo de 2019 hasta octubre de 2020. - Directora de la Escuela de Doctorado de la Universidad de Lleida, desde diciembre de 2011 hasta mayo de 2019. - Directora del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat de Lleida, desde marzo de 2004 a marzo de 2007. - Secretaria Académica de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de Lleida, desde junio de 1998 hasta marzo de 2004. - Secretaria de la Junta del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de Lleida, desde junio de 1998 hasta marzo de 2004. - Secretaria de la Comisión Permanente del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de Lleida, desde junio de 1998 hasta marzo de 2004. - Secretaria de la Junta del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de Lleida, desde junio de 1998 hasta marzo de 2004.
- 15 Descripción del mérito:** Habilitada para concurrir a concursos de acceso a cuerpo docente de Catedráticos de Universidad del área de conocimiento de Tecnología de Alimentos, el 11 de julio de 2006 (BOE 181, 31 de julio de 2006).
- 16 Descripción del mérito:** GESTIÓN DE LA DOCENCIA - Órgano responsable del Programa Oficial de Postgrado en Ciencia y Tecnología Agraria y Alimenaria de la Universidad de Lleida. Julio 2006 - Abril 2007. - Comisión de Personal Académico de la Universidad de Lleida. Marzo 2004 - Abril 2005. - Comisión de elaboración de Planes de Estudios de Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Lleida. Octubre - Noviembre 2004. - Comisión de elaboración de Planes de Estudios de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida. Mayo 2001 - Marzo 2004. - Comisión de elaboración de Planes de Estudios de Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Lleida. Mayo 2001 - Marzo 2004. - Comisión de elaboración de Planes de Estudios de Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Universidad de Lleida. Mayo 2001 - Marzo 2004.
- 17 Descripción del mérito:** - Índice h = 80 (ISI Web of Science) con 21.381 citas (19.135 sin citas propias) 53,19 citas promedio por elemento. - Entre los investigadores más citados en 2019, 2020, 2021. Essential Science Indicators. Thomson Reuters IP and Science. - Puesto 242 entre 6.765 científicos (el 1% de los más citados) en la categoría de Ciencias agrarias según el Essential Science Indicators (ESI) de la recopilación Thomson Scientific en los últimos 10 años. Primera española en la clasificación desde 2012 hasta 2020. - Segundo puesto entre los científicos españoles más importantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos (primera mujer). - Puesto 5 entre las 786 mejores científicas españolas de las diferentes disciplinas.
- 18 Descripción del mérito:** GESTIÓN UNIVERSITARIA - Miembro electo de la Junta del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de Lleida. Marzo de 2004 - Marzo 2016. - Miembro electo de la Junta del Departamento del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Lleida. Abril de 2007 - Marzo de 2010. - Miembro de la Comisión de elaboración del Reglamento del Centro



de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de Lleida. Mayo de 2001 - Marzo de 2004. - Miembro de la Comisión de Elaboración del Plan Estratégico del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de Lleida. Mayo de 2001 - Marzo de 2004. - Miembro de la Comisión de Planificación Estratégica del Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de Lleida. Mayo de 2001 - Marzo de 2004. - Miembro del Consejo de Gobierno de la Universidad de Lleida. Marzo de 2004 - Marzo de 2005. - Miembro de Consejo de Directores de Departamento de la Universidad de Lleida. Marzo de 2004 - Marzo de 2007. - Miembro del Claustro de la Universidad de Lleida. Marzo de 2004 - Marzo de 2007.

- 19 Descripción del mérito:** COMITÉS DE VERIFICACIÓN Y EQUIVALENCIAS - Miembro de la Comisión de evaluación de Doctorado: Ciencias y Ciencias de la Salud para la verificación de las enseñanzas oficiales de doctorado de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA). Programa Verifica. 2012 - 2016 - Miembro del Comité Marco Español de Cualificación para la Educación Superior (MECES). Comisión de Ciencias para valorar las equivalencias de titulaciones de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA). 2014-2015
- 20 Descripción del mérito:** ACTIVIDAD DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA - Perito de Academia como experto en conservas vegetales. Juzgado de primera instancia nº 3 de Lleida. Lleida, 2003
- 21 Descripción del mérito:** RECONOCIMIENTO DE MERITOS DOCENTES E INVESTIGADORES - 6 Quinquenios de docencia (1984-2019) - 4 Sexenios de investigación (1993-2016) - 1 Sexenio de transferencia (1993-2018)