



Ana María Andrés Grau

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 02/04/2025


v 1.4.0

fde707673adc8cf67e42b10b8c97f29e

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/>

Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Prof. Ana M Andrés Grau obtained her Food Engineer degree (1992) and , PhD in Food Engineering (1995) from Universitat Politècnica de València. She was the Head of the Research Institute of Food Engineering for Development (IIAD-UPV) from 2011-2020. She has participated as responsible and/or team member in more than 70 research projects. She has supervised 16 PhD Thesis, is co-author of more than 100 research papers and 30 book chapters, and co-author of 3 patents. She has been member of 10 editorial boards of books and 5 editorial boards of International Conferences and has co-authored of more than 300 contributions in Conferences in the area of Food Science, technology and Engineering. She belongs to the Research Group of Food Process and Products Engineering at IIAD-UPV. Her main research lines are: 1) Applying new technologies (nanomaterials, microwaves heating and ultrasounds) to reduce energy consumption and time in Food processing and 2) Impact of Food related factors (processing, composition, structure, meal factors, etc.) on food digestion and bioaccessibility of nutrients, paying special attention to the impact of food processing and to the luminal disorders, which usually lead to maldigestion and malabsorption. Aware of the importance of food on health, and the economic impact in terms of the cost of the health system and opportunity for the food industry she opted in recent years to grow in this area and focusing much of its efforts in R&D in this subject from a multidisciplinary approach together with clinical partners. She began to develop the research line in Food digestion processes in 2012, especially in the development of food digestion models of population groups with diseases that occur with pancreatic insufficiency. She is actively participating in the INFOGEST network and has been granted to acquire cutting-edge technology for digestibility studies. She approaches the issue from different perspectives, which cover from research on the digestibility of food and bioaccessibility of its nutrients to the development of new processing technologies, quality control and development of improved products. As a result of this commitment, her research group has received funds in competitive calls for the development of projects such as the European project  MyCyFAPP (Project number: 643806. H2020-PHC-26-2014) (www.mycyfapp.eu), funded by the European Union Research and Innovation Framework Program H2020 or the project "Macro and micronutrient digestibility in specific gastrointestinal conditions of the senior population" of the Consolidated Groups Call from the Regional Government, among others.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

JCR articles: 158

Number of publications in the first quartile (Q1): 92

Number of publications in the first decile (D1): 55

H-index: 37 (according to Scopus)

Average number of citations during the last five years: 432 (according to Scopus)

Reads: 21.426 Citations: 5.426 (according to Researchgate)

Thesis supervised: 19

Thesis currently in execution: 3

Recognised Research Periods (Sexenios): 5 + 1 Transferencia

**C****V****n**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

fde707673adc8cf67e42b10b8c97f29e

Ana María Andrés Grau

Apellidos:

Andrés Grau

Nombre:

Ana María



Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de nuevas harinas de lenteja y quinoa fermentadas con *Pleurotus ostreatus*
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Sánchez García, Janaina
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 05/12/2023
Mención de calidad: Si
- 2** **Título del trabajo:** Age-related digestive alterations and their impact on nutrients digestibility
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Hernández Olivas, Ever
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 21/09/2021
Mención de calidad: Si
- 3** **Título del trabajo:** Mesoporous silica particles and macrocyclic ligands as modulators of polyphenol oxidase activity in food systems
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Muñoz Pina, Sara
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/09/2021
Mención de calidad: Si
- 4** **Título del trabajo:** In vitro approach of dietary and host related factors affecting digestion of animal-origin foods under cystic fibrosis disease
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Asensio Grau, Andrea
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/07/2021
Mención de calidad: Si
- 5** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE FACTORES INHERENTES AL ALIMENTO Y AL INDIVIDUO SOBRE LA DIGESTIBILIDAD DE LÍPIDOS DE ORIGEN VEGETAL
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Paz Yépez, Carolina Alicia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 19/07/2019
Mención de calidad: Si



- 6** **Título del trabajo:** Study of fat digestion in foods as an innovative approach to adjust pancreatic enzyme replacement therapy in Cystic Fibrosis
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Calvo Lerma, Joaquim
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 19/07/2018
Mención de calidad: Si
- 7** **Título del trabajo:** Evaluation of acrylamide in foods and development of some strategies for its reduction
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Sansano Tomás, Mariola
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 17/07/2017
Mención de calidad: Si
- 8** **Título del trabajo:** VALORIZACIÓN DEL CULTIVO DEL CAQUI
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Martínez las Heras, Ruth
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 06/09/2016
Mención de calidad: Si
- 9** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DE ISOMALTULOSA EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS UNTABLES DE TOMATE DE BAJO ÍNDICE GLICÉMICO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Rosa Barbosa, Estela María
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 29/01/2016
Mención de calidad: Si
- 10** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA TRANSFERENCIA DE MASA EN EL SALADO EN SECO DE QUESO DE CABRA Y SUS IMPLICACIONES DURANTE LA MADURACIÓN
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Santapaola, Julia Eleonora
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/12/2015
Mención de calidad: Si
- 11** **Título del trabajo:** Estudio de utilización de isomaltulosa en el desarrollo de productos unttables de fresa de bajo índice glicémico.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Peinado Pardo, Irene
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 16/09/2011
Mención de calidad: Si



- 12 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN DE ARROZ ORGÁNICO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANDIDO, ROXANA INES
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 13 Título del trabajo:** Métodos combinados de deshidratación para la mejora de la calidad sensorial y nutricional de tomate deshidratado.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Heredia Gutiérrez, Ana Belén
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 17/10/2008
Mención de calidad: Si
- 14 Título del trabajo:** CINÉTICA DE TRANSFERENCIA DE MASA EN EL SALADO DE QUESO DE CABRA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANTAPAOLA, JULIA ELEONORA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/07/2008
- 15 Título del trabajo:** COMBINACIÓN DE TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL MANGO DESHIDRATADO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROSA BARBOSA, ESTELA MARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/07/2007
- 16 Título del trabajo:** EFECTO DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN LA TASA RESPIRATORIA Y EN LAS PROPIEDADES OPTICAS Y MECANICAS DE CAQUI CORTADO
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: IGUAL RAMO, MARTA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/12/2006
- 17 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LOS CAMBIOS COMPOSICIONALES EN TOMATE CHERRY DESHIDRATADO OSMOTICAMENTE
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HEREDIA GUTIERREZ, ANA BELEN
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 19/07/2005
- 18 Título del trabajo:** Evaluación del comportamiento del tejido de Yuca durante diferentes procesos de deshidratación.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Guilherme Alexandre José, Bernardeth Beatriz

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 28/05/2004

Mención de calidad: No

19 Título del trabajo: Deshidratación de frutos no tradicionales: Rosa Mosqueta (Rose Hips).

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Márquez, Carlos Alberto

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 14/11/2003

Mención de calidad: No

20 Título del trabajo: MÉTODO SIMPLE Y RÁPIDO PARA EVALUAR Y/O AJUSTAR TIEMPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE CONSERVAS DE CEREZA Y GUINDA, ENVASADAS EN FRASCO DE VIDRIO

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MARQUEZ, CARLOS ALBERTO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 15/09/2003

21 Título del trabajo: Estudio de la deshidratación y rehidratación del pimiento rojo (Capsicum Annuum L.) variedad Lamuyo.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Vega Gálvez, Antonio Alex

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 18/06/2003

Mención de calidad: No

22 Título del trabajo: Estudio del proceso de salado y desalado de Bacalao (Gadus morhua). Evaluación de alternativas a los procesos tradicionales.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Rodríguez Barona, Sneyder

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 16/06/2003

Mención de calidad: No

23 Título del trabajo: RELEVAMIENTO DEL PROCESO DE SECADO DE ARROZ EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS, ARGENTINA Y SU INFLUENCIA SOBRE EL RENDIMIENTO INDUSTRIAL DEL GRANO.

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: HEGGLIN, DANIEL RODOLFO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 20/05/2003

24 Título del trabajo: CONTROL DE CALIDAD DE LAS MIELES DE LA PROVINCIA DEL CHACO-ARGENTINA- Y MAPA APÍCOLA

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: AVALLONE, CARMEN MIRYAM

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 20/05/2003

25 Título del trabajo: VARIACIÓN EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NARANJA NAVEL EN RELACIÓN CON EL MOMENTO DE COSECHA.

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PISONERO, MARIO OSCAR

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 14/04/2003

26 Título del trabajo: DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE YUCA

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GUILHERME ALEXANDRE JOSE, BERNARDETH BEATRIZ

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 11/10/2002

27 Título del trabajo: Estudio del secado combinado aire/microondas en manzana Granny Smith.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Bilbao Sainz, Cristina

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 23/07/2002

Mención de calidad: No

28 Título del trabajo: Estudio de perfiles composicionales y estructurales en tejido de manzana (var. Granny Smith) deshidratada.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Albors Sorolla, Ana María

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 22/07/2002

Mención de calidad: No

29 Título del trabajo: APLICACIÓN DE MICROONDAS EN LA DESHIDRATACIÓN A VACÍO DE ALIMENTOS

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: BILBAO SAINZ, CRISTINA

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 24/04/2002

30 Título del trabajo: ESTUDIO DE LA REHIDRATACIÓN DE CUBOS DE PIMIENTO

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GARATE ROSADO, NYDIA JOSEFINA

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 25/01/2002



- 31 Título del trabajo:** REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN MICROBIANA DURANTE EL DESALADO DE BACALAO MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIMENO VILARRASA, MARIA FLOR
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/01/2002
- 32 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE SECADO EN LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL PIMIENTO ROJO (CAPSICUM ANNUUM L.)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VEGA GALVEZ, ANTONIO ALEX
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 25/09/2001
- 33 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN EL SALADO Y DESALADO DE BACALAO (GADUS MORHUA)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ BARONA, SNEYDER
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/09/2001
- 34 Título del trabajo:** Salado de quesos tipo manchego: Aplicación de la impregnación a vacío y evolución de los compuestos volátiles durante la maduración
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Fuentes Rosado, Clara del Belén
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 19/07/1999
Mención de calidad: No
- 35 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de frutas: cambios composicionales y estructurales a temperaturas moderadas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Salvatori, Daniela Marisol
Calificación obtenida: APTO CUM LAUDE
Fecha de defensa: 31/10/1997
Mención de calidad: No

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

Descripción de la actividad: Vocal Académico de la Comisión de Ingeniería y Arquitectura del Área de Evaluación y Acreditación Universitaria.

Ciudad de realización: España

Entidad organizadora: DIRECCIÓN DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LA AGENCIA ANDALUZA DEL CONOCIMIENTO

Fecha de finalización: 01/05/2015

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

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

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Plant-Mucilage as Sustainable Alternatives to Traditional Thickeners: Extraction, Characterization and Gastrointestinal Performance (PAID-06-24)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Min Wang
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2025 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 6.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Mucílagos y almidón de legumbres como alternativas sostenibles a los espesantes tradicionales: extracción, caracterización y comportamiento gastrointestinal (PID2023-146123OB-C32)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 162.500 €
- 3** **Nombre del proyecto:** INSTITUTO FOOD-UPV (JDC2022-049577-I)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 67.400 €



- 4** **Nombre del proyecto:** INSTITUTO FOOD-UPV (JDC2022-049577-I)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/01/2024
Cuantía total: 0 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Interacciones fibra-microbiota para la selección de combinaciones simbióticas con potencial corrector de la disbiosis en fibrosis quística (PAID-01-22)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/03/2023 **Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días
Cuantía total: 0 €
- 6** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES FIBRA-MICROBIOTA ORIENTADO AL DESARROLLO DE SIMBIÓTICOS MODULADORES DE LA DISBIOSIS EN FIBROSIS QUÍSTICA (PAID-06-22)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Andrea Asensio Grau
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2023 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 9.000 €
- 7** **Nombre del proyecto:** ABORDAJE MULTIDISCIPLINAR PARA NUEVAS ESTRATEGIAS DE MEJORA DE LA MICROBIOTA COLONICA EN FIBROSIS QUISTICA PEDIATRICA (CIGE/2021/122)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau; JOAQUIM CALVO LERMA
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2023 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 10.000 €
- 8** **Nombre del proyecto:** ESTILO DE DIETA Y MICROBIOTA INTESTINAL EN EL ADULTO MAYOR. IMPACTO DE NUEVOS INGREDIENTES SOSTENIBLES COMO ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN (FOOD4GUT). (INVEST/2022/118)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 3



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/11/2022

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 134.435,69 €

- 9 Nombre del proyecto:** Estudio de la digestión y fermentación colónica de compuestos prebióticos y probióticos con potencial corrector de la disbiosis en Fibrosis Quística. (PAID-01-21)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 11/04/2022

Duración: 4 años

Cuantía total: 0 €

- 10 Nombre del proyecto:** Kateryna Khvostenko

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 24/02/2022

Duración: 2 años - 10 meses - 7 días

Cuantía total: 101.092,58 €

- 11 Nombre del proyecto:** Modelos de simulación de la digestión en pacientes pediátricos con Fibrosis Quística: condiciones gastrointestinales y microbiota intestinal como factores individuales determinantes hacia la Nutrición de Precisión. PEDIMIC (AP2021-22)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/10/2021

Duración: 11 meses - 29 días

Cuantía total: 3.000 €

- 12 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES BASADOS EN LEGUMBRES FERMENTADAS PARA LA PREVENCIÓN DEL SOBREPESO INFANTIL (AGROALNEXT/2022/030)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau; Manuel Hernández Pérez

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021

Duración: 4 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 176.335 €



- 13** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA TERAPIA DE SUSTITUCIÓN ENZIMÁTICA EN NIÑOS DE EDAD TEMPRANA DIAGNOSTICADOS DE FIBROSIS QUÍSTICA MEDIANTE UN SOPORTE APP MÓVIL DE AUTOGESTIÓN (ENZIMAPP) (AICO/2021/015)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 90.000 €
- 14** **Nombre del proyecto:** CONCEPTUALIZACION PARA LA CREACION DE ALIMENTOS CON PROTEINAS SOSTENIBLES. OBTENCION DE INGREDIENTES RICOS EN PROTEINAS VEGETALES CON DIGESTIBILIDAD Y FUNCIONALIDAD MEJORADAS (PID2019-107723RB-C22)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/06/2020 **Duración:** 3 años - 8 meses - 28 días
Cuantía total: 121.000 €
- 15** **Nombre del proyecto:** MHEALTHFQ: DESARROLLO DE UNA HERRAMIENTA DE MHEALTH PARA AUTO-GESTIONAR LA TERAPIA DE SUSTITUCION ENZIMATICA EN FIBROSIS QUISTICA (FQ). CREACION DE PRODUCTO COMERCIAL A PARTIR DE HERRAMIENTA DE INVESTIGACION (INNEST/2020/43)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION
Fecha de inicio: 14/03/2020 **Duración:** 4 meses - 15 días
Cuantía total: 0 €
- 16** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN NUEVO ALIMENTO FUNCIONAL ORIENTADO A LA SALUD OCULAR. (UPV-FISABIO-2019-A04)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2020 **Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 0 €

17 **Nombre del proyecto:** CONTRATO POSTDOCTORAL GVA-CALVO LERMA. PROYECTO. INFLUENCE OF FOOD AND HOST-RELATED FACTORS ON LIPID DIGESTION (APOSTD/2019/102)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/09/2019

Duración: 2 años

Cuantía total: 93.470 €

18 **Nombre del proyecto:** TECNICO ESPECIALISTA EN LA APLICACION DE NANOMATERIALES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (PEJ2018-003629-A-AR)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 04/07/2019

Duración: 2 años - 6 meses - 27 días

Cuantía total: 47.308,49 €

19 **Nombre del proyecto:** AYUDA GARANTIA JUVENIL. ACTUACION: TECNICO ESPECIALISTA EN LA GESTION DE LA I+D PARA EL AREA ALIMENTACIÓN UPV (PEJ2018-001678-A-AR)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 04/07/2019

Duración: 2 años - 6 meses

Cuantía total: 39.200 €

20 **Nombre del proyecto:** AYUDA TECNICO DE APOYO MINISTERIO-VILLANUEVA POUS (PTA2017-13848-I)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/12/2018

Duración: 3 años - 2 meses

Cuantía total: 36.000 €

21 **Nombre del proyecto:** AYUDA PREDOCTORAL CONSELLERIA-ASENSIO GRAU. PROYECTO: DIGESTIBILIDAD Y BIOACCESIBILIDAD DE LIPIDOS EN MATRICES LACTEAS. (ACIF/2017/008)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau



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

Fecha de inicio: 01/02/2018
Cuantía total: 71.695,07 €

Duración: 3 años - 3 meses - 10 días

22 Nombre del proyecto: ALTERACIONES DIGESTIVAS EN POBLACION SENIOR Y SU INFLUENCIA EN LA DIGESTIBILIDAD DE NUTRIENTES. (AICO/2018/289)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Belén Heredia Gutiérrez
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018
Cuantía total: 20.000 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

23 Nombre del proyecto: ACTUALIZACION Y ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO Y TECNOLOGIA DEL IIAD (IDIFEDER/2018/041)

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018
Cuantía total: 455.332,47 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

24 Nombre del proyecto: BOOSTING RELEVANT AND APPLICABLE CONTINUING EDUCATION IN THE FOOD SECTOR.

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2017
Cuantía total: 31.026,44 €

Duración: 3 años - 3 meses - 30 días

25 Nombre del proyecto: AYUDA PARA LA CONTRATACION DE PERSONAL DE APOYO VINCULADO AL PROYECTO: INNOVATIVE APPROACH FOR SELF-MANAGEMENT AND SOCIAL WELFARE OF CYSTIC FIBROSIS PATIENTS IN EUROPE (APOTIP/2016/054)

Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/09/2016
Cuantía total: 18.000 €

Duración: 2 años

- 26** **Nombre del proyecto:** GENERACIÓN DE NUEVOS SISTEMAS SOSTENIBLES DE HORNEADO PARA REDUCIR CONSUMOS Y TIEMPOS DE PROCESO. (RTC-2016-4946-3)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/07/2016 **Duración:** 3 años - 5 meses - 30 días
Cuantía total: 286.268,34 €
- 27** **Nombre del proyecto:** AYUDA PROMOCION EMPLEO JOVEN ACTUACION: APOYO EN LA DINAMIZACION DEL AREA ALIMENTARIA DE LA UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (PEJ-2014-A-73903)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL
Fecha de inicio: 01/10/2015 **Duración:** 2 años - 5 meses
Cuantía total: 75.000 €
- 28** **Nombre del proyecto:** INNOVATIVE APPROACH FOR SELF-MANAGEMENT AND SOCIAL WELFARE OF CYSTIC FIBROSIS PATIENTS IN EUROPE: DEVELOPMENT, VALIDATION AND IMPLEMENTATION OF A TELEMATICS TOOL (643806)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 389.468,03 €
- 29** **Nombre del proyecto:** PROMOCION DE LOS RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA UNIVERSITARIA VALENCIANA EN EL SECTOR ALIMENTARIO. (PPC/2015/048)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 6.992 €
- 30** **Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS DE TRATAMIENTO DE VENDIMIA Y FERMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DE CALIDAD COMPENSANDO LOS DESEQUILIBRIOS DE COMPOSICIÓN CAUSADOS POR EL CALENTAMIENTO GLOBAL (RTC-2014-2186-2)



Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 28/01/2014

Duración: 2 años - 11 meses - 3 días

Cuantía total: 24.302,28 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez

Nº de investigadores/as: 18

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2014

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 163.350 €

- 32 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN ALIMENTO FUNCIONAL PARA EL TRATAMIENTO DE LA FIBROSIS QUÍSTICA MEDIANTE FORTIFICACIÓN CON ENZIMAS PANCREÁTICOS (UPV-FE-5067)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 19/12/2012

Duración: 8 meses - 12 días

Cuantía total: 3.000 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 22.622,29 €

- 34 Nombre del proyecto:** EVALUACION DE PARAMETROS TECNOLOGICOS Y DE CALIDAD EN GOLOSINAS FORMULADAS CON AZUCARES Y EDULCORANTES SALUDABLES. (2012)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Luisa Castelló Gómez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA



Fecha de inicio: 01/12/2011
Cuantía total: 6.000 €

Duración: 2 años - 7 meses - 24 días

- 35 Nombre del proyecto:** SIMULACION GASTROINTESTINAL PARA EL ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES "INGREDIENTE FUNCIONAL-MATRIZ ALIMENTARIA" Y SU INFLUENCIA SOBRE LA BIODISPONIBILIDAD Y FUNCIONALIDAD (2814)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/2011

Duración: 1 año - 3 meses - 30 días

Cuantía total: 6.000 €

- 36 Nombre del proyecto:** ISEKI_Food4-Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies (518415-LLP-1-2011-1-IT-ERASMUS-ENW)

Entidad de realización: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIÓN EUROPEA

Fecha de inicio: 01/10/2011

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 624.147 €

- 37 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION Y MODELIZACION DE LA OPERACION DE FRITURA POR AIRE CALIENTE (PAID-06-09-2876)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Belén Heredia Gutiérrez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/2009

Duración: 2 años

Cuantía total: 0 €

- 38 Nombre del proyecto:** I+D PARA UN SISTEMA DE CONTROL DE FINALIZACION DEL PROCESO DE DESALADO DE BACALAO CON TECNOLOGIA DE MICROONDAS (PET2008_0289)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/03/2009

Duración: 11 meses - 27 días

Cuantía total: 31.460 €

- 39 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DEL USO DE LA ISOMALTULOSA, COMO AZUCAR NATURAL NO CARIOGENICO Y DE BAJO INDICE GLIGEMICO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS UNTABLES DE FRUTAS (AGL2008-01745)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau



Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/01/2009
Cuantía total: 133.100 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

40 Nombre del proyecto: ISEKI_Food 3 - Innovate Developments and Sustainability of ISEKI Food (Desconocido)

Entidad de realización: ERASMUS

Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Universidad Católica Portuguesa

Fecha de inicio: 01/10/2008
Cuantía total: 600.000 €

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

41 Nombre del proyecto: I JORNADA CIENTIFICO TECNICA: TECNOLOGIA CON CIENCIA (AORG/2008/127)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

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

Fecha de inicio: 22/07/2008
Cuantía total: 9.000 €

Duración: 5 meses

42 Nombre del proyecto: ESTUDIO Y MEJORA DE PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS LISTOS PARA COMER. (PAID-06-07-3259)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 04/12/2007
Cuantía total: 18.000 €

Duración: 2 años

43 Nombre del proyecto: ISEKI - Food 2: Integrating Safety and Environmental Knowledge into Food Studies towards European Sustainable Development (Desconocido)

Entidad de realización: Universidade Católica Portuguesa

Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ERASMUS

Fecha de inicio: 01/01/2005

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

44 Nombre del proyecto: MEJORAS EN LOS PROCESOS DE DESCONGELACION Y/O SALADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA (GV04A/354)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 10



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2004

Duración: 2 años

Cuantía total: 12.500 €

- 45 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION INTEGRAL DEL PROCESO Y MEJORA DE LA CALIDAD DE TOMATE DESHIDRATADO (IIARC0/2004/243)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2004

Duración: 2 años

Cuantía total: 9.259,34 €

- 46 Nombre del proyecto:** METODOS COMBINADOS DE DESHIDRATACION OSMOTICA Y SECADO ASISTIDO POR MICROONDAS PARA LA PRODUCCION DE HORTALIZAS DESHIDRATADAS CON ALTA CALIDAD SENSORIAL, NUTRICIONAL Y FUNCIONAL (AGL2003-00753)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/12/2003

Duración: 3 años

Cuantía total: 58.650 €

- 47 Nombre del proyecto:** DETERMINACION DE LA CONCENTRACION DE AGUA Y SAL EN MUSCULO DE BACALAO A PARTIR DE SUS PROPIEDADES ELECTROMAGNETICAS (PPI05-03-4289)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 18/07/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.000 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 13/06/2003

Duración: 1 año - 6 meses

Cuantía total: 43.868 €

49 **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GRUPOS03/069)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 14.725,81 €

50 **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 39

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 65.000 €

51 **Nombre del proyecto:** NEW COMBINED DRYING TECHNOLOGIES FOR DEVELOPMENT OF HIGH QUALITY SHELF-STABLE FURT PRODUCTS (ICA4-CT-2002-10034)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA; COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/11/2002

Duración: 3 años

Cuantía total: 127.629,12 €

52 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (AGL2001-2596)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 28/12/2001

Duración: 3 años

Cuantía total: 119.619,46 €

53 **Nombre del proyecto:** EMPLEO DE LA TECNOLOGIA DE MICROONDAS EN EL PROCESO DE ELABORACION DE JAMON CURADO (PPI-05-01 6050)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Luis Nuño Fernández

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 27/09/2001

Duración: 2 años



Cuantía total: 18.030,36 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 09/07/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 13.462,67 €

- 55** **Nombre del proyecto:** AYUDA ADIC. A LA "CARTA" DE GRUPOS I+D+I (INNOVA) (PAI0100 01-018423)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 07/02/2001

Duración: 6 meses

Cuantía total: 3.005,06 €

- 56** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO INGENIERIA DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-183)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 5.108,6 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001

Duración: 11 meses

Cuantía total: 4.207,09 €

- 58** **Nombre del proyecto:** 3ER CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (PPI-4-00 7138)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 22/11/2000

Duración: 2 meses

Cuantía total: 6.010,12 €

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

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Generalitat Valenciana

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 1 año

Cuantía total: 54.091,09 €

- 60 Nombre del proyecto:** INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR00-33)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 6.611,13 €

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

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 02/03/2000

Duración: 2 años

Cuantía total: 75.126,51 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 02/03/2000

Duración: 2 años

Cuantía total: 75.126,52 €

- 63 Nombre del proyecto:** USOS DE LA SOLUCION OSMOTICA EN EL PROCESO INTEGRADO DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA DE FRUTAS (GV99-180-1-13)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 2 años - 1 mes



Cuantía total: 19.292,49 €

64 Nombre del proyecto: SISTEMA DE AUTOMATIZACION INTEGRAL DE SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS (6638)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Manuel Esteve Domingo

Nº de investigadores/as: 15

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 2 años

Cuantía total: 16.527,83 €

65 Nombre del proyecto: SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Manuel Esteve Domingo

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA - VICERRECTORADO DE I+D

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 1 año

Cuantía total: 0 €

66 Nombre del proyecto: OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 04/01/1999

Duración: 3 años

Cuantía total: 321.421,28 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

Fecha de inicio: 04/01/1999

Duración: 3 años

Cuantía total: 321.421,28 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 09/12/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 89.601 €



- 69** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacío, con aplicación combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Fecha de inicio: 03/11/1998 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 22.255,48 €
- 70** **Nombre del proyecto:** SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 03/11/1998 **Duración:** 1 año - 11 meses - 20 días
Cuantía total: 20.776,99 €
- 71** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 49.625,57 €
- 72** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 2 años - 11 meses - 15 días
Cuantía total: 71.141,8 €
- 73** **Nombre del proyecto:** FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consuelo González Martínez
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
SOCRATES PROGRAMME
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 420.620,4 €
- 74** **Nombre del proyecto:** Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer



Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

Fair Programme

Fecha de inicio: 01/01/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 127.997,69 €

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

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Universidad Politécnica de Valencia

Fecha de inicio: 27/10/1997

Duración: 1 año

Cuantía total: 21.504,21 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 16.227,33 €

77 Nombre del proyecto: Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años

Cuantía total: 108.182,18 €

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

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA-96

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.010,12 €

79 Nombre del proyecto: Diseño e Implementación de Hornos Prototipo con Tecnología de Microondas para el Estudio de Procesos de Secado dentro de la Industria de Productos Alimenticios de la Comunidad Valenciana. (Desconocido)

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:



Universidad Politécnica de Valencia

Fecha de inicio: 19/06/1996

Duración: 11 meses - 29 días

Cuantía total: 18.030,36 €

80 Nombre del proyecto: Food internet-based distance european learning (FIDEL) (ODL.1996-99)

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Union europea. Programa socrates

Fecha de inicio: 01/01/1996

Duración: 3 años

Cuantía total: 29.673,65 €

81 Nombre del proyecto: PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (27550069-96)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Fecha de inicio: 01/01/1996

Duración: 1 año

Cuantía total: 5.409,11 €

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

CICYT - 95

Fecha de inicio: 01/07/1995

Duración: 3 años - 2 días

Cuantía total: 70.408,57 €

83 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

CICYT - 95

Fecha de inicio: 01/07/1995

Duración: 3 años - 2 días

Cuantía total: 77.746,93 €

84 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/07/1995

Duración: 2 años - 11 meses - 28 días

Cuantía total: 77.746,93 €

- 85** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE UN NUEVO PROCESO DE SALADO DE QUESOS POR IMPREGNACION HIDRODINAMICA (ALI95-0858-C02-01)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días
Cuantía total: 70.408,57 €
- 86** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años - 9 meses - 30 días
Cuantía total: 19.517,33 €
- 87** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: COMMISION OF EUROPEAN COMMUNITIES
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 61.543,64 €
- 88** **Nombre del proyecto:** Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s: fair programme
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 5 años - 6 meses - 30 días
Cuantía total: 149.922,3 €
- 89** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (std3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s: union europea
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 63.851,53 €



- 90** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO MINIMO PARA LA PRESERVACION DE ALIMENTOS (Desconocido)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
CYTED
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 144.242,9 €
- 91** **Nombre del proyecto:** Process Optimization and Minimal Processing of Foods (CIPA-CT94-0195)
Entidad de realización: Universidad Católica Portuguesa
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Copernicus Programme
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 90.151,82 €
- 92** **Nombre del proyecto:** Equipo modular para análisis calorimétrico y de constantes dieléctricas (IN94-0445)
Entidad de realización: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Fecha de inicio: 12/12/1994 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 72.121,45 €
- 93** **Nombre del proyecto:** Estudio de viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por IV (Desconocido)
Entidad de realización: Dto. Tecnología de Alimentos, UPV
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
C.I.C.Y.T.
Fecha de inicio: 01/07/1994 **Duración:** 11 meses
Cuantía total: 66.111,33 €
- 94** **Nombre del proyecto:** Deshidratación osmótica a vacío: desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de frutas y pescados (ALI92-0411 - C.E)
Entidad de realización: UPV
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (C.I.C.Y.T.)
Fecha de inicio: 01/01/1992 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 79.333,6 €
- 95** **Nombre del proyecto:** Conservación de frutas a granel por el método de los factores combinados (CYTED-XII-2)
Entidad de realización: UPV



Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1992
Cuantía total: 0 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

- 96** **Nombre del proyecto:** Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Industria Regional (CYTED-XI)
Entidad de realización: UPV
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1991
Cuantía total: 150.253,03 €

Duración: 5 años - 11 meses - 30 días

- 97** **Nombre del proyecto:** Programa regional de deshidratación de alimentos y agroindustria rural (STD2-9012/243)
Entidad de realización: UPV
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Comunidad Económica Europea

Fecha de inicio: 01/01/1990
Cuantía total: 24.040,48 €

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

- 98** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT AND IMPROVMENT OF FOODS AT MEDIUM HUMEDITY
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/06/1989

Duración: 3 años - 11 meses - 10 días

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

- 1** **Nombre del proyecto:** ACTUALIZACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA MYCYFAPP EN EL MARCO DEL PROYECTO A SELFMANAGEMENT SYSTEM FOR THE PANCREATIC ENZYME THERAPY IN CYSTIC FIBROSIS THROUGH A MOBILE APP
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION PARA LA INVESTIGACION DEL HOSPITAL LA FE VALENCIA
- Fecha de inicio:** 20/04/2023
Cuantía total: 27.000 €
- Duración:** 11 meses - 29 días



- 2** **Nombre del proyecto:** REALIZACION DE LA PRUEBA DE CONCEPTO HARINA DE LENTEJA FERMENTADA CON EL HONGO COMESTIBLE PLEUROTUS OSTREATUS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: TERWICK DIELLOR 2021, S.L.
Fecha de inicio: 25/10/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 14 días
Cuantía total: 61.500 €
- 3** **Nombre del proyecto:** EVALUACION E INTEGRACION EN LINEA DEL PROCESO DE SECADO DE ALMENDRAS MEDIANTE MICROONDAS GENERADAS CON ESTADO SOLIDO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: JOSE BORRELL S.A.
Fecha de inicio: 20/12/2019 **Duración:** 1 año - 6 meses - 30 días
Cuantía total: 79.375 €
- 4** **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO 21 INT DRYING SYMPOSIUM (AORG/2018/087)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 13/12/2016 **Duración:** 2 años - 18 días
Cuantía total: 9.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION EN BODEGA DEL PROCESO DE EXTRACCION DE COMPUESTOS FENOLICOS DE LA UVA MEDIANTE TECNOLOGIA DE ULTRASONIDOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: PRODUCTOS AGROVIN, S.A.
Fecha de inicio: 10/07/2015 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 62.120 €
- 6** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE ULTRASONIDOS EN PROCESOS DE VINIFICACION
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s: PRODUCTOS AGROVIN, S.A.
Fecha de inicio: 02/09/2013 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 14.500 €

- 7** **Nombre del proyecto:** Training Requirements and Careers for Knowledge-based Food Science and Technology in Europe (227220)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/09/2009 **Duración:** 3 años - 5 meses - 27 días
Cuantía total: 20.507,05 €
- 8** **Nombre del proyecto:** I+D PARA UN SISTEMA DE CONTROL DE FINALIZACION DEL PROCESO DE DESALADO DE BACALAO CON TECNOLOGIA DE MICROONDAS (TRACE)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
APLIQUEM MICROONES 21 S.L.
Fecha de inicio: 27/10/2008 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 16.000 €
- 9** **Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE ANA M. ANDRES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; ALIMENTARIA ADIN, S.L.; ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; PLASFESA PRODUCTS, SL; TASTE LAB, S.L.; EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; ACIE AGENCIA DE CERTIFICACION ESPAÑOLA, S. L.; EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.
Fecha de inicio: 28/07/2008 **Duración:** 8 años - 5 meses - 2 días
Cuantía total: 15.830 €
- 10** **Nombre del proyecto:** PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE CITRICOS CON OBTENCION DE BIOETANOL Y OTROS SUBPRODUCTOS CON VALOR AÑADIDO; METODOS RAPIDOS PARA EL ANALISIS DE MARCADORES DE CALIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS; PREC (T4799000)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 514.930 €
- 11** **Nombre del proyecto:** V JORNADAS EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (ADIF06/023)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA



Fecha de inicio: 01/01/2006

Duración: 1 año

Cuantía total: 2.077 €

12 Nombre del proyecto: LICENCIA DE LA PATENTE PROCEDIMIENTO DE DESALADO Y CONSERVACION DE PIEZAS DE BACALAO

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

UBAGO GROUP MARE, S.L.

Fecha de inicio: 20/04/2005

Duración: 5 años

Cuantía total: 18.000 €

13 Nombre del proyecto: MEJORAS EN LA APLICACION INDUSTRIAL DESALADO DEL BACALAO

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

UBAGO GROUP MARE, S.L.

Fecha de inicio: 20/04/2005

Duración: 4 años

Cuantía total: 62.000 €

14 Nombre del proyecto: AYUDA DE LA UPV AL CONGRESO: V JORNADAS DE INVESTIGACION EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (PPI-04-05-2394)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/03/2005

Duración: 1 año

Cuantía total: 0 €

15 Nombre del proyecto: INDUSTRIALIZACION DE FRUTAS CITRICAS: RENDIMIENTO EN ZUMO DE LA EXTRACCION Y CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL EN EL MISMO

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.

Fecha de inicio: 15/06/2004

Duración: 1 año

Cuantía total: 150.000 €

16 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 61

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2004

Duración: 4 años

Cuantía total: 1.477.500 €

17 Nombre del proyecto: AYUDA DE LA UPV A LAS IV JORNADAS DE INVESTIGACION EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (PPI-04-04-2926)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2004

Duración: 1 año

Cuantía total: 1.500 €

18 Nombre del proyecto: AYUDA DE LA UPV AL CONGRESO : JORNADAS EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS (PPI-04-03-2433)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

Cuantía total: 2.000 €

19 Nombre del proyecto: AYUDA AL CONGRESO: III JORNADAS EN CIENCIA E INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS (PPI-04-02 2884)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/07/2002

Duración: 6 meses

Cuantía total: 2.000 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

1 Título propiedad industrial registrada: Procedimiento de desalado y conservación de piezas de bacalao listas para su consumo, y dispositivo para su puesta en práctica

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Nº de solicitud: ES2191562

Fecha de registro: 18/02/2002

- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de salado de bacalao y otras especies marinas, y dispositivo para su puesta en práctica
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: ES2191561
Fecha de registro: 18/02/2002
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de Flujo alternado para favorecer los intercambios líquidos en productos alimenticios y equipo para realizarlo
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P 9300805
Fecha de registro: 20/04/1993

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Elena Gómez Gómez; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana María Andrés Grau. Screening of the effect of new food prototypes based on fermented lentil and quinoa flours on the colonic microbiota of older adults through a static in vitro colonic fermentation model. Food & Function. 16, pp. 570 - 582. 2025. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/D4FO03190C
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Raul Cabrera Rubio; Etna Masip; Carmen Ribes-Koninckx; MARIA CARMEN COLLADO AMORES; Ana María Andrés Grau; JOAQUIM CALVO LERMA. Effect of beta-glucan supplementation on cystic fibrosis colonic microbiota: an in vitro study. Pediatric Research. 95, pp. 1519 - 1527. 2024. ISSN 0031-3998. DOI: 10.1038/s41390-023-02944-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Andrea Asensio Grau; Miguel Ferriz Jordán; DAVID HERVÁS; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; María Garriga; Etna Masip; María Carmen Collado; Ana María Andrés Grau; Carmen Ribes-Koninckx; JOAQUIM CALVO LERMA. Faecal lipid profile as a new marker of fat maldigestion, malabsorption and microbiota. Pediatric Research. pp. 1 - 9. 2024. ISSN 0031-3998. DOI: doi.org/10.1038/s41390-024-03209-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Impact of Fava Bean (Vicia faba) Processing on Quality Characteristics and Digestibility of a Protein-Rich Snack. Foods. 13, 2372, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13152372
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 5** SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro digestibility and angiotensin converting enzyme (ACE) inhibitory activity of solid-state fermented fava beans (*Vicia faba* L.). *Food Chemistry*. 455, 139867, pp. 1 - 11. 2024. ISSN 0308-8146. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139867>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Jazmín Dayumara Viteri Echeverría; Ana María Andrés Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Andrea Asensio Grau. In vitro screening of the impact of dietary prebiotic components, probiotic strains, and their symbiotic combinations on colonic microbiota in children with cystic fibrosis. *Food & Function*. 15, pp. 6512 - 6522. 2024. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d4fo00325j
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Mónica González-Velasco; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Amparo Tárrega; Ana María Andrés Grau. Mechanical Properties and In Vitro Digestibility of Fermented Lentil and Quinoa Flour Food Prototypes for Older Adults. *Nutrients*. 16, 4006, 2024. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu16234006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Angel Luís Argüelles Foix; Manuel Hernández Pérez; Ana María Andrés Grau. Perspective Ways to Provide Kids with Protein-Rich Snacks for Preventing Overweight: From Scientific Studies to Consumers. *Food Reviews International*. 40, pp. 1395 - 1412. 2024. ISSN 8755-9129. DOI: 10.1080/87559129.2023.2216285
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 9** Janaina Madelein Sánchez García; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Amparo Tárrega Guillem; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Protein digestibility and ACE inhibitory activity of fermented flours in older adults and standard gastrointestinal simulation. *Food Research International*. 180, 114080, pp. 1 - 12. 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.114080
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Janaina Madelein Sánchez García; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Volatile profile of quinoa and lentil flour under fungal fermentation and drying. *Food Chemistry*. 430, 137082, 2024. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2023.137082
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Jazmín Dayumara Viteri Echeverría; JOAQUIM CALVO LERMA; Miguel Ferriz Jordán; María Garriga; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Carmen Ribes-Koninckx; Ana María Andrés Grau; Andrea Asensio Grau. Association between Dietary Intake and Faecal Microbiota in Children with Cystic Fibrosis. *Nutrients*. 15, 5013, 2023. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu15245013
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Miguel Ferriz Jordán; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Effect of Lactobacillaceae Probiotics on Colonic Microbiota and Metabolite Production in Cystic Fibrosis: A Comparative In Vitro Study. *Nutrients*. 15, 3846, pp. 1 - 12. 2023. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu15173846
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Eulalia Forner; Josune J. Ezenarro; Marta Pérez Montero; Nuria Vigués; Andrea Asensio Grau; Ana María Andrés Grau; Jordi Mas; Mireia Baeza; Xavier Muñoz Berbel; Rosa Villa; Gemma Gabriel. Electrochemical biosensor for aerobic acetate detection. *Talanta*. 265, 124882, 2023. ISSN 0039-9140. DOI: 10.1016/j.talanta.2023.124882
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 14** Janaina Madelein Sánchez García; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Fermented quinoa flour: Implications of fungal solid-state bioprocessing and drying on nutritional and antioxidant properties. *LWT - Food Science & Technology (Online)*. 182, 114885, 2023. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114885
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Janaina Madelein Sánchez García; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Impact of Air-Drying Temperature on Antioxidant Properties and ACE-Inhibiting Activity of Fungal Fermented Lentil Flour. *Foods*. 12, 999, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12050999
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Éver Hernández Olivas; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Impact of refrigeration and freezing-thawing of breast milk on in vitro digestibility and liposoluble vitamin bioaccessibility in breast-fed infants. *LWT - Food Science & Technology (Online)*. 187, 115348, 2023. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115348
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Janaina Madelein Sánchez García; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Amparo Tárrega Guillem; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro digestion assessment (standard vs. older adult model) on antioxidant properties and mineral bioaccessibility of fermented-dried lentils and quinoa. *Molecules*. 28, 7298, 2023. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules28217298
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Olivia Ménard; Uri Lesmes; Carmit 4Shani-Levi; A. Araiza- Calahorra; A Lavoisier; M. Morzel; A. Rieder; G. Feron; S. Nebbia; S. Mashiah; Ana María Andrés Grau; G. Bornhorst; Frédéric Carrière; L. Egger; S. Gwala; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Static in vitro digestion model adapted to the general older adult population: an INFOGEST international consensus. *Food & Function*. 14, pp. 4569 - 4582. 2023. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d3fo00535f
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. The impact of age-related digestive disorders on in vitro digestibility of macronutrients and bioaccessibility of minor components of chia seeds. *Food Research International*. 168, 112874, pp. 1 - 10. 2023. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.112874
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** SARA MUÑOZ PINA; Aitana Duch Calabuig; José Vicente Ros Lis; Begoña Verdejo; ENRIQUE GARCÍA ESPAÑA; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. A tetraazahydroxypyridinone derivative as inhibitor of apple juice enzymatic browning and oxidation. *LWT - Food Science and Technology*. 154, 112778, pp. 1 - 7. 2022. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112778
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** SARA MUÑOZ PINA; Aitana Duch Calabuig; Elia Ruiz De Assín David; José Vicente Ros Lis; PEDRO AMOROS DEL TORO; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. Bioactive compounds and enzymatic browning inhibition in cloudy apple juice by a new magnetic UVM-7-SH mesoporous material. *Food Research International*. 162, 112073, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.112073
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Éver Hernández Olivas; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Content and bioaccessibility of bioactive compounds with potential benefits for macular health in tiger nut products. *Food Bioscience*. 49, 101879, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2022.101879
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 23** Lilia Mendez Lagunas; Daniel García Rojas; Ana María Andrés Grau; Luis Gerardo Barriada Bernal; Juan Rodríguez Ramirez. Content and bioaccessibility of phenolic compounds in blue corn products and tortillas using traditional and ecological nixtamalization. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 27, pp. 1 - 7. 2022. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100443
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Exploring the Impact of Solid-State Fermentation on Macronutrient Profile and Digestibility in Chia (*Salvia hispanica*) and Sesame (*Sesamum Indicum*) Seeds. *Foods*. 11, 410, pp. 1 - 17. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11030410
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Impact of common gastrointestinal disorders in elderly on in vitro meat protein digestibility and related properties. *Food Bioscience*. 46, 101560, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2022.101560
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Janaina Madelein Sánchez García; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Nutritional and antioxidant changes in lentils and quinoa through fungal solid-state fermentation with *Pleurotus ostreatus*. *Bioresources and Bioprocessing*. 9, pp. 1 - 12. 2022. ISSN 2197-4365. DOI: 10.1186/s40643-022-00542-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Advanced Research in Food Digestion. *Foods*. 10, pp. 122. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10010122>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Age-related gastrointestinal alterations of legumes and cereal grains digestibility. *Food Bioscience*. 41, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2021.101027
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** JOAQUIM CALVO LERMA; Mieke Boon; Carla Colombo; Barbara de Koning; Ines Asseiceira; Maria Garriga; María Roca; Ine Claes; Anna Bulfamante; Sylvia Walet; Luisa Pereira; Mar Ruperto; Etna Masip; Andrea Asensio Grau; Arianna Giana; Philine Affourtit; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Saioa Vicente; Ana María Andrés Grau; Kris De Boeck; Jessie M. Hulst; Carmen Ribes Koninckx. Clinical evaluation of an evidence-based method based on food characteristics to adjust pancreatic enzyme supplements dose in cystic fibrosis. *Journal of Cystic Fibrosis*. 20, pp. e33 - e39. 2021. ISSN 1569-1993. DOI: 10.1016/j.jcf.2020.11.016
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Impact of cooking preparation on in vitro digestion of eggs simulating some gastrointestinal alterations in elders. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 69, pp. 4402 - 4411. 2021. ISSN 0021-8561. DOI: 10.1021/acs.jafc.0c07418
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro digestion of salmon: Influence of processing and intestinal conditions on macronutrients digestibility. *Food Chemistry*. 342, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.128387
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Elena Veintimilla Gozalbo; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In Vitro Simulation of Human Colonic Fermentation: A Practical Approach towards Models, Design and Analytical Tools. *Applied Sciences*. 11, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11178135

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

- 33** Myriam Grundy; Evan Abrahamse; Annette Almgren; Marie Almgren; Ana María Andrés Grau; Renata Ariëns; Shanna Bastiaan-Net; Claire Bourlieu-Lacanal; André Brodkorb; Maria R. Bronze; Irene Comi; Leslie Couëdelo; Didier Dupont; Annie Durand; Sedef N. El; Tara Grauwet; Christine Heerup; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Marcos R. Infantes Garcia; Christian Jungnickel; Ilona E. K#322osowska-Chomiczewska; Marion Létisse; Adam Macierzan; Alan R. Mackie; D. J. MCCLEMENTS; Olivia Ménard; Anne Meynier; Marie-Caroline Michalski; Ana-Isabel Mulet-Cabero; Anette Mullertz; Francina M. Payeras Perelló; Irene Peinado Pardo; Mélina Robert; Sébastien Secouard; Ana T. Serra; Sandra D. Silva; Gabriel Thomassen; Cecilia Tullberg; Ingrid Undeland; Carole Vaysse; Gerd E. Vegarud; Sarah H.E. Verkempinck; Michelle Viau; Mostafa Zahir; Ruojie Zhang; Frédéric Carrière. INFOGEST inter-laboratory recommendations for assaying gastric and pancreatic lipases activities prior to in vitro digestion studies. *Journal of Functional Foods*. 82, pp. 1 - 13. 2021. ISSN 1756-4646. DOI: 10.1016/j.jff.2021.104497

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

- 34** Ana María Andrés Grau. The Front Labelling of Food: Nutritional Traffic Lights, Nutri-Score and Others. *European Food and Feed Law Review*. 16, pp. 104 - 111. 2021. ISSN 1862-2720

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

- 35** S. Garrido-Galand; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. The potential of fermentation on nutritional and technological improvement of cereal and legume flours: a review. *Food Research International*. 145, 110398, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110398

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

- 36** JOAQUIM CALVO LERMA; MARIA ROCA LLORENS; Mieke Boon; Carla Colombo; Barbara de Koning; VICTORIA FORNÉS FERRER; Etna Masip; Maria Garriga; Anna Bulfamante; Andrea Asensio Grau; Ana María Andrés Grau; Kris De Boeck; Jessie Hulst; Carmen Ribes Koninckx. Association between faecal pH and fat absorption in children with cystic fibrosis on a controlled diet and enzyme supplements dose. *Pediatric Research*. 89, pp. 205 - 210. 2020. ISSN 0031-3998. DOI: 10.1038/s41390-020-0860-3

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

- 37** Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Enhancing the nutritional profile and digestibility of lentil flour by solid state fermentation with *Pleurotus ostreatus*. *Food & Function*. 11, pp. 7905 - 7912. 2020. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d0fo01527j

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

- 38** María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. Golosinas formuladas con edulcorantes saludables. *TECNIFOOD*. pp. 64 - 67. 2020. ISSN 1138-9028

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

- 39** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Impact of elderly gastrointestinal alterations on in vitro digestion of salmon, sardine, sea bass and hake: proteolysis, lipolysis and bioaccessibility of calcium and vitamins. *Food Chemistry*. 326, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 0308-8146. DOI: 32428856

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

- 40** JOAQUIM CALVO LERMA; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Impact of processing and intestinal conditions on in vitro digestion of Chia (*Salvia hispanica*) seeds and derivatives. *Foods*. 9, pp. 1 - 13. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9030290

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

- 41** SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; Ramón Martínez Mañez; Ana María Andrés Grau. Influence of the functionalisation of mesoporous silica material UVM-7 on polyphenol oxidase enzyme capture and enzymatic browning. Food Chemistry. 310, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125741
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Estefanía Delgado Pinar; Álvaro Martínez Camarena; Begoña Verdejo; ENRIQUE GARCÍA ESPAÑA; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. Inhibitory Effect of Azamacrocyclic Ligands on Polyphenol Oxidase in Model and Food Systems. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 68, pp. 7964 - 7973. 2020. ISSN 0021-8561. DOI: 10.1021/acs.jafc.0c02407
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Lessons learnt from MyCyFAPP Project: Effect of cystic fibrosis factors and inherent-to-food properties on lipid digestion in foods. Food Research International. 133, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109198
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Screening the impact of food co-digestion on lipolysis under sub-optimal intestinal conditions. LWT - Food Science & Technology (Online). 118, pp. 1 - 6. 2020. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108792
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Janaina Madelein Sánchez García; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Understanding the role of food matrix on the digestibility of dairy products under elderly gastrointestinal conditions. Food Research International. 137, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109454
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** SARA MUÑOZ PINA; PEDRO AMOROS DEL TORO; Jamal El Haskouri; Ana María Andrés Grau; José Vicente Ros Lis. Use of Silica Based Materials as Modulators of the Lipase Catalyzed Hydrolysis of Fats under Simulated Duodenal Conditions. Nanomaterials. 10, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 2079-4991. DOI: 10.3390/nano10101927
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** JOAQUIM CALVO LERMA; VICTORIA FORNÉS FERRER; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Carmen Ribes-Koninckx; Ana María Andrés Grau. A first approach for an evidence-based in vitro digestion method to adjust pancreatic enzyme replacement therapy in cystic fibrosis. PLoS ONE. 14, pp. 1 - 14. 2019. ISSN 1932-6203. DOI: 10.1371/journal.pone.0212459
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** JOAQUIM CALVO LERMA; Jessie Hulst; Mieke Boon; Carla Colombo; Etna Masip; Mar Ruperto; VICTORIA FORNÉS FERRER; Els Van der Wiel; Ine Claes; Maria Garriga; MARIA ROCA LLORENS; Paula Crespo; Anna Bulfamante; Sandra Woodcock; Sandra Martinez; Ana María Andrés Grau; Kris de Boeck; Carmen Ribes Koninckx. Clinical validation of an evidence-based method to adjust Pancreatic Enzyme Replacement Therapy through a prospective interventional study in paediatric patients with Cystic Fibrosis. PLoS ONE. 2019. ISSN 1932-6203. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0213216>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** JOAQUIM CALVO LERMA; VICTORIA FORNÉS FERRER; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro digestion models to assess lipolysis: The impact of the simulated conditions of gastric and intestinal pH, bile salts and digestive fluids. Food Research International. 125, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108511
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 50** Rita Armellini; Irene Peinado Pardo; Andrea Asensio Grau; Paola Pittia; Matteo Scampicchio; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro starch digestibility and fate of crocins in pasta enriched with saffron extract. *Food Chemistry*. 283, pp. 155 - 163. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.01.041
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro study of cheese digestion: Effect of type of cheese and intestinal conditions on macronutrients digestibility. *LWT - Food Science and Technology*. 113, pp. 1 - 7. 2019. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108278
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Influence of particle size and intestinal conditions on in vitro lipid and protein digestibility of walnuts and peanuts. *Food Research International*. 119, pp. 951 - 959. 2019. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.11.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Lipids digestibility and polyphenols release under in vitro digestion of dark, milk and white chocolate. *Journal of Functional Foods*. 52, pp. 196 - 203. 2019. ISSN 1756-4646. DOI: 10.1016/j.jff.2018.10.028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Luis Salvador Terrades Rocafull; Simon Wagner; JOSE VICENTE ROS SOLÍS; Francisco Javier Ibáñez Civera; Ana María Andrés Grau. Optical system for automatic color monitoring in heterogeneous media during vinification processes. *Sensors and Actuators B Chemical*. pp. 513 - 518. 2019. ISSN 0925-4005. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.snb.2019.01.033>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Effect of cooking methods and intestinal conditions on lipolysis, proteolysis and xanthophylls bioaccessibility of eggs. *Journal of Functional Foods*. 46, pp. 579 - 586. 2018. ISSN 1756-4646. DOI: 10.1016/j.jff.2018.05.025
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Mariola Sansano Tomás; Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Effect of Microwave Frying on Acrylamide Generation, Mass Transfer, Color, and Texture in French Fries. *Food and Bioprocess Technology*. 11, pp. 1934 - 1939. 2018. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-018-2144-z
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Rita Armellini; Irene Peinado Pardo; Paola Pittia; Matteo Scampicchio; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Effect of saffron (*Crocus sativus* L.) enrichment on antioxidant and sensorial properties of wheat flour pasta. *Food Chemistry*. 254, pp. 55 - 63. 2018. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.01.174
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Fat digestibility in meat products: influence of food structure and gastrointestinal conditions. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 8, 2018. ISSN 0963-7486. DOI: 10.1080/09637486.2018.1542665
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; Carmen Coll; Ramón Martínez Mañez; Ana María Andrés Grau. Full inhibition of enzymatic browning in the presence of thiol-functionalised silica nanomaterial. *Food Chemistry*. 241, pp. 199 - 205. 2018. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.08.059
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 60** JOAQUIM CALVO LERMA; VICTORIA FORNÉS FERRER; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. In vitro digestion of lipids in real foods: influence of lipid organization within the food matrix and interactions with non-lipidic components. *Journal of Food Science (Online)*. 83, pp. 2629 - 2637. 2018. ISSN 1750-3841. DOI: 10.1111/1750-3841.14343
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** Mariola Sansano Tomás; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Virginia Glicerina; Federica Balestra; Santina Romani; Ana María Andrés Grau. Influence of chitosan on thermal, microstructural and rheological properties of rice and wheat flours-based batters. *LWT - Food Science and Technology*. 87, pp. 529 - 536. 2018. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.09.036
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Irene Peinado Pardo; Virginia Larrea Santos; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Lipolysis kinetics of milk-fat catalyzed by an enzymatic supplement under simulated gastrointestinal conditions. *Food Bioscience*. 23, pp. 1 - 8. 2018. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2018.02.011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Jorge García Hernández; Manuel Hernández Pérez; Irene Peinado Pardo; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Tomato-antioxidants enhance viability of *L. reuteri* under gastrointestinal conditions while the probiotic negatively affects bioaccessibility of lycopene and phenols. *Journal of Functional Foods*. 43, pp. 1 - 7. 2018. ISSN 1756-4646. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.12.052>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Ana Belén Bautista-Ortín; M Dolores Jiménez; Ricardo Jurado; Juan Alberto Iniesta; Luis Salvador Terrades Rocafull; Ana María Andrés Grau; Encarna Gómez-Plaza. Application of high Power ultrasounds during red wine vinification. *International Journal of Food Science & Technology*. 52, pp. 1314 - 1323. 2017. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.13411
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Paula Corell; Alfonso García-Benett; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. Application of mesoporous silica materials for the immobilization of polyphenol oxidase. *Food Chemistry*. 217, pp. 360 - 363. 2017. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.08.027
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Mariola Sansano Tomás; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; Ana María Andrés Grau. Dietary acrylamide: What happens during digestion. *Food Chemistry*. 237, pp. 58 - 64. 2017. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.05.104
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** María Luisa Castelló Gómez; Giuliana Pariente; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Evaluation of strategies for preservation of microalgae *Chlorella*. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42, pp. 1 - 8. 2017. ISSN 0145-8892. DOI: 10.1111/jfpp.13518
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** Ruth Martínez Las Heras; Alicia Pinazo Momparler; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Evaluation studies of persimmon plant (*Diospyros kaki*) for physiological benefits and bioaccessibility of antioxidants by in vitro simulated gastrointestinal digestion. *Food Chemistry*. 214, pp. 478 - 485. 2017. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.07.104
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Carmi 4Shani-Levi; Paula Alvito; Ana María Andrés Grau; Ricardo Assunção; Reyes Barberá; Stéphanie Blanquet-Diot; Claire Bourlieu; André Brodkorb; Antonio Cilla; Amélie Deglaire; Sylvain Denis; Didier Dupont; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Sibel Karakaya; Concetta Valeria Lucia Giosafatto; Loredana Mariniello; Carla Martins; Olivia Ménard; Sedef Nehir El; Gerd Elizabeth Vegarud; Ellen Ulleberg; Uri Lesmes. Extending in vitro digestion

models to specific human populations: Perspectives, practical tools and bio-relevant information. Trends in Food Science & Technology. 60, pp. 52 - 63. 2017. ISSN 0924-2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2016.10.017

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 70** Edith Espinosa; Guadalupe Alanis; Carlos Hernandez; Juan Baez; Carlos Amaya; Ana María Andrés Grau. Increasing Antioxidant Activity and Protein Digestibility in Phaseolus vulgaris and Avena sativa by Fermentation with the Pleurotus ostreatus Fungus. Molecules. 22, pp. 1 - 11. 2017. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules22122275

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 71** Ruth Martínez Las Heras; Edgar Fernando Landines; Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. Influence of drying process and particle size of persimmon fibre on its physicochemical, antioxidant, hydration and emulsifying properties. Journal of Food Science and Technology. 54, pp. 1 - 11. 2017. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-017-2728-z

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 72** JOAQUIM CALVO LERMA; Celia Martínez; Juan Pablo Lazaro Ramos; Ana María Andrés Grau; Paula Crespo; Erlen Stav; Cornelia Schaubert; Lucia Pannese; Jessie Hulst; Lucrecia Suarez; Carla Colombo; Celeste Barreto; Kris de Boeck; Carmen Ribes-Koninckx. Innovative approach for self-management and social welfare of children with cystic fibrosis in Europe: development, validation and implementation of an mHealth tool (MyCyFAPP). BMJ Open. 7, 2017. ISSN 2044-6055. DOI: 10.1136/bmjopen-2016-014931

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 73** Mariola Sansano Tomás; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Acrylamide formation and quality properties of chitosan based batter formulations. Food Hydrocolloids. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.10.019>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 74** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. Influence of storage on the volatile profile, mechanical, optical properties and antioxidant activity of strawberry spreads made with isomaltulose. Food Bioscience. 14, pp. 10 - 20. 2016. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2016.02.001

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 75** Ruth Martínez Las Heras; Paola Quifer; Ana María Andrés Grau; Rosa Lamuela-Raventós. Polyphenolic profile of persimmon leaves by high resolution mass spectrometry (LC-ESI-LTQ-Orbitrap-MS). Journal of Functional Foods. 23, pp. 370 - 377. 2016. ISSN 1756-4646. DOI: 10.1016/j.jff.2016.02.048

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 76** Mariola Sansano Tomás; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Protective effect of chitosan on acrylamide formation in model and batter systems. Food Hydrocolloids. 60, pp. 1 - 6. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2016.03.017

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 77** Mariola Sansano Tomás; María del Sol Juan Borrás; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Effect of Pretreatments and Air-Frying, a Novel Technology, on Acrylamide Generation in Fried Potatoes. Journal of Food Science. 80, pp. 1120 - 1128. 2015. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 78** Ruth Martínez Las Heras; Juan Cruz Amigo Sánchez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. Influence of preharvest treatments to reduce the seasonality of persimmon production on color, texture and antioxidant properties during storage. CyTA-Journal of Food. 14, pp. 333 - 339. 2015. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2015.1113204

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 79** Angela Periche Santamaría; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; María Luisa Castelló Gómez. POTENTIAL USE OF ISOMALTULOSE TO PRODUCE HEALTHIER MARSHMALLOWS. LWT - Food Science and Technology. 62, pp. 605 - 612. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.12.024>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Use of isomaltulose to formulate healthy spreadable strawberry products. Application of response surface methodology. Food Bioscience. 9, pp. 47 - 59. 2015. ISSN 2212-4292. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2014.08.002>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. Evolution of mechanical and optical properties of french fries obtained by hot air-frying. LWT - Food Science and Technology. 57, pp. 755 - 760. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.02.038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Ruth Martínez Las Heras; Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. Influence of drying method and extraction variables on the antioxidant properties of persimmon leaves. Food Bioscience. 6, pp. 1 - 8. 2014. ISSN 2212-4292. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2014.01.002>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Ruth Martínez Las Heras; Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. Moisture sorption isotherms and isosteric heat of sorption of dry persimmon leaves. Food Bioscience. 7, pp. 88 - 94. 2014. ISSN 2212-4292
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Angela Periche Santamaría; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; María Luisa Castelló Gómez. Optical, mechanical and sensory properties of based-isomaltulose gummy confections. Food Bioscience. 7, pp. 37 - 44. 2014. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2014.05.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Comparative Study of Mass Transfer in Wet and Dry Osmotic Dehydration. Focusing on Modern Food Industry. 2, pp. 111 - 117. 2013. ISSN 2325-7016
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. Influence of processing on the volatile profile of strawberry spreads made with isomaltulose. Food Chemistry. 138, pp. 621 - 629. 2013. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez. Mass Transfer and Volume Changes in French Fries During Air Frying. Food and Bioprocess Technology. 6, pp. 1 - 8. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-012-0861-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. Optical, Mechanical and Sensorial Properties of Strawberry Spreadable Products Formulated with Isomaltulose. Food and Bioprocess Technology. pp. 2353 - 2364. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-012-0970-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 89** Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Rheological characteristics of healthy sugar substituted spreadable strawberry product. *Journal of Food Engineering*. 113, pp. 365 - 373. 2012. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Study of the puffing process of amaranth seeds by dielectric spectroscopy. *Journal of Food Engineering*. pp. 298 - 304. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.04.012
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. Volatile profile of dehydrated cherry tomato: Influence of osmotic pre-treatment and microwave power. *Food Chemistry*. 130, pp. 889 - 895. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.08.003
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Ana María Andrés Grau. Application of the response surface analysis method to the study of salt and water profiles in goat's cheese salted in layers. *Journal of Food Process Engineering*. pp. 1 - 15. 2011. ISSN 0145-8876. DOI: 10.1111/j.1745-4530.2010.00593.x
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Ana María Andrés Grau. Some Quality Aspects of Persimmon Jam Manufactured by Osmotic Dehydration without Thermal Treatment. *Journal of Food Engineering*. 7, pp. 1 - 15. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.2202/1556-3758.2150
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana María Andrés Grau. Effect of osmotic pre-treatment and microwave heating on lycopene degradation and isomerization in cherry tomato. *Food Chemistry*. 123, pp. 92 - 98. 2010. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.04.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** Irene Peinado Pardo; Ana María Andrés Grau. Fabrication and Morphological Characterization of Biopolymer Particles Formed by Electrostatic Complexation of Heat Treated Lactoferrin and Anionic Polysaccharides. *Langmuir*. 26, pp. 9827 - 9834. 2010. ISSN 0743-7463. DOI: 10.1021/la.1001013
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** DANTE BASILIO PROKOPIUK; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; G CRUZ. Influence of Roasting on the Water Sorption Isotherms of Argentinean Algarroba (*Prosopis alba* Griseb) Pods. *International Journal of Food Properties*. 4, pp. 692 - 701. 2010. ISSN 1094-2912
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** R. LEMUS; A MIRANDA; Ana María Andrés Grau; A. BRIONES; RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ. Effect of osmotic pretreatment on hot-air drying kinetics and quality of Chilean papaya (*Carica pubescens*). *Drying Technology*. pp. 1105 - 1115. 2009. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; Cristina Barrera Puigdollers; Ana María Andrés Grau. Influence of process variables on colour changes, carotenoids retention and cellular tissue alteration of cherry tomato during osmotic dehydration. *Journal of Food Composition and Analysis*. 4, pp. 285 - 294. 2009. ISSN 0889-1575
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 99** B ABBASSI; Ana María Andrés Grau; D MOWLA. Mathematical modeling of microwave assisted inert medium fluidized bed drying of cylindrical carrot samples. Chemical Engineering and Processing Process Intensification. pp. 296 - 305. 2009. ISSN 0255-2701
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; M CHACANA; E GONZALEZ; R. LEMUS; Ana María Andrés Grau. Mathematical modelling on the drying process of yellow squat lobster (Cervimunida jhoni) fishery waste for animal feed. Animal Feed Science and Technology. 1, pp. 268 - 279. 2009. ISSN 0377-8401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Vicente Balbastre Tejedor; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. Monitoring the desalting process of cod using dielectric spectroscopy. Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy. 43, pp. 4 - 9. 2009. ISSN 0832-7823
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; R. LEMUS; CRISTINA BILBAO SAINZ; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau. Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried red bell pepper (var. Lamuyo). Journal of Food Engineering. 85, pp. 42 - 50. 2008. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; R. LEMUS; CRISTINA BILBAO SAINZ; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau. Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried red bell pepper (var. Lamuyo). Journal of Food Engineering. 1, pp. 42 - 50. 2008. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. Influence of vacuum impregnation on the respiration rate, mechanical and optical properties of cut persimmon. Journal of Food Engineering. 86, pp. 315 - 323. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.06.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** R. LEMUS; MARIO PÉREZ; Ana María Andrés Grau; TERESA ROCO; CRISTIAN TELLO; ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ. Kinetic study of dehydration and desorption isotherms of red alga Gracilaria. LWT - Food Science and Technology. 41, pp. 1592 - 1599. 2008. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. Mathematical Equations to Predict Mass Fluxes and Compositional Changes during Osmotic Dehydration of Cherry Tomato Halves. Drying Technology. 26, pp. 873 - 883. 2008. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** GERDA LOMBARD; JORGE OLIVEIRA; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau. Osmotic dehydration on pineapple as a pretreatment for further drying. Journal of Food Engineering. 2, pp. 277 - 284. 2008. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey. Application of SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to dehydration of apple by combined methods. Journal of Food Engineering. 83, pp. 186 - 192. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** Cristina Barrera Puigdollers; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Application of SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to French fries manufacture. Journal of Food Engineering. 83, pp. 201 - 210. 2007. ISSN 0260-8774



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 110** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. Application of the SAFES (systematic approach of food engineering systems) methodology to salting, drying and desalting of cod. *Journal of Food Engineering*. 83, pp. 267 - 276. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Ana Belén Heredia Gutiérrez; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA. Combined Drying Technologies for Development of High-Quality Shelf-Stable Mango Products. *Drying Technology*. 25, pp. 1857 - 1866. 2007. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** Ruth de los Reyes Cánovas; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Pedro Fito Maupoey; ELÍAS DE LOS REYES; Ana María Andrés Grau. Dielectric spectroscopy of osmotic solutions and osmotically dehydrated tomato products. *Journal of Food Engineering*. 80, pp. 1218 - 1225. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Cristina Barrera Puigdollers; Ana María Andrés Grau. Drying of cherry tomato by a combination of different dehydration techniques. Comparison of kinetics and other related properties. *Journal of Food Engineering*. 80, pp. 111 - 118. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** ANTONIO VEGA; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R. LEMUS. Mathematical modeling of hot-air drying kinetics of red bell pepper (var. Lamuyo). *Journal of Food Engineering*. 79, pp. 1460 - 1466. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; R. LEMUS; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau. Moisture sorption isotherms and isosteric heat of red bell pepper (var. Lamuyo). *Food Science and Technology International*. 4, pp. 309 - 316. 2007. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. Comparative Study of Quality Changes Occurring on Dehydration and Rehydration of Cooked Chickpeas (*Cicer Arietinum* L.) Subjected To Combined Microwave-Convective And Convective Hot-Air Dehydration. *Journal of Food Science*. 71(6), pp. 282 - 289. 2006. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** José Manuel Barat Baviera; Lorena Gallart Jornet; Ana María Andrés Grau. Influence of cod freshness on the salting, drying and desalting stages. *Journal of Food Engineering*. 73, pp. 9 - 19. 2006. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Influencia de la impregnación a vacío sobre la tasa respiratoria de caqui troceado. *Alimentaria*. pp. 92 - 93. 2006. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Microwaves phenomena during drying of apple cylinders. *Journal of Food Engineering*. pp. 160 - 167. 2006. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 120** Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. ANALYSIS OF SOME COD-DESALTING PROCESS VARIABLES. Journal of Food Engineering. 70, pp. 67 - 72. 2005. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** MAIDA KHAN; Ana María Andrés Grau; T.J. SHANKAR; FERNANDA OLIVEIRA; L.M. CUNHA. Analysis of the Effect of Process Variables on the osmotic dehydration of mango and process optimisation using a genetic algorithm approach. Acta Horticulturae. pp. 181 - 188. 2005. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. El licopeno del tomate (I). Alimentación, equipos y tecnología. Sept, pp. 100 - 104. 2005. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. El licopeno del tomate (II). Alimentación, equipos y tecnología. Oct, pp. 68 - 72. 2005. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Hydration kinetics of dried apple as affected by drying conditions. Journal of Food Engineering. pp. 369 - 376. 2005. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** ANTONIO VEGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Modelado de la cinética de Secado de Pimiento Rojo (Capsicum annum L. cv Lamuyo). Información Tecnológica. 16, pp. 3 - 11. 2005. ISSN 0716-8756
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. Salted cod manufacturing: Influence of salting procedure on process yield and product characteristics. Journal of Food Engineering. 69, pp. 467 - 471. 2005. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Mario Visquert Fas; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Cambios en parámetros de calidad de la miel ocasionados por los procesos térmicos. Alimentación, equipos y tecnología. Marzo, pp. 87 - 92. 2004. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** José Manuel Barat Baviera; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Cod desalting process as affected by water management. Journal of Food Engineering. 61, pp. 353 - 357. 2004. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** Ana María Andrés Grau; CRISTINA BILBAO SAINZ; Pedro Fito Maupoey. Drying kinetics of apple cylinders under combined hot air-microwave dehydration. Journal of Food Engineering. 63, pp. 71 - 78. 2004. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** José Manuel Barat Baviera; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Ana María Andrés Grau; Mario Visquert Fas. Mass transfer analysis during the cod desalting process. Food Research International. 37, pp. 203 - 208. 2004. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** José Manuel Barat Baviera; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Ana María Andrés Grau; Juan Bautista Ibáñez Company. Modeling of the cod desalting operation. Journal of Food Science. 69, pp. 183 - 189. 2004. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 132** José Manuel Barat Baviera; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Cod salting manufacturing analysis. Food Research International. 36, pp. 447 - 453. 2003. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Lorena Gallart Jornet; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Juan Antonio Serra Belenguer; M^a Isabel Escriche Roberto; Pedro Fito Maupoey. El desalado del Bacalao: un problema por resolver. Alimentaria. Noviembr, pp. 95 - 99. 2003. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Lorena Gallart Jornet; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Elaboración y comercialización del bacalao salado. Alimentaria. Noviembr, pp. 87 - 94. 2003. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Mario Visquert Fas; M^a Isabel Escriche Roberto; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. Influencia del método de salado en la preferencia sensorial de bacalao desalado. Alimentación, equipos y tecnología. Junio, pp. 69 - 72. 2003. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA. Influence of increasing brine concentration in the cod-salting process. Journal of Food Science. 67, pp. 1922 - 1925. 2002. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 137** Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA. Note: Mass transfer kinetics during cod salting operation. Food Science and Technology International. 8, pp. 309 - 314. 2002. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 138** M^a Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. Evaluación sensorial de bacalao desalado pretratado térmicamente listo para cocinar. Alimentaria. Mayo, pp. 51 - 54. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 139** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; María Consuelo González Martínez; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Mar Camacho Vidal. Use of vacuum impregnation in food salting process. Journal of Food Engineering. 49, pp. 141 - 151. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 140** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. Journal of Food Engineering. 49, pp. 175 - 183. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 141** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products. Journal of Food Engineering. 49, pp. 297 - 302. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 142** M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Osmotic Dehydration of kiwifruit (*Actinidia chinensis*): Fluxes and mass transfer kinetics. *Journal of Food Process Engineering*. 23, pp. 191 - 205. 2000. ISSN 0145-8876
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 143** María Consuelo González Martínez; CLARA BELEN FUENTES; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effectiveness of vacuum impregnation brining of Manchego-type curd. *International Dairy Journal*. 9, pp. 143 - 148. 1999. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 144** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Osmotic dehydration progression in apple tissue I: spatial distribution of solutes and moisture content. *Journal of Food Engineering*. 42, pp. 125 - 132. 1999. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 145** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Osmotic dehydration progression in apple tissue II: generalized equations for concentration prediction. *Journal of Food Engineering*. 42, pp. 133 - 138. 1999. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 146** R SOUSA; D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Analysis of vacuum impregnation of banana (*Musa acuminata* cv Giant cavendish). *Food Science and Technology International*. 4, pp. 127 - 131. 1998. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 147** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; D SALVATORI; Ana María Andrés Grau. Some Advances in Osmotic Dehydration of Fruit. *Food Science and Technology International*. 4, pp. 329 - 338. 1998. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 148** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Structural and Compositional profiles in osmotically dehydrated apple. *Journal of Food Science*. 63, pp. 606 - 610. 1998. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 149** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. The response of some properties of fruits to vacuum impregnation. *Journal of Food Process Engineering*. 21, pp. 59 - 73. 1998. ISSN 0145-8876
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 150** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Analysis of the structural and compositional profiles in osmotically dehydrated apple tissue. *Journal of Food Science*. 63, pp. 606 - 610. 1997. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 151** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; D SALVATORI; José Manuel Barat Baviera. Some advances in osmotic dehydration of fruits. *Food Science and Technology International*. pp. 329 - 338. 1997. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 152** Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; V FERRAGUT; Pedro Fito Maupoey; B GUAMIS; AJ TRUJILLO. Ripening Control of Manchego Type Cheese Salted by Brine Vacuum Impregnation. *International Dairy Journal*. 7, pp. 185 - 192. 1997. ISSN 0958-6946

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

- 153** M^a Amparo Chiralt Boix; V FERAGUT; B GUAMIS; J.A TRUJILLO; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Ripening Control of Manchego Type Ewe's Cheese Salted by Brine Vacuum Impregnation. International Dairy Journal. 7, pp. 185 - 192. 1997. ISSN 0958-6946

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

- 154** D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix. The response of some properties of fruits to vacuum impregnation. Journal of Food Process Engineering. pp. 59 - 73. 1997. ISSN 0145-8876

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

- 155** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; A. PARDO. Coupling of hydrodynamic mechanism and deformation-relaxation phenomena during vacuum treatments in solid porous food-liquid systems. Journal of Food Engineering. 27, pp. 229 - 240. 1996. ISSN 0260-8774

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

- 156** Ana Belén Heredia Gutiérrez; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana María Andrés Grau. Interactions Among Macronutrients and Their Effect on Lypolysis. Bioaccessibility and Digestibility of Lipids from Food. 9, pp. 151 - 168. Springer, 2021. ISBN 978-3-030-56909-9

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

- 157** SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. Use of Nanomaterials as Alternative for Controlling Enzymatic Browning in Fruit Juices. Nanoengineering in the Beverage Industry. 6, pp. 163 - 196. Elsevier, 2020. ISBN 978-0-12-816677-2

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

- 158** Raúl Grau Meló; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. Principles of drying. HANDBOOK OF FERMENTED MEAT AND POULTRY. 5, pp. 31 - 38. Wiley Blackwell, 2014. ISBN 978-1-118-52269-1

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

- 159** Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Physical Sensors and Techniques. Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis. 12, pp. 169 - 188. CRC Press, 2010. ISBN 978-1-4200-4633-5

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

- 160** Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Pedro Fito Maupoey. Principles of drying and smoking. HANDBOOK OF FERMENTED MEAT AND POULTRY. 5, pp. 37 - 50. Blackwell Publishing, 2007. ISBN 0813814774

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

- 161** Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau. Advanced Food Products & Process Engineering (SAFES) II: Application to apple combined drying. Food Engineering: Integrated approaches. 21, pp. 315 - 326. Springer, 2007. ISBN 978-0-387-75429-1

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

- 162** SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. Estudio del proceso de salado y desalado de Bacalao (Gadus morhua). Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005). Volumen I. 13, pp. 169 - 181. Editorial de la UPV, 2005. ISBN 84-9705-796-1

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

- 163** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau. INFLUENCE OF VACUUM PRESSURE ON SALT TRANSPORT DURING BRINING OF PRESSED CURD. Transport Phenomena in Food Processing. 14, pp. 213 - 222. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 164** NYDIA JOSEFINA GARATE ROSADO; ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau. Estudio de la rehidratación de cubos de pimiento. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 11, pp. 173 - 191. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 165** SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. Reducción de la contaminación microbiana durante el desalado de bacalao mediante la utilización de peróxido de hidrógeno. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 12, pp. 193 - 211. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 166** CAROLINA ESTHER NUÑEZ FARFAN; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau. Enriquecimiento de corteza de naranja con componentes liposolubles fisiológicamente activos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 17, pp. 283 - 303. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 167** Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Vacuum Impregnation Viability of some Fruits and Vegetables. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 6, pp. 53 - 60. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 168** José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Pedro Fito Maupoey. Salting Studies during Tasajo Salting. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 15, pp. 171 - 184. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 169** Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. Application of Vacuum Impregnation Technology to Salting and Desalting Cod (*Gadus morhua*). Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 16, pp. 185 - 194. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 170** Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau. Extracción y caracterización de almidón de banana (var. Musa Cavendish). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 6, pp. 89 - 104. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 171** Ana María Andrés Grau. Evaluación del deterioro de aceite de maíz, girasol y arroz durante el proceso de fritura. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 15, pp. 245 - 259. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 172** Ana María Andrés Grau. Determinación del tiempo óptimo de mezcla para formulaciones vitamínicas en polvo. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 18, pp. 299 - 313. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 173** Ana María Andrés Grau. Estudio de una nueva técnica rápida para la detección de Escherichia Coli O157:H7 y su comparación con otros métodos actuales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 19, pp. 315 - 324. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 174** Ana María Andrés Grau. Control de Calidad de las mieles de la Provincia Cahco-Argentina y mapa Apícola. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 2, pp. 11 - 28. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 175** Ana María Andrés Grau. Evaluación de la rentabilidad en la producción orgánica de arroz. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 8, pp. 89 - 106. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 176** Ana María Andrés Grau. Estudio de las variables de secado de arroz y su incidencia sobre el porcentaje de grano entero. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 25, pp. 315 - 328. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 177** Ana María Andrés Grau. Método simple y rápido para evaluar y/o ajustar tiempos de tratamiento térmico de conservas de cereza y guinda envasada en frascos de vidrio. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 32, pp. 401 - 416. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 178** Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera. Liquid Phase Retention During Cod Desalting. Effect of Vacuum Impregnation. Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting. 1, pp. 21 - 28. Foroya Frodskaparlefelag, Torshavn, 2001. ISBN 99918-41-28-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 179** Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Eva M^a Doménech Antich; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Effects of microwave radiation and conventional thermal treatments on the microbial growth of cooled desalted raw cod (Gadus morhua). Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting. 2, pp. 29 - 34. Foroya Frodskaparlefelag, Torshavn, 2001. ISBN 99918-41-28-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 180** José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix. Structural and Textural changes during cod desalting. Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting. 3, pp. 35 - 42. Foroya Frodskaparlefelag, Torshavn, 2001. ISBN 99918-41-28-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 181** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods. Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment. 10, pp. 341 - 356. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 182** ALEJANDRO BENEDICTO DIAZ MORCILLO; José Manuel Catalá Civera; FRANCISCO JAVIER ALCARAZ; Pedro Fito Maupoey; ELÍAS DE LOS REYES; M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau. Mathematical model of combined hot air-microwave drying of foods. Welcome to the 7th International Conference on Microwave and High Frequency Heating. 10, pp. 43 - 48. Servicio de Publicaciones UPV, 1999. ISBN 84-7721-781-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 183** D SALVATORI; J DA SILVA; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Caracterización del Acoplamiento de los Fenómenos Deformación-Penetración en frutas, durante su Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 1, pp. 357 - 363. Srevicio de publicaciones de la Universidad Polité, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 184** Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; L PANIZZOLO; M^a Amparo Chiralt Boix. Caracterización Físico-Química y Reológica de Quesos Tipo Manchego Salados por Inmersión y por Impregnación a Vacío. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 5, pp. 549 - 561. Srevicio de publicaciones de la Universidad Polité, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 185** Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R PASTOR; M^a Amparo Chiralt Boix. Mass Transfer Behaviour and Structure Changes During Osmotic Dehydration (VOD) of Foods. Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetables. 1, pp. 5 - 19. Warsaw Agricultural University Press, 1995. ISBN 83-00-029214
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 186** Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R. PASTOR; M^a Amparo Chiralt Boix. Vacuum osmotic dehydration fruits. Minimal processing of foods and process optimization. 20, pp. 107 - 121. CRC Press, 1994. ISBN 0-8493-7903-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 187** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. Deshidratación Osmótica de Alimentos: Aplicación de Tratamientos a Vacío. Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos. 4, pp. 85 - 106. SP-UPV, 1994. ISBN 84-7721-277-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 188** PALOMA PARDO ARTEAGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Acoplamiento del HDM con mecanismos de deformación relajación en alimentos porosos. Anales de investigación del master en ciencia e ingeniería de alimentos. Vol. IV.35, pp. 611 - 624. Servicio, 1994. ISBN 84-7721-295-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 189** Ana María Andrés Grau. Structural changes in porous foods during vacuum impregnation process. ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 5, pp. 18 - 21. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 190** MARIA TERESA SECO VILAR; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. Factibilidad del salado de queso por el mecanismo de impregnación a vacío. Anales de Investigación del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Vol. III.36, pp. 665 - 685. SP-UPV, 1993. ISBN 84-7721-241-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Digestibility And Amino Acid Profile Of Fermented Rochet Bean Food Prototypes
Nombre del congreso: Jornada de Innovación y tecnología para la triple sostenibilidad alimentaria 2025
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 28/01/2025
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.

- 2 Título del trabajo:** DEVELOPMENT OF PROTEIN-RICH SNACKS BASED ON FAVA BEANS USING VARIOUS PROCESSING METHODS
Nombre del congreso: Annual International Scientific-Practical Conference Food and Feed Technologies 2024
Ciudad de celebración: Odesa, Ucrania,
Fecha de celebración: 27/09/2024
Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 3 Título del trabajo:** Food-Concepts Formulated With Fermented Lentil And Quinoa Flours: Potencial Prebiotic Effect On Older Adult Microbiota
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 4 Título del trabajo:** The potential of fermentation with *Pleurotus ostreatus* to develop protein-rich snacks from fava beans (*Vicia faba* L.).
Nombre del congreso: 28th International ICFMH Conference (FoodMicro 2024)
Ciudad de celebración: Burgos, Spain,
Fecha de celebración: 11/07/2024
SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Angel Luís Argüelles Foix; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 5 Título del trabajo:** A comparative in vitro evaluation of colonic fermentation of new food based on fermented legumes and pseudo-cereals in older adult conditions.
Nombre del congreso: 8th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 11/04/2024
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "8th International Conference on Food Digestion: Book of abstracts". pp. null - null. Infogest,
- 6 Título del trabajo:** Designing protein-rich snack based on fermented fava beans (*Vicia faba*)
Nombre del congreso: 8th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 11/04/2024
Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "8th International Conference on Food Digestion: Book of abstracts". pp. null - null. Infogest,
- 7 Título del trabajo:** Impact of solid-state fermentation with *Pleurotus ostreatus* on in vitro digestibility of fava beans (*Vicia faba* L.)
Nombre del congreso: 8th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 11/04/2024
SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "8th International Conference on Food Digestion: Book of abstracts". pp. null - null. Infogest,

- 8 Título del trabajo:** SCREENING THE IMPACT OF PREBIOTICS IN CYSTIC FIBROSIS COLONIC DYSBIOSIS
Nombre del congreso: 8th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 11/04/2024
Jazmín Dayumara Viteri Echeverría; Ana María Andrés Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Andrea Asensio Grau. "8th International Conference on Food Digestion: Book of abstracts". pp. null - null. Infogest,
- 9 Título del trabajo:** Impacto de la fermentación en estado sólido con *Pleurotus ostreatus* sobre las propiedades nutricionales de las habas (*Vicia faba* L.)
Nombre del congreso: AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español
Ciudad de celebración: Gandía, España,
Fecha de celebración: 08/03/2024
SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE HABAS FERMENTADAS (*Vicia faba* L.) PARA LA PRODUCCIÓN DE SNACKS RICOS EN PROTEÍNAS
Nombre del congreso: AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español
Ciudad de celebración: Gandía, España,
Fecha de celebración: 08/03/2024
Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 11 Título del trabajo:** Assessing the probiotic potential of *Lactiplantibacillus plantarum* on colonic microbiota in children with cystic fibrosis
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 12 Título del trabajo:** Fine-tuning of Solid-state fermentation with *Pleurotus Ostreatus* in Fava beans: nutritional and antioxidant changes
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Janaina Madelein Sánchez García; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 13 Título del trabajo:** NEW FOOD CONCEPTS TO IMPROVE PROTEIN DIGESTIBILITY IN THE OLDER ADULT: AN IN VITRO STUDY
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.

- 14 Título del trabajo:** SENSORIAL EVALUATION OF FERMENTED FAVA BEANS BASED BARS
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 15 Título del trabajo:** Protein-rich snacks for the kids: issues, perspectives and effective approaches for their development
Nombre del congreso: Annual International Scientific-Practical Conference Food and Feed Technologies 2023
Ciudad de celebración: Odesa, Ukraine,
Fecha de celebración: 28/09/2023
Kateryna Khvostenko; SARA MUÑOZ PINA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Jorge García Hernández; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 16 Título del trabajo:** ESTILO DE DIETA Y MICROBIOTA INTESTINAL EN EL ADULTO MAYOR. IMPACTO DE NUEVOS INGREDIENTES SOSTENIBLES COMO ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN (FOOD4GUT)
Nombre del congreso: VIII Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 25/05/2023
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 17 Título del trabajo:** Estilo de dieta y microbiota intestinal en el adulto mayor. Impacto de nuevos ingredientes sostenibles como estrategia de intervención (FOOD4GUT).
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Elena Gómez Gómez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:** Interacciones fibra-microbiota para la selección de combinaciones simbióticas con potencial corrector de la disbiosis en fibrosis quística
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Jazmín Dayumara Viteri Echeverría; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Miguel Ferriz Jordán; Jorge García Hernández; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 19 Título del trabajo:** Impact of quinoa and lentil fermentation on the techno-functional properties of flours
Nombre del congreso: 2nd NIZO Plant Protein Functionality Conference
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 13/10/2022
Janaina Madelein Sánchez García; Celia Badia Olmos; Jorge García Hernández; Laura Laguna; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Amparo Tárrega. pp. null - null.

- 20 Título del trabajo:** Nuevas herramientas in vitro para evaluar el potencial de determinados compuestos en la modulación de la microbiota en fibrosis quística
Nombre del congreso: XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 18/06/2022
Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Jorge García Hernández; Erika Tatiana Cortes Macias; Ana Belén Heredia Gutiérrez; MARIA CARMEN COLLADO AMORES; Carmen Ribes-Koninckx; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 21 Título del trabajo:** Impact of age-related gastrointestinal alterations on in vitro macronutrients digestibility and calcium bioaccessibility of chia seeds (*Salvia Hispanica* L.)
Nombre del congreso: 7th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 05/05/2022
Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. pp. 16 - 16.
- 22 Título del trabajo:** Proteolysis from different dietary sources: a comparative in vitro study under altered gastrointestinal conditions of senior population
Nombre del congreso: 7th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 05/05/2022
SARA MUÑOZ PINA; Éver Hernández Olivas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** EXPLORING SOLID STATE FERMENTATION OF LENTIL GRAINS AND FLOUR AS STRATEGY TO IMPROVE PROTEIN CONTENT AND OTHER FUNCTIONAL COMPOUNDS
Nombre del congreso: 11th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals For Nutrition & Human and Microbiota Health
Ciudad de celebración: Rome, Italy,
Fecha de celebración: 14/09/2021
Janaina Madelein Sánchez García; Jorge García Hernández; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 66 - 66.
- 24 Título del trabajo:** UNDERSTANDING THE CONTRIBUTION OF DIFERENT FOOD GROUPS TO GUT MICROBIOME IN ELDERS: AN EXPLORATORY APPROACH
Nombre del congreso: 11th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals For Nutrition & Human and Microbiota Health
Ciudad de celebración: Rome, Italy,
Fecha de celebración: 14/09/2021
Éver Hernández Olivas; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; LAURA MORENO MESONERO; M^a Yolanda Moreno Trigos; Jorge García Hernández. pp. 63 - 63.
- 25 Título del trabajo:** Effect of elderly gastrointestinal conditions and food inherent characteristics on protein digestibility
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 32 - 32. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 26 Título del trabajo:** INFLUENCE OF AGE-RELATED LUMINAL ALTERATIONS ON CARBOHYDRATES DIGESTIBILITY OF LEGUMES, CEREALS AND CHIA SEEDS
Nombre del congreso: 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting
Ciudad de celebración: Rotterdam, The Netherlands,
Fecha de celebración: 14/11/2019
Éver Hernández Olivas; SARA MUÑOZ PINA; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. pp. null - null.
- 27 Título del trabajo:** Supramolecular inhibitors of polyphenol oxidase based on polyamines
Nombre del congreso: XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2019)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 05/07/2019
SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Begoña Verdejo; ENRIQUE GARCÍA ESPAÑA; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. "XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. 51 - 51. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-15385-5
- 28 Título del trabajo:** Changes on Lipolysis extent during In vitro co-digestion of macronutrients in a model food system
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 04/04/2019
Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 29 Título del trabajo:** Lessons learnt from MyCyFAPP Project: Effect of host-related factors and inherent to food properties on lipolysis in real foods
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 04/04/2019
JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. null - null.
- 30 Título del trabajo:** Study of lipolysis under in vitro digestion of different pasta dishes
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 04/04/2019
CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Andrea Asensio Grau; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 31 Título del trabajo:** DATA MODELLING FOR PREDICTING THE OPTIMAL PANCREATINE DOSE FOR THE ADECUATE DIGESTION OF BAKERY PRODUCTS IN PATIENTS WITH EXOCRINE PANCREATIC INSUFFICIENCY
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 32 Título del trabajo:** DIGESTIBILITY OF PROTEINS AND LIPIDS OF CREAMY TYPE CHEESES UNDER SPECIFIC GASTROINTESTINAL CONDITIONS
Nombre del congreso: 32nd EFFoST International Conference. Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 08/11/2018
Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 33 Título del trabajo:** Influence of intestinal conditions on lipid digestion in bakery products and their interaction with milk consumption
Nombre del congreso: 32nd EFFoST International Conference. Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 08/11/2018
CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 34 Título del trabajo:** INNOVATIVE MICROWAVE TECHNOLOGIES FOR FOOD DRYING PROCESSES
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Ana María Andrés Grau; Ruth de los Reyes Cánovas; Mariola Sansano Tomás; DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Elías de los Reyes Davó. "IDS 2018 Proceedings". pp. 13 - 13. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7
- 35 Título del trabajo:** Interaction study between ppo and mesoporous silica nanoparticles with diverse functionalization
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 06/07/2018
SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; Ramón Martínez Mañez; Ana María Andrés Grau. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 68 - 70. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5
- 36 Título del trabajo:** Método de ajuste para la terapia de sustitución enzimática en fibrosis quística. Parte I estudio in vitro.
Nombre del congreso: XXV Congreso de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 19/05/2018
JOAQUIM CALVO LERMA; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; VICTORIA FORNÉS FERRER; Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Carmen Ribes-Koninckx; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 37 Título del trabajo:** EFFECT OF CHITOSAN ADDITION TO RICE AND WHEAT FLOURS-BASED BATTERS ON THERMAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Mariola Sansano Tomás; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Virginia Glicerina; Federica Balestra; Santina Romani; Ana María Andrés Grau. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 60 - 60. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 38 Título del trabajo:** Lipid digestibility in single or combined food
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Andrea Asensio Grau; Sebastiano Frassinetti; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 74 - 74.
Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 39 Título del trabajo:** Matrix effects and influence of intestinal conditions on lipid digestion of different types of chocolate
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Vanesa Zegada Franco; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 40 Título del trabajo:** Orange Juice extraction time reduction applying dielectric heating pretreatments. Effects on quality and juice yield
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 38 - 38. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 41 Título del trabajo:** Digestibility and lipid profile of tuna and salmon under pancreatic insufficiency conditions. 31st EFFOST International Conference
Nombre del congreso: 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society
Ciudad de celebración: Sitges, Spain,
Fecha de celebración: 16/11/2017
JOAQUIM CALVO LERMA; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 42 Título del trabajo:** Enzymatic browning study in presence of UVM-7 functionalized with thiol groups
Nombre del congreso: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/07/2017
SARA MUÑOZ PINA; José Vicente Ros Lis; Angel Luís Argüelles Foix; M^a Carmen Coll Merino; Ramón Martínez Mañez; Ana María Andrés Grau. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 0 - 0. ISSN 978-84-697-5069-8
- 43 Título del trabajo:** Digestión in vitro para ajustar la terapia de sustitución enzimática en Fibrosis Quística
Nombre del congreso: XXI Congreso Latinoamericano, XII Iberoamericano y XXX Portugués de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 24/06/2017
JOAQUIM CALVO LERMA; Irene Peinado Pardo; VICTORIA FORNÉS FERRER; Carmen Ribes-Koninckx; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.

- 44 Título del trabajo:** In vitro simulated digestion to study the influence of gastrointestinal conditions on lipolysis extent
Nombre del congreso: 40th European Cystic Fibrosis Conference
Ciudad de celebración: Seville, Spain,
Fecha de celebración: 10/06/2017
JOAQUIM CALVO LERMA; Irene Peinado Pardo; VICTORIA FORNÉS FERRER; Carmen Ribes-Koninckx; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 45 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL PROCESADO EN LA DIGESTIBILIDAD DE LAS GRASAS Y PROTEÍNAS DEL HUEVO MEDIANTE UN SISTEMA DE DIGESTIÓN IN VITRO
Nombre del congreso: I Congreso Junior CyTA
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 46 Título del trabajo:** A novel methodological approach to optimally adjust Pancreatic Enzyme Replacement Therapy in Cystic Fibrosis
Nombre del congreso: 50th Annual Meeting of The European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN 2017)
Ciudad de celebración: Prague, Czech Republic,
Fecha de celebración: 13/05/2017
JOAQUIM CALVO LERMA; Irene Peinado Pardo; VICTORIA FORNÉS FERRER; Carmen Ribes-Koninckx; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 47 Título del trabajo:** Effect of gastric digestion of different food products on acrylamide content
Nombre del congreso: 5th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Rennes, France,
Fecha de celebración: 06/04/2017
Mariola Sansano Tomás; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion". pp. 0 - 0. Infogest,
- 48 Título del trabajo:** Influence of fat origin and curing of cheeses on lipolysis extent under simulated intestinal conditions
Nombre del congreso: 5th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Rennes, France,
Fecha de celebración: 06/04/2017
Andrea Asensio Grau; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; JOAQUIM CALVO LERMA; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion". pp. 85 - 85. Infogest,
- 49 Título del trabajo:** Influence of particle size after chewing on fat availability of different nuts
Nombre del congreso: 5th International Conference on Food Digestion
Ciudad de celebración: Rennes, France,
Fecha de celebración: 06/04/2017
Irene Peinado Pardo; Andrea Asensio Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; CAROLINA ALICIA PAZ YÉPEZ; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion". pp. 167 - 167. Infogest,
- 50 Título del trabajo:** EVALUACION SENSORIAL DE GOMINOLAS SALUDABLES FORMULADAS CON TAGATOSA, OLIGOFRUCTOSA Y EXTRACTOS ACUOSOS DE STEVIA
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Angela Periche Santamaría; PALOMA GALICIA QUINTANILLA VÁZQUEZ; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 105 - 105. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

51 Título del trabajo: FUNCTIONALITY OF CHITOSAN FOR INHIBITING ACRYLAMIDE FORMATION IN MODEL SYSTEMS

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Mariola Sansano Tomás; Miriam Gimeno; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 372 - 372. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

52 Título del trabajo: Functionality of chitosan for inhibiting acrylamide formation in model systems

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Mariola Sansano Tomás; Miriam Gimeno; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 451 - 457. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

53 Título del trabajo: INCORPORATION OF CHITOSAN IN BATTERED FORMULATIONS AS A STRATEGY TO REDUCE ACRYLAMIDE FORMATION

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Mariola Sansano Tomás; Viviana Aguilera; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 373 - 373. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

54 Título del trabajo: INFLUENCIA DE LA REFORMULACIÓN DE GOMINOLAS CON EDULCORANTES FUNCIONALES (ISOMALTULOSA, TAGATOSA, OLIGOFRUCTOSA Y STEVIA) EN SUS PROPIEDADES ÓPTICAS

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Angela Periche Santamaría; PALOMA GALICIA QUINTANILLA VÁZQUEZ; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 106 - 106. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

55 Título del trabajo: NEW STRATEGIES TO REDUCE ACRYLAMIDE FORMATION IN FRIED FOODS

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,

Fecha de celebración: 01/08/2016

Ana María Andrés Grau. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 36 - 36. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

- 56 Título del trabajo:** PPO-substrate interaction study in presence of silica nanomaterials
Nombre del congreso: X International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/07/2016
SARA MUÑOZ PINA; M^a Carmen Coll Merino; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; José Vicente Ros Lis. "Libro de artículos". pp. 38 - 38. IDM, ISSN 978-84-617-5330-7
- 57 Título del trabajo:** PPO-substrate interaction study in presence of silica nanomaterials
Nombre del congreso: X International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/07/2016
SARA MUÑOZ PINA; M^a Carmen Coll Merino; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Ramón Martínez Mañez; José Vicente Ros Lis. "Libro de artículos". pp. 45 - 49. IDM, ISSN 978-84-617-5330-7
- 58 Título del trabajo:** PPO-SUBSTRATE INTERACTION STUDY IN PRESENCE OF SILICA NANOMATERIALS
Nombre del congreso: X International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/07/2016
SARA MUÑOZ PINA; M^a Carmen Coll Merino; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Ramón Martínez Mañez; José Vicente Ros Lis. "Libro de artículos". pp. 45 - 49. IDM, ISSN 978-84-617-5330-7
- 59 Título del trabajo:** IN VITRO ASSESSMENT OF THE INFLUENCE OF INTESTINAL PH AND ENZYME/SUBSTRATE RATIO ON FATS DIGESTION IN CYSTIC FIBROSIS PATIENTS
Nombre del congreso: 49th Annual Meeting of The European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN 2016)
Ciudad de celebración: Athens, Greece,
Fecha de celebración: 28/05/2016
JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Carmen Ribes-Koninckx; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 60 Título del trabajo:** Evaluation of the protective effect of raw and fried tomato against the loss of Lactobacillus reuteri ATCC 55730 viability and tomato-lycopene changes by means of a gastrointestinal in vitro simulation.
Nombre del congreso: 6th International Symposium on □Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale□ (DOF 2015)
Ciudad de celebración: Paris, France,
Fecha de celebración: 17/07/2015
DARÍO MIGUEL POSSO REYES; Jorge García Hernández; Manuel Hernández Pérez; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. "Libro de resúmenes". pp. 14 - 14. INRA-AgroParisTech,
- 61 Título del trabajo:** In vitro evaluation of the gastrointestinal digestion parameters on the antioxidant properties of persimmon leaves and fruit
Nombre del congreso: 6th International Symposium on □Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale□ (DOF 2015)
Ciudad de celebración: Paris, France,
Fecha de celebración: 17/07/2015
Ruth Martínez Las Heras; Alicia Pinazo Montparller; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de resúmenes". pp. 17 - 17. INRA-AgroParisTech,

- 62 Título del trabajo:** DEVELOPMENT OF ALTERNATIVE MEASURING SYSTEMS FOR THE CONTROL OF WINE MAKING PROCESS
Nombre del congreso: IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/07/2015
Luis Salvador Terrades Rocafull; Laura Huerta Masia; Joaquin Vico Navarro; Alexandra Santos Johnson; José Vicente Ros Lis; Francisco Javier Ibáñez Civera; Ana María Andrés Grau. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 0 - 0. ISSN 978-84-608-2360-5
- 63 Título del trabajo:** In vitro digestion of fats in patients undergoing enzymatic replacement therapy: set-up of the method and assays on milk digestion
Nombre del congreso: 4th International Conference of Food Digestion
Ciudad de celebración: Naples , Italy,
Fecha de celebración: 19/03/2015
JOAQUIM CALVO LERMA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. pp. 0 - 0.
- 64 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE ESPUMAS DULCES SALUDABLES FORMULADAS CON ISOMALTULOSA Y OLIGOFRUCTOSA
Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 16/01/2014
Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Eva M^a Doménech Antich; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 0 - 0. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 65 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE ESPUMAS DULCES SALUDABLES FORMULADAS CON ISOMALTULOSA Y OLIGOFRUCTOSA
Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 16/01/2014
Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Eva M^a Doménech Antich; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 326 - 333. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 66 Título del trabajo:** EFECTO DEL MATERIAL DE ENVASADO EN LA HUMEDAD, ACTIVIDAD DE AGUA, COLOR Y TEXTURA DE ESPUMAS DULCES SALUDABLES FORMULADAS CON ISOMALTULOSA Y OLIGOFRUCTOSA.
Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 16/01/2014
Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 0 - 0. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 67 Título del trabajo:** EFECTO DEL MATERIAL DE ENVASADO EN LA HUMEDAD, ACTIVIDAD DE AGUA, COLOR Y TEXTURA DE ESPUMAS DULCES SALUDABLES FORMULADAS CON ISOMALTULOSA Y OLIGOFRUCTOSA.
Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 16/01/2014

Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 334 - 338. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

68 Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DEL TOMATE MEDIANTE UN ESTUDIO IN VITRO DE SIMULACIÓN GASTROINTESTINAL

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

DARÍO MIGUEL POSSO REYES; Ana Belén Heredia Gutiérrez; JORGE MORENO FERNÁNDEZ; Manuel Hernández Pérez; Ana María Andrés Grau; Jorge García Hernández. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 495 - 495. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

69 Título del trabajo: Evaluación de los cambios composicionales y la formación de acrilamida durante la fritura de patatas por microondas.

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Mariola Sansano Tomás; María del Sol Juan Borrás; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 302 - 302. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

70 Título del trabajo: Evaluación de los cambios composicionales y la formación de acrilamida durante la fritura de patatas por microondas

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Mariola Sansano Tomás; María del Sol Juan Borrás; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 186 - 194. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

71 Título del trabajo: INFLUENCIA DE ULTRASONIDOS Y MICROONDAS EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES EN INFUSIONES DE HOJA DE ESTEVIA

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 213 - 213. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

72 Título del trabajo: INFLUENCIA DE ULTRASONIDOS Y MICROONDAS EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES EN INFUSIONES DE HOJA DE ESTEVIA

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 319 - 326. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

73 Título del trabajo: La Bioaccesibilidad como parámetro de optimización de procesos alimentarios y desarrollo de nuevos productos.

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 19 - 26. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

- 74 Título del trabajo:** La Bioaccesibilidad como parámetro de optimización de procesos alimentarios y desarrollo de nuevos productos.

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Ana María Andrés Grau. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 50 - 50. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

- 75 Título del trabajo:** Cinética de extracción de compuestos antioxidantes en infusiones de hoja de estevia

Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)

Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

Angela Periche Santamaría; Ruth Martínez Las Heras; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 6. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

- 76 Título del trabajo:** Cinética de extracción de compuestos antioxidantes en infusiones de hoja de estevia

Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)

Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

Angela Periche Santamaría; Ruth Martínez Las Heras; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 169 - 169. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

- 77 Título del trabajo:** Influencia de la adición de inulina y de distintos azúcares en la evolución de las características físico-químicas de formulaciones elaboradas con naranja

Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)

Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Eva M^a Doménech Antich; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 7. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

- 78 Título del trabajo:** Influencia de la adición de inulina y de distintos azúcares en la evolución de las características físico-químicas de formulaciones elaboradas con naranja

Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)

Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

Angela Periche Santamaría; María Luisa Castelló Gómez; Eva M^a Doménech Antich; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 168 - 168. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

- 79 Título del trabajo:** Modeling of rheological behaviour of tomato spreads

Nombre del congreso: 9th International Multidisciplinary Modelling & Simulation Multiconference

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 21/09/2012

ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Conference Proceedings of the 9th International Multidisciplinary Modelling & Simulation Multiconference". pp. 19 - 19. ISSN 978-99-97999-14-0

80 Título del trabajo: Moleling of rheological behaviour of tomato spreads

Nombre del congreso: 9th International Multidisciplinary Modelling & Simulation Multiconference

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 21/09/2012

ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Conference Proceedings of the 9th International Multidisciplinary Modelling & Simulation Multiconference". pp. 243 - 247. ISSN 978-99-97999-14-0

81 Título del trabajo: Fritura por aire caliente de patatas fritas: Evaluación de las propiedades mecánicas y ópticas a lo largo de la operación

Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

Ciudad de celebración: Lima, Perú,

Fecha de celebración: 23/10/2011

Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,

82 Título del trabajo: Fritura por aire caliente de patatas fritas: evolución de las propiedades mecánicas y ópticas a lo largo de la operación

Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

Ciudad de celebración: Lima, Perú,

Fecha de celebración: 23/10/2011

Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,

83 Título del trabajo: Influencia del almacenamiento sobre el perfil aromático de untables de fresa elaborados con isomaltulosa y fructosa

Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

Ciudad de celebración: Lima, Perú,

Fecha de celebración: 23/10/2011

Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,

84 Título del trabajo: Influencia del almacenamiento sobre el perfil aromático de untables de fresa elaborados con isomaltulosa y fructosa

Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

Ciudad de celebración: Lima, Perú,

Fecha de celebración: 23/10/2011

Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,

85 Título del trabajo: Influence of dry and wet osmotic dehydration on colour and texture of a spread kiwi product

Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11

Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,

Fecha de celebración: 22/05/2011

Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1 - 4. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

- 86 Título del trabajo:** Influence of dry and wet osmotic dehydration on colour and texture of a spread kiwi product
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1995 - 1996. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 87 Título del trabajo:** Influence of sucrose replacement on colour and texture of kiwi jam
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1 - 5. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 88 Título del trabajo:** Influence of sucrose replacement on colour and texture of kiwi jam
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1993 - 1994. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 89 Título del trabajo:** Dry osmosis dehydration: an energy and environmental suitable method
Nombre del congreso: 6 th International CIGR Technical Symposium, 2011. CD de Artículos
Ciudad de celebración: Nantes, Francia.,
Fecha de celebración: 18/04/2011
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Towards a Sustainable Food Chain. CD de resúmenes". pp. 1 - 4. Editorial Universidad, ISSN 978-2-7466-3203-5
- 90 Título del trabajo:** Dry osmosis dehydration: an energy and environmental suitable method
Nombre del congreso: 6 th International CIGR Technical Symposium, 2011. Libro de Resúmenes
Ciudad de celebración: Nantes, Francia.,
Fecha de celebración: 18/04/2011
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "6 th International CIGR Technical Symposium Towards a Sustainable Food Chain Libro de resúmenes". pp. 179 - 179. Editorial Universidad,
- 91 Título del trabajo:** Optical and texture properties of tomato spreads as affected by different process variables
Nombre del congreso: 6 th International CIGR Technical Symposium, 2011. CD de Artículos
Ciudad de celebración: Nantes, Francia.,
Fecha de celebración: 18/04/2011
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Towards a Sustainable Food Chain. CD de resúmenes". pp. 1 - 4. Editorial Universidad, ISSN 978-2-7466-3203-5

- 92 Título del trabajo:** Optical and texture properties of tomato spreads as affected by different process variables
Nombre del congreso: 6 th International CIGR Technical Symposium, 2011. Libro de Resúmenes
Ciudad de celebración: Nantes, Francia.,
Fecha de celebración: 18/04/2011
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "6 th International CIGR Technical Symposium Towards a Sustainable Food Chain Libro de resúmenes". pp. 110 - 110. Editorial Universidad,
- 93 Título del trabajo:** Air Frying: A new process for healthier french fried potatoes
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 428 - 428. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 94 Título del trabajo:** Air frying: a new process for healthier French fried potatoes
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 335 - 335. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 95 Título del trabajo:** Influence of some process variables on optical properties and texture of healthy tomato spreads
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 334 - 334. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 96 Título del trabajo:** Influence of some process variables on optical properties and texture of healthy tomato spreads
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 427 - 427. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 97 Título del trabajo:** Sensorial Evaluation of Strawberry Spreads after Replacing Sucrose by Isomaltulose
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 426 - 426. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 98 Título del trabajo:** Sensorial evaluation of strawberry spreads after replacing sucrose by isomaltulose
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Proceedings". pp. 333 - 333. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 99 Título del trabajo:** Study of the relationship between the water and the tissue in the Amaranto fruit by dielectric spectroscopy
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey.
"Proceedings". pp. 331 - 331. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 100 Título del trabajo:** Mejoras en el proceso de extracción y separación de compuestos en residuos cítricos
Nombre del congreso: II Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2009
EUGENIO SORIA SIVERA; José Ignacio Parreño Rodríguez; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau.
"cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-489-9
- 101 Título del trabajo:** Influence of Dry and Wet Osmotic Dehydration on Colour and Texture of a Spread Strawberry Product
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Abstracts". pp. 302 - 302. Elsevier,
- 102 Título del trabajo:** New Processing Methods and Healthier Sugars in Strawberry Spread Fruit Manufacturing
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Abstracts". pp. 300 - 300. Elsevier,
- 103 Título del trabajo:** Influence of osmotic pre-treatment and microwave power on the volatile profile of dried cherry tomatoes
Nombre del congreso: 5th International Technical Symposium: Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and food Quality Management
Ciudad de celebración: Potsdam, Alemania,
Fecha de celebración: 31/08/2009
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "Libro Resúmenes". pp. 209 - 209. CIGR-ATB, ISSN 0947-7314
- 104 Título del trabajo:** Influence of the Osmotic Pre-Treatment and Microwave Power on the Volatile Profile of Dried Cherry Tomatoes
Nombre del congreso: 5th International Technical Symposium: Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and food Quality Management
Ciudad de celebración: Potsdam, Alemania,
Fecha de celebración: 31/08/2009
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "cd-Artículos". pp. 943 - 947. CIGR-ATB, ISSN 978-3-00-028811-1

- 105 Título del trabajo:** VALORACIÓN Y SELECCIÓN DE UNA TÉCNICA DE ANÁLISIS PARA SU USO EN LA DETERMINACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ANTIOXIDANTES PRESENTES EN LA FRESA (VAR. CAMAROSA) Y SUS DERIVADOS
Nombre del congreso: V Congreso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios (IBEROLAB 2009)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 01/02/2009
Eva M^a Doménech Antich; Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto. "cd-Artículos". pp. 331 - 335. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino,
- 106 Título del trabajo:** APLICACIÓN DEL SECADO POR VENTANA REFRACTARIA A LA DESHIDRATACIÓN DE ZUMOS CÍTRICOS
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2009
SEBASTIÁN ESCOBAR; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2
- 107 Título del trabajo:** Aplicación del Secado por Ventana Refractaria a la Deshidratación de Zumos Cítricos
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2008
SEBASTIÁN ESCOBAR; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 11 - 11. UPV, ISSN 978-84-691-7961-1
- 108 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de frutas por vía seca. Una alternativa al uso de disoluciones.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 109 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de frutas por vía seca. Una alternativa al uso de disoluciones.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Irene Peinado Pardo; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 168 - 168. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 110 Título del trabajo:** Estudio comparativo del color en fresa deshidratada osmóticamente con sacarosa, sorbitol e isomaltosa
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3

- 111 Título del trabajo:** Estudio comparativo del color en fresa deshidratada osmóticamente con sacarosa, sorbitol e isomalturosa
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Irene Peinado Pardo; ESTELA MARÍA ROSA BARBOSA; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 165 - 165. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 112 Título del trabajo:** Effect of Microwave Heating and osmotic pretreatment on optical properties and lycopene preservation in cherry tomato
Nombre del congreso: First European Food Congress: Food Production-Nutrition-Healthy Consumers
Ciudad de celebración: Ljubljana, Eslovenia,
Fecha de celebración: 04/11/2008
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Irene Peinado Pardo; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 80 - 80. Elsevier,
- 113 Título del trabajo:** Carotenoids content, colour and mechanical properties of cherry tomato as affected by osmotic dehydration with ternary solutions
Nombre del congreso: 18th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
Ciudad de celebración: Praga, República Checa,
Fecha de celebración: 24/08/2008
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. Process Engineering Publisher, ISSN 978-80-02-02047-9
- 114 Título del trabajo:** Carotenoids content, colour and mechanical properties of cherry tomato as affected by osmotic dehydration with ternary solutions
Nombre del congreso: 18th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
Ciudad de celebración: Praga, República Checa,
Fecha de celebración: 24/08/2008
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 2040 - 2041. Process Engineering Publisher, ISSN 978-80-02-02052-3
- 115 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDY FOR DEVELOPING AN IN LINE CONTROL OF COD DESALTING PROCESS
Nombre del congreso: 1st Global congress on microwave energy applications (GCMEA 2008-MAJIC)
Ciudad de celebración: Otsu, Japon,
Fecha de celebración: 05/08/2008
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "JAPAN SOCIETY OF ELECTROMAGNETISM WAVE ENERGY APPLICATIONS". pp. 2 - 2. JEMEA, ISSN 978-4-904068-04-5
- 116 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDY FOR DEVELOPING AN IN LINE CONTROL OF COD DESALTING PROCESS.
Nombre del congreso: 1st Global congress on microwave energy applications (GCMEA 2008-MAJIC)
Ciudad de celebración: Otsu, Japon,
Fecha de celebración: 05/08/2008
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "JAPAN SOCIETY OF ELECTROMAGNETISM WAVE ENERGY APPLICATIONS". pp. 81 - 84. JEMEA, ISSN 978-4-904068-04-5

- 117 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDY TO ANALYZE THE CHANGES OF WATER AND SALT DISTRIBUTION ON DESALTED COD
Nombre del congreso: 1st Global congress on microwave energy applications (GCMEA 2008-MAJIC)
Ciudad de celebración: Otsu, Japon,
Fecha de celebración: 05/08/2008
Ruth de los Reyes Cánovas; Elías de los Reyes Davó; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "JAPAN SOCIATY OF ELECTROMAGNETISM WAVE ENERGY APLPLICATIONS". pp. 1 - 1. JEMEA, ISSN 978-4-904068-04-5
- 118 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDY TO ANALYZE THE CHANGES OF WATER AND SALT DISTRIBUTION ON DESALTED COD
Nombre del congreso: 1st Global congress on microwave energy applications (GCMEA 2008-MAJIC)
Ciudad de celebración: Otsu, Japon,
Fecha de celebración: 05/08/2008
Ruth de los Reyes Cánovas; Elías de los Reyes Davó; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "JAPAN SOCIATY OF ELECTROMAGNETISM WAVE ENERGY APLPLICATIONS". pp. 93 - 96. JEMEA, ISSN 978-4-904068-04-5
- 119 Título del trabajo:** Influence of the variety and the osmotic treatment on the respiration rate of tomato
Nombre del congreso: 5th International Congress on Food technology
Ciudad de celebración: Thessaloniki, Grecia,
Fecha de celebración: 09/03/2007
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Cristina Barrera Puigdollers; Ana María Andrés Grau. "PROCEEDINGS - VOLUMEN 1". pp. 106 - 114. HELLENIC ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGISTS, ISSN 978-960-88557-2-4
- 120 Título del trabajo:** Jam manufacture of persimmon by osmotic dehydration without thermal treatment
Nombre del congreso: 5th International Congress on Food technology
Ciudad de celebración: Thessaloniki, Grecia,
Fecha de celebración: 09/03/2007
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "PROCEEDINGS - VOLUME 3". pp. 484 - 487. HELLENIC ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGY, ISSN 978-960-88557-4-8
- 121 Título del trabajo:** Systematic Approach to Food and Biological Systems (SAFES): A new methodology for teaching food process engineering
Nombre del congreso: International technology, Education and Development Conference (INTED 2007)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/03/2007
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Cristina Barrera Puigdollers; Lucía Seguí Gil; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Laura Oliver Hernández; María Luisa Castelló Gómez. "PROCEEDINGS". pp. 1 - 9. IATED, ISSN 978-84-611-45171
- 122 Título del trabajo:** Systematic Approach to Food and Biological Systems (SAFES): A new methodology for teaching food process engineering
Nombre del congreso: International Technology, Education and Development Conference (INTED 2007)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/03/2007
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Cristina Barrera Puigdollers; Lucía Seguí Gil; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Laura Oliver Hernández; María Luisa Castelló Gómez. "Abstracts Book". pp. 99 - 99. IATED, ISSN 978-84-611-45164

- 123 Título del trabajo:** Modelling of adsorption and desorption isotherms of cassava (*Manihot sculenta*) slices.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 124 Título del trabajo:** Quality and Safety in dehydration of apple by combined methods: SAFES methodology
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 125 Título del trabajo:** QUALITY AND SAFETY MODELLING IN THE SALTED AND DRIED COD PROCESSES: SAFES METHODOLOGY
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 126 Título del trabajo:** Quality and safety modelling of French fries manufacture process: SAFES methodology
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Cristina Barrera Puigdollers; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 127 Título del trabajo:** Mechanical and Optical Properties of Cut Persimmon after Vacuum Impregnation
Nombre del congreso: 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Nantes, Francia,
Fecha de celebración: 17/09/2006
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. "CD - Artículos". pp. 413 - 414. National Institute for Agricultural Research (INRA),
- 128 Título del trabajo:** DIELECTRIC PROPERTIES OF FRESH AND VACUUM IMPREGNATED SQUASH (C. MOSCHATA DUCHESNE)
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "Proceedings". pp. 2 - 2. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129
- 129 Título del trabajo:** DIELECTRIC PROPERTIES OF FRESH AND VACUUM IMPREGNATED SQUASH (C. MOSCHATA DUCHESNE).
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "Proceedings". pp. 286 - 289. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129



- 130 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDIES OF "SALTED COD - WATER" SYSTEMS DURING THE DESALTING PROCESS
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; CHRISTOPH HAAS; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "Proceedings". pp. 67 - 70. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129
- 131 Título del trabajo:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDIES OF "SALTED COD - WATER" SYSTEMS DURING THE DESALTING PROCESS.
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó; CHRISTOPH HAAS. "Proceedings". pp. 0 - 0. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129
- 132 Título del trabajo:** INFLUENCES OF OSMOTIC PRE-TREATMENTS IN THE DIELECTRIC PROPERTIES OF FRUITS
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Noelia Betoret Valls; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 290 - 293. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129
- 133 Título del trabajo:** INFLUENCES OF OSMOTIC PRE-TREATMENTS IN THE DIELECTRIC PROPERTIES OF FRUITS.
Nombre del congreso: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)
Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 09/08/2006
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls. "Proceedings". pp. 1 - 1. AN IMPI PUBLICATION, ISSN 1070-0129
- 134 Título del trabajo:** Influencia de la impregnación a vacío sobre la tasa respiratoria de caqui troceado
Nombre del congreso: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 29/03/2006
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de resúmenes". pp. 79 - 79. Facultad de Medicina,
- 135 Título del trabajo:** Application of SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to French fries manufacture
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Cristina Barrera Puigdollers; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 316 - 316. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

- 136 Título del trabajo:** Application of SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to French fries manufacture.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Cristina Barrera Puigdollers; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 703 - 706. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 137 Título del trabajo:** Application of the SAFES (Systematic Approach of Food Engineering Systems) methodology to Salting, drying and desalting of cod
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 331 - 331. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 138 Título del trabajo:** Application of the SAFES (Systematic Approach of Food Engineering Systems) methodology to Salting, drying and desalting of cod
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 747 - 750. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 139 Título del trabajo:** Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to dehydration of apple by combined methods
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 37 - 37. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 140 Título del trabajo:** Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to dehydration of apple by combined methods.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 795 - 798. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 141 Título del trabajo:** CHANGES IN THE DIELECTRIC PROPERTIES OF SALTED COD-WATER SYSTEM DURING THE DESALTING PROCESS AND THEIR RELATION WITH OTHER PHYSICAL PROPERTIES
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; CHRISTOPH HAAS; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 16 - 16. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 142 Título del trabajo:** CHANGES IN THE DIELECTRIC PROPERTIES OF SALTED COD-WATER SYSTEM DURING THE DESALTING PROCESS AND THEIR RELATION WITH OTHER PHYSICAL PROPERTIES
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

Ruth de los Reyes Cánovas; CHRISTOPH HAAS; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos.Volumen I". pp. 273 - 276. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

143 Título del trabajo: Ultrasound (LIU) techniques application to firmness evaluation to peras, tomatoes and potatoes

Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

CAMILA VIÑA MARULANDA; Ana María Andrés Grau; CARLOS NEGREIRA. "Libro de Resúmenes". pp. 15 - 15. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

144 Título del trabajo: New Combined Drying Technologies for Development of High Quality Self-stable fruit products.

Nombre del congreso: SAAFoST 18th Biennial Congress ¿Trendspotting 2005 ¿ Fashion-Driven Food Science¿, ¿ Fashion-Driven Food Science¿

Ciudad de celebración: Stellenbosch, Sudafrica,

Fecha de celebración: 05/09/2005

GERDA LOMBARD; LILIA ARNHÉ; Ana María Andrés Grau; JORGE OLIVEIRA; MAIDA KHAN; KEPHAS NOWAKUNDA. "POSTERS". pp. 0 - 0. ASOCIACIÓN SUDAFRICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS,

145 Título del trabajo: Osmotic Dehydration of pineapple as a pretreatment for further drying

Nombre del congreso: SAAFoST 18th Biennial Congress ¿Trendspotting 2005 ¿ Fashion-Driven Food Science¿, ¿ Fashion-Driven Food Science¿

Ciudad de celebración: Stellenbosch, Sudafrica,

Fecha de celebración: 05/09/2005

GERDA LOMBARD; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; JORGE OLIVEIRA. "POSTERS". pp. 49 - 49. ASOCIACIÓN SUDAFRICANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS,

146 Título del trabajo: Aplicación de un tratamiento osmótico previo al secado por aire caliente del pimiento (Capsicum Annuum L.).

Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,

Fecha de celebración: 04/09/2005

Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 424 - 424. Instituto Politécnico Nacional,

147 Título del trabajo: Modelling of adsorption and desorption isotherms of cassava (Manihot sculenta) slices.

Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,

Fecha de celebración: 04/09/2005

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 441 - 441. Instituto Politécnico Nacional,

148 Título del trabajo: Quality and Safety in Dehydration of apple by combined methods: Safes Metodology

Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,

Fecha de celebración: 04/09/2005

Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 508 - 508. Instituto Politécnico Nacional,

- 149 Título del trabajo:** Quality and safety modelling in dehydration of apple by combined methods: SAFES methodology.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Lucía Seguí Gil; Pedro Fito Maupoey.
"[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 3 - 3. Instituto Politécnico Nacional,
- 150 Título del trabajo:** Quality and safety modelling in the salted and dried cod processes: SAFES methodology
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey.
"[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 540 - 540. Instituto Politécnico Nacional,
- 151 Título del trabajo:** Quality and safety modelling of French fries manufacture process: SAFES methodology
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Cristina Barrera Puigdollers; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 534 - 534. Instituto Politécnico Nacional,
- 152 Título del trabajo:** DIELECTRIC PROPERTIES OF FRESH AND VACUUM IMPREGNATED SQUASH (C. MOSCHATA DUCHESNE). THE ROLE OF FRUIT MICROSTRUCTURE.
Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,
Fecha de celebración: 10/07/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 1 - 9. IChemE, ISSN 0 85295 494 8
- 153 Título del trabajo:** DIELECTRIC PROPERTIES OF FRESH AND VACUUM IMPREGNATED SQUASH (C. MOSCHATA DUCHESNE). THE ROLE OF FRUIT MICROSTRUCTURE.
Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,
Fecha de celebración: 10/07/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de resúmenes". pp. 92 - 92. IChemE,
- 154 Título del trabajo:** Measurements of dielectric properties of fresh and osmotized fruits. Implications on combined hot air-microwave drying
Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,
Fecha de celebración: 10/07/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; MAIDA KHAN; Noelia Betoret Valls; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 1 - 9. IChemE, ISSN 0 85295 494 8
- 155 Título del trabajo:** Measurements of dielectric properties of fresh and osmotized fruits. Implications on combined hot air-microwave drying
Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)
Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,
Fecha de celebración: 10/07/2005



Ruth de los Reyes Cánovas; Ana María Andrés Grau; Ana Belén Heredia Gutiérrez; MAIDA KHAN; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "Libro de resúmenes". pp. 522 - 522. IChemE,

156 Título del trabajo: Water-solid matrix relationships in cassava (manihot sculenta)

Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)

Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,

Fecha de celebración: 10/07/2005

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 1 - 9. IChemE, ISSN 0 85295 494 8

157 Título del trabajo: Water-solid matrix relationships in cassava (manihot sculenta)

Nombre del congreso: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)

Ciudad de celebración: Glasgow, Reino Unido,

Fecha de celebración: 10/07/2005

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de resúmenes". pp. 523 - 523. IChemE,

158 Título del trabajo: Analysis of the effect of Process Variables on the Osmotic Dehydration of Mango and Process Optimisation Using a genetic Algorithm approach.

Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain

Ciudad de celebración: Lovaina, Bélgica,

Fecha de celebración: 29/05/2005

MAIDA KHAN; Ana María Andrés Grau; T.J. SHANKAR; JORGE OLIVEIRA; L.M. CUNHA. "Libro de Posters". pp. 100 - 100. Working group 5 of COST action 924,

159 Título del trabajo: DIELECTRIC AND STRUCTURAL PROPERTIES OF SQUASH (C. MAXIMA DUCHESNE).

Nombre del congreso: EFFoST 2004 Annual Meeting: Food innovations for an expanding Europe

Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,

Fecha de celebración: 27/10/2004

Noelia Betoret Valls; Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 21 - 21. Elsevier,

160 Título del trabajo: Osmotic Dehydration of (Cherry Tomato) analysis of Some Process Variables

Nombre del congreso: EFFoST 2004 Annual Meeting: Food innovations for an expanding Europe

Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,

Fecha de celebración: 27/10/2004

Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 11 - 11. Elsevier,

161 Título del trabajo: Osmotic dehydration of pineapple as a pre-treatment for drying processes

Nombre del congreso: EFFoST 2004 Annual Meeting: Food innovations for an expanding Europe

Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,

Fecha de celebración: 27/10/2004

GERDA LOMBARD; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; JORGE OLIVEIRA. "Libro de Resúmenes". pp. 15 - 15. Elsevier,

162 Título del trabajo: Quality and mass transfer parameters of osmotically pretreated tropical fruits

Nombre del congreso: EFFoST 2004 Annual Meeting: Food innovations for an expanding Europe

Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,

Fecha de celebración: 27/10/2004

Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 12 - 12. Elsevier,

163 Título del trabajo: CARACTERÍSTICAS MICROESTRUCTURALES Y CAPACIDAD DE IMPREGNACIÓN DE CILINDROS DE CALABAZA (C. maxima Duchesne). EFECTO DE LA LOCALIZACIÓN Y DEL TIEMPO DE VACÍO.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

Noelia Betoret Valls; Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 68 - 68. CESIA 2004,

164 Título del trabajo: CARACTERÍSTICAS MICROESTRUCTURALES Y CAPACIDAD DE IMPREGNACIÓN DE CILINDROS DE CALABAZA (C. maxima Duchesne). EFECTO DE LA LOCALIZACIÓN Y DEL TIEMPO DE VACÍO.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

Noelia Betoret Valls; Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 399 - 405. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

165 Título del trabajo: ESTUDIO COMPARATIVO DE DOS SONDAS COAXIALES PARA LA MEDIDA DE PROPIEDADES DIELECTRICAS EN DISOLUCIONES ACUOSAS.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 70 - 70. CESIA 2004,

166 Título del trabajo: ESTUDIO COMPARATIVO DE DOS SONDAS COAXIALES PARA LA MEDIDA DE PROPIEDADES DIELECTRICAS EN DISOLUCIONES ACUOSAS.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 415 - 423. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

167 Título del trabajo: Estudio de la interacción agua-almidón en tejido de yuca (Manihot esculenta) y su relación con la temperatura.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 62 - 62. CESIA 2004,

168 Título del trabajo: Estudio de la interacción agua-almidón en tejido de yuca (Manihot esculenta) y su relación con la temperatura.

Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

Ciudad de celebración: Pamplona, España,

Fecha de celebración: 15/09/2004

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 349 - 357. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4

- 169 Título del trabajo:** Influencia de los parámetros de secado por aire caliente sobre la cinética de secado de tomate cherry
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "cd-Artículos". pp. 506 - 515. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 170 Título del trabajo:** Influencia de los parámetros de secado por aire caliente sobre los cambios composicionales del tomate cherry deshidratado
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Belén Heredia Gutiérrez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 88 - 88. CESIA 2004,
- 171 Título del trabajo:** PROPIEDADES DIELECTRICAS DE MUESTRAS DE CALABAZA (C. maxima Duchesne) FRESCA E IMPREGNADA. INFLUENCIA DE SU LOCALIZACIÓN EN EL FRUTO
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Noelia Betoret Valls; Ruth de los Reyes Cánovas; Juan Bautista Romero Soriano; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 406 - 414. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 172 Título del trabajo:** PROPIEDADES DIELECTRICAS DE MUESTRAS DE CALABAZA (C. maxima Duchesne) FRESCA E IMPREGNADA. INFLUENCIA DE SU LOCALIZACIÓN EN EL FRUTO.
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ruth de los Reyes Cánovas; Noelia Betoret Valls; Juan Bautista Romero Soriano; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 69 - 69. CESIA 2004,
- 173 Título del trabajo:** Microwave Assisted Air Drying of Cassava Slices
Nombre del congreso: 14th International Drying Symposium (IDS 2004)
Ciudad de celebración: São Paulo City, Brasil,
Fecha de celebración: 22/08/2004
Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; BERNARDETH BEATRIZ GUILLERME ALEXANDRE; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. UNICAMP,
- 174 Título del trabajo:** Microwave assisted air drying of cassava slices
Nombre del congreso: 14th International Drying Symposium (IDS 2004)
Ciudad de celebración: Sao Paulo City, Brasil,
Fecha de celebración: 22/08/2004
Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; BERNARDETH BEATRIZ GUILLERME ALEXANDRE; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1599 - 1603. UNICAMP, ISSN 85-904573-1-1
- 175 Título del trabajo:** Osmotic Dehydration of Banana Slices as a Pretreatment for Drying Processes
Nombre del congreso: 14th International Drying Symposium (IDS 2004)
Ciudad de celebración: São Paulo City, Brasil,
Fecha de celebración: 22/08/2004
KEPHAS NOWAKUNDA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. UNICAMP,

- 176 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of banana slices as a pre-treatment for drying processes.
Nombre del congreso: 14th International Drying Symposium (IDS 2004)
Ciudad de celebración: Sao Paulo City, Brasil,
Fecha de celebración: 22/08/2004
KEPHAS NOWAKUNDA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 2077 - 2083. UNICAMP, ISSN 85-904573-1-1
- 177 Título del trabajo:** Hydroxymethylfurfural (HMF) concentration in polyfloral honey as affected by temperatures.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Mario Visquert Fas; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food,
- 178 Título del trabajo:** Hydroxymethylfurfural (HMF) concentration in polyfloral honey as affected by temperatures.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Mario Visquert Fas; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 397 - 402. International Association for Engineering and Food,
- 179 Título del trabajo:** Kinetics of osmotic dehydration of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices. Influence of temperature and sodium chloride concentration
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; BERNARDETH BEATRIZ GUILLERME ALEXANDRE; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 370 - 375. International Association for Engineering and Food,
- 180 Título del trabajo:** Kinetics of osmotic dehydration of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices. Influence of temperature and sodium chloride concentration.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; BERNARDETH BEATRIZ GUILHERME ALEXANDRE; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 204 - 204. International Association for Engineering and Food,
- 181 Título del trabajo:** REHYDRATION PROPERTIES OF MICROWAVE DRIED APPLE SAMPLES
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 203 - 203. International Association for Engineering and Food,
- 182 Título del trabajo:** Rehydration properties of microwave dried apple samples.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004



CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 207 - 212. International Association for Engineering and Food,

- 183 Título del trabajo:** Sorption isotherms of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; BERNARDETH BEATRIZ GUILLERME ALEXANDRE; LAURA MARTINEZ ROYO; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 101 - 105. International Association for Engineering and Food,
- 184 Título del trabajo:** Sorption isotherms of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Ana María Andrés Grau; Noelia Betoret Valls; BERNADETH BEATRIZ GUILHERME ALEXANDRE; LAURA MARTINEZ ROYO; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 202 - 202. International Association for Engineering and Food,
- 185 Título del trabajo:** Influencia del método de secado en la calidad del pimiento (*Capsicum annum* L.) rehidratado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de artículos". pp. 235 - 243. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 186 Título del trabajo:** Modeling of apple cylinder (var. Granny Smith) rehydration process
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de artículos". pp. 63 - 68. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 187 Título del trabajo:** Papel de la estructura en la rehidratación del bacalao salado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de artículos". pp. 201 - 206. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 188 Título del trabajo:** Parámetros de calidad en plátano rehidratado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de artículos". pp. 21 - 27. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 189 Título del trabajo:** Influencia del proceso de deshidratación en la cinética de rehidratación de pimiento (*Capsicum Annum*, L.)
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,

Fecha de celebración: 05/10/2003

ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; MARIA JOSÉ MARÍ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 136 - 136. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

190 Título del trabajo: Influencia del tiempo de remojo y la temperatura de secado en el proceso de secado por aire caliente de raíces de yuca (*Manihot Esculenta*, C.).

Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)

Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,

Fecha de celebración: 05/10/2003

BERNADETH BEATRIZ GUILHERME ALEXANDRE; Noelia Betoret Valls; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 146 - 146. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

191 Título del trabajo: Análisis de la cinética de deshidratación a través del estudio de perfiles de concentración I: Efecto de las variables de proceso

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 241 - 247. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

192 Título del trabajo: Cálculo visual del tiempo de secado orientado al diseño de secadores por aire caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 69 - 74. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-402-4

193 Título del trabajo: Cinética de secado por aire caliente de dados de pimiento (*Capsicum Annum L.*)

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 229 - 234. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

194 Título del trabajo: Estudio de la cinética de secado de bacalao (*Gadus morhua*) salado

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 199 - 204. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

195 Título del trabajo: Estudio del comportamiento del color rojo en cubos de pimiento (*Capsicum Annum L.*) durante el proceso de deshidratación por aire caliente.

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003



ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 223 - 228. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

- 196 Título del trabajo:** Extracción y caracterización de almidón de banano (var. Musa Cavendish)
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; MARIA GABRIELA MALDONADO BORJA; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 175 - 180. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-399-0
- 197 Título del trabajo:** Incidencia de variables en el porcentaje de grano entero de arroz
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
DANIEL ADOLFO HEGGLIN; OSVALDO POZZOLO; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 167 - 172. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 198 Título del trabajo:** Influencia de la zona de procedencia de las muestras de bacalao en la operación de desalado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Lorena Gallart Jornet; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 341 - 346. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 199 Título del trabajo:** Influencia del tamaño y presencia de piel en piezas de bacalao salado en la operación de desalado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; María Luisa Castelló Gómez; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 367 - 372. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 200 Título del trabajo:** Influencia del tiempo de almacenamiento del bacalao fresco en las operaciones de salado, secado y desalado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Lorena Gallart Jornet; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 347 - 352. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 201 Título del trabajo:** Osmotic dehydration kinetics in banana slices (Musa acuminata cv Giant cavendish). A comparative study using two osmotic solutions.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003

R SOUSA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 305 - 310. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

- 202 Título del trabajo:** Perfiles microestructurales de tejido de manzana secado con microondas
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 437 - 442. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 203 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL MÉTODO DE SECADO POR AIRE CALIENTE EN LA CALIDAD DEL PIMIENTO (*Capsicum Annuum* L.) REHIDRATADO.
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
ANTONIO VEGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 117 - 118. Universidad Politécnica de Valencia,
- 204 Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DEL PROCESO DE REHIDRATACIÓN DE CILINDROS DE MANZANA GRANNY SMITH
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 139 - 140. Universidad Politécnica de Valencia,
- 205 Título del trabajo:** PAPEL DE LA ESTRUCTURA EN LA REHIDRATACIÓN DE BACALAO SALADO
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 133 - 134. Universidad Politécnica de Valencia,
- 206 Título del trabajo:** PARÁMETROS DE CALIDAD EN PLÁTANO REHIDRATADO
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 49 - 50. Universidad Politécnica de Valencia,
- 207 Título del trabajo:** Efecto de la Deshidratación en los cambios Macro y Microestructurales del Tejido de manzana
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Ana María Albors Sorolla; CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 70 - 70. Paperkite Editorial,
- 208 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación en los cambios macro y microestructurales del tejido de manzana
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

Ana María Albors Sorolla; CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 33 - 33. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

209 Título del trabajo: Estudio de la rehidratación de cubos de pimiento

Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

ANTONIO VEGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 101 - 101. Paperkite Editorial,

210 Título del trabajo: Influencia de la temperatura de secado sobre la calidad del pimiento rehidratado (Capsicum annum, L.)

Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 7 - 7. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

211 Título del trabajo: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE SECADO SOBRE LA CALIDAD DEL PIMIENTO REHIDRATADO (Capsicum annum L.)

Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

ANTONIO VEGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 97 - 97. Paperkite Editorial,

212 Título del trabajo: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN LA CINÉTICA DE SECADO POR AIRE CALIENTE DE PIMIENTO (Capsicum annum, L.)

Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

ANTONIO VEGA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Paperkite Editorial,

213 Título del trabajo: Influencia de la temperatura en la cinética de secado por aire caliente de pimiento (Capsicum annum L.)

Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 6 - 6. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

214 Título del trabajo: Mass & heat transfer and deformation phenomena during microwave dehydration of apple tissue

Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 11/03/2002

CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 405 - 405. Instituto del Frio CSIC,

- 215 Título del trabajo:** Apple tissue behaviour under air drying combined with microwaves
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 228 - 228. Esevier Science,
- 216 Título del trabajo:** Cod desaltign process as affected by water management
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Castelló Gómez; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Esevier Science,
- 217 Título del trabajo:** Kinetics of microwave-air combined drying of apple as affected by microwave power and air temperature
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
M^a Eugenia Martín Esparza; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 50 - 50. Esevier Science,
- 218 Título del trabajo:** Cálculo Visual del Tiempo de Secado Orientado al Diseño de Secadores Por Aire Caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; C. GARCERÁ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 219 Título del trabajo:** Cinética de Secado por Aire Caliente de Cubos de Pimiento (Capsicum Annuum, L.)
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 220 Título del trabajo:** Deshidratación Osmótica como pretratamiento al secado por aire caliente de cubos de pimiento (Capsicum Annuum, L.)
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; LORENA CORTELL; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 221 Título del trabajo:** Estudio de la cinética de secado de bacalao (gadus morhua) salado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 222 Título del trabajo:** Estudio de las variables relacionadas con el secado de arroz y su incidencia sobre el porcentaje de grano entero
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
DANIEL ADOLFO HEGGLIN; OSVALDO POZZOLO; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 223 Título del trabajo:** Estudio del Avance del Frente de Perturbación (ADF) en Deshidratación Osmótica
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; M^a Eugenia Martín Esparza. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 224 Título del trabajo:** Evolución del Color en cubos de pimiento (Capsicum Annuum) durante el proceso de deshidratación por aire caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 225 Título del trabajo:** Extracción y caracterización de almidón de banano (Musa Cavendish)
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; MARIA GABRIELA MALDONADO BORJA; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 226 Título del trabajo:** Influencia de la zona de procedencia de las muestras de bacalao en la operación de desalado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
LORENA GALLART CHORNET; LEIF AKSE; OLAV SKJERDAL; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,



- 227 Título del trabajo:** Influencia del Tamaño y presencia de piel en piezas de Bacalao salado en la operación de desalado
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
SNEYDER RODRIGUEZ-BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; MARIA LUISA CASTELLÓ; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 228 Título del trabajo:** Influencia del tiempo de almacenamiento del bacalao fresco en las operaciones de ssalado, secado y desalado.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
LORENA GALLART CHORNET; LEIF AKSE; OLAV SKJERDAL; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 229 Título del trabajo:** Microestructural Profiles of Microwave dried Apple Tissue
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 230 Título del trabajo:** Osmotic Dehydration Kinetics in Banan Slices (Musa Acuminata, CV. Giant Cavnedish). A Comparative Study using two Osmotic Solutions.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
R SOUSA; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 231 Título del trabajo:** Cod Desalting by Vacuum Impregnation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
SNEYDER RODRIGUEZ-BARONA; Juan Bautista Ibáñez Company; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 941 - 949. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 232 Título del trabajo:** Cod Salting by Vacuum Impregnation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
SNEYDER RODRIGUEZ-BARONA; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 936 - 940. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

- 233 Título del trabajo:** Compositional Changes of Kiwi (*Actinidia chinensis*) during Osmotic Dehydration: Influence os Osmotic Solution
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos". pp. 1383 - 1389. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 234 Título del trabajo:** Dielectric Properties of Apple Granny-Smith as Affected by Vacuum Impregnation Treatment and Water Content
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 136 - 140. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 235 Título del trabajo:** Experimental and predicted Concentration Profiles in Osmotically Dehydrated Apple Tissue
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1294 - 1298. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 236 Título del trabajo:** Influence of Process Variables on "Tasajo" Dry Salting
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
GUSTAVO ANDUJAR; Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 946 - 949. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 237 Título del trabajo:** Mathematical Model of Combined Convective-Microwave Drying of Vacuum Impregnated Apple
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1183 - 1187. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 238 Título del trabajo:** "Tasajo" Salting by Brine Immersion. Influence of Vacuum Impregnation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
GUSTAVO ANDUJAR; Angel Luís Argüelles Foix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1319 - 1323. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5



- 239 Título del trabajo:** The effect of Vacuum Impregnation upon Some Properties of Vegetables
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Luisa Gras Romero; Daniel José Vidal Brotons; Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1361 - 1365. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 240 Título del trabajo:** Shrinkage during apple tissue air-drying: macro and microstructural changes
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
CRISTINA BILBAO SAINZ; Ana María Albors Sorolla; María Luisa Gras Romero; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 241 Título del trabajo:** Use of vacuum impregnation in food salting process
Nombre del congreso: Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 23/06/2000
José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix; M^a Isabel Escriche Roberto. pp. 0 - 0.
- 242 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Matrix Engineering Application in Functional Fresh Food Development
Nombre del congreso: Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 23/06/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.
- 243 Título del trabajo:** Effects of microwave radiation and conventional thermal treatments on the microbial growth of cooled desalted raw cod (Gadus morhua).
Nombre del congreso: 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Islas Feroe, Dinamarca,
Fecha de celebración: 19/06/2000
Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Eva M^a Doménech Antich; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 29 - 34. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8
- 244 Título del trabajo:** HACCP plan in dried salted cod process.
Nombre del congreso: 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Islas Feroe, Dinamarca,
Fecha de celebración: 19/06/2000
Eva M^a Doménech Antich; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 0 - 0. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8
- 245 Título del trabajo:** Liquid phase retention during cod desalting. Effect of vacuum impregnation.
Nombre del congreso: 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Islas Feroe, Dinamarca,
Fecha de celebración: 19/06/2000



Ana María Andrés Grau; M^a Isabel Escriche Roberto; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 21 - 280. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8

246 Título del trabajo: Structural and textural Changes during cod desalting.

Nombre del congreso: 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting

Ciudad de celebración: Islas Feroe, Dinamarca,

Fecha de celebración: 19/06/2000

José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 35 - 42. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8

247 Título del trabajo: Cod desalting by vacuum impregnation

Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

Ciudad de celebración: Puebla, México,

Fecha de celebración: 09/04/2000

Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 227 - 227. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

248 Título del trabajo: Cod salting by vacuum impregnation

Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

Ciudad de celebración: Puebla, México,

Fecha de celebración: 09/04/2000

Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 227 - 227. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

249 Título del trabajo: Compositional changes of kiwifruit (*Actinidia chinensis*) during osmotic dehydration: influence of osmotic solution

Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

Ciudad de celebración: Puebla, México,

Fecha de celebración: 09/04/2000

M^a Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 208 - 208. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

250 Título del trabajo: Dielectric properties of apple granny-smith as affected by vacuum impregnation treatment and water content

Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

Ciudad de celebración: Puebla, México,

Fecha de celebración: 09/04/2000

M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 184 - 184. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

251 Título del trabajo: Experimental and predicted concentration profiles in osmotically dehydrated apple tissue

Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)

Ciudad de celebración: Puebla, México,

Fecha de celebración: 09/04/2000

Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 206 - 206. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

- 252 Título del trabajo:** Influence of process variables on tasajo dry salting
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Angel Luís Argüelles Foix; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 274 - 274. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 253 Título del trabajo:** Mathematical model of combined convective-microwave drying of vacuum impregnated apple
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 152 - 152. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 254 Título del trabajo:** Tasajo salting by brine immersion. Influence of vacuum impregnation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Angel Luís Argüelles Foix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 273 - 273. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 255 Título del trabajo:** The effect of vacuum impregnation upon some properties of vegetables
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
María Luisa Gras Romero; Pedro Fito Maupoey; Daniel José Vidal Brotons; Ana María Albors Sorolla; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 272 - 272. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 256 Título del trabajo:** Salt transport in pressed curd as affected by brine vacuum impregnation.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau. "Libro de Artículos". pp. 106 - 111. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752
- 257 Título del trabajo:** Mathematical Model of Combined Hot Air-Microwave Drying of Foods
Nombre del congreso: 7th International Conference on Microwave and High Frequency Heating
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 17/09/1999
José Manuel Catalá Civera; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó; M^a Eugenia Martín Esparza; Ana María Andrés Grau. pp. 43 - 48. SPUPV, ISSN 84-7721-781-5
- 258 Título del trabajo:** Modelling of mass transfer during brining of Manchego cheese. Influence of vacuum treatment.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999



M^a Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 84 - 85. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

259 Título del trabajo: Vacuum impregnation in developing new dehydrated products.

Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 24/07/1999

Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. "Book of Abstracts". pp. 108 - 108. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

260 Título del trabajo: Influence of the osmotic solution concentration on the structural and compositional profiles in dehydrated apple tissue

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

Ana María Albors Sorolla; D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 877 - 885. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

261 Título del trabajo: Mathematical modeling of mass transfer during osmotic dehydration

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 868 - 876. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

262 Título del trabajo: Stress osmótico en tejidos de fruta: el avance de la perturbación

Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

Ciudad de celebración: Bahía Blanca, Argentina,

Fecha de celebración: 24/03/1998

Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 1 - 1.

263 Título del trabajo: A generalized equation to predict the concentration profiles development in apple tissue throughout osmotic dehydration

Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 19/11/1997

D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 26 - 26. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

264 Título del trabajo: Development of NaCl concentration profiles throughout salting in Manchego type cheese

Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 19/11/1997

María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

265 Título del trabajo: Effect of pressure ratio on vacuum impregnation behavior of some fruits

Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)

Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 19/11/1997



Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

266 Título del trabajo: Concentration profiles in apple tissue during osmotic dehydration

Nombre del congreso: 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)

Ciudad de celebración: Brighton, Reino Unido,

Fecha de celebración: 30/10/1997

Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 77 - 80. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X

267 Título del trabajo: Distribution of salt in Manchego type cheese after brining

Nombre del congreso: 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)

Ciudad de celebración: Brighton, Reino Unido,

Fecha de celebración: 30/10/1997

Ana María Andrés Grau; M^a Mar Camacho Vidal; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 133 - 136. Sheffield Academic Press Ltd., ISSN 1-85075-814-X

268 Título del trabajo: Influence of vacuum pressure in the NaCl concentration profiles after cheese salting.

Nombre del congreso: 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

Ciudad de celebración: Lovaina, Belgica,

Fecha de celebración: 11/10/1997

María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 101 - 102. Leuven Catholic University,

269 Título del trabajo: Vacuum Impregnation Properties of some fruits. Influence of the pressure ratio

Nombre del congreso: 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods

Ciudad de celebración: Lovaina, Belgica,

Fecha de celebración: 11/10/1997

D SALVATORI; Nuria Martínez Navarrete; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 65 - 70. Leuven Catholic University,

270 Título del trabajo: Concentration profiles development in apple tissue during osmotic dehydration

Nombre del congreso: 1997 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Orlando, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 14/06/1997

D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; Ana María Albors Sorolla; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 120 - 120. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

271 Título del trabajo: Coupling of hydrodynamic mechanism with the relaxation-deformation phenomena (DRP) during vacuum treatment of banana

Nombre del congreso: 1997 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Orlando, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 14/06/1997

Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 22 - 22. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236

- 272 Título del trabajo:** Fickian Prediction of concentration profiles in apple tissue subjected to osmotic dehydration
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
D SALVATORI; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 42 - 48. Warsaw Agricultural University,
- 273 Título del trabajo:** Some changes in curd porosity affecting salt uptake in Manchego type cheese
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
María Consuelo González Martínez; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 110 - 115. Warsaw Agricultural University,
- 274 Título del trabajo:** Structure changes profiles in apple tissue during mass transfer phenomena
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
Ana María Albors Sorolla; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 40 - 40. Warsaw Agricultural University,
- 275 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation of fruits: Coupling of Deformation-Imprgenation Phenomena
Nombre del congreso: 1rst Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 11/12/1995
D SALVATORI; J DA SILVA; Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the First Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 110 - 116.
- 276 Título del trabajo:** Caracterización del acoplamiento de los fenómenos de deformación-penetración en frutas durante su impregnación a vacío
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Campinas, Brasil,
Fecha de celebración: 05/11/1995
Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 277 Título del trabajo:** Caracterizaron físico-química y reológica de quesos tipo manchego salados por inmersión y por impregnación a vacío.
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Campinas, Brasil,
Fecha de celebración: 05/11/1995
Ana María Andrés Grau; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,



- 278 Título del trabajo:** Structural Changes in porous foods during impregnation process
Nombre del congreso: International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 12/06/1994
Ana María Andrés Grau; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. UDLA Puebla,
- 279 Título del trabajo:** Mass Transfer Mechanism during vacuum osmotic dehydration: The hydrodynamic mechanism
Nombre del congreso: 11th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
Ciudad de celebración: Praga, República Checa,
Fecha de celebración: 29/08/1993
Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; R. PASTOR; M^a Amparo Chiralt Boix. pp. 42 - 42.
- 280 Título del trabajo:** Análisis Microestructural de Tejido de Piña Fresca (Ananas Comosus. L.; var. Cayena Lisa)
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: México D.F., México,
Fecha de celebración: 17/03/1993
Consuelo Ana Puig Gómez; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Resúmenes del II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 1 - 1.
- 281 Título del trabajo:** El mecanismo Hidrodinámico (HDM): Una modelización de las operaciones de Impregnación de frutas a vacío
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: México D.F., México,
Fecha de celebración: 17/03/1993
Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Resúmenes del II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 1 - 1.
- 282 Título del trabajo:** The Hydrodynamic penetration mechanism (HDM) in some fruits
Nombre del congreso: V International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-5)
Ciudad de celebración: Peñíscola, España,
Fecha de celebración: 08/11/1992
Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Water in Foods: Fundamental Aspects and their Significance in Relation to Processing of Foods. Abstracts". pp. 112 - 112.
- 283 Título del trabajo:** Vacuum Osmotic Dehydration of Fruits
Nombre del congreso: V International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-5)
Ciudad de celebración: Peñíscola, España,
Fecha de celebración: 08/11/1992
Pedro Fito Maupoey; XIAN QUAN SHII; M^a Amparo Chiralt Boix; ENMA ACOSTA; Ana María Andrés Grau. "Water in Foods: Fundamental Aspects and their Significance in Relation to Processing of Foods. Abstracts". pp. 115 - 115.



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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014). Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2014
- 2 Título del comité:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014). Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2014
- 3 Título del comité:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2014
- 4 Título del comité:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2014
- 5 Título del comité:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2014
- 6 Título del comité:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2014
- 7 Título del comité:** International Conference on Food Innovation. FoodInnova 2010.(Libro Resúmenes). Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2010
- 8 Título del comité:** I Jornada de la Cátedra Fomesa
Fecha de inicio: 2009
- 9 Título del comité:** II Jornada de la Cátedra Fomesa
Fecha de inicio: 2009
- 10 Título del comité:** Tecnología con-Ciencia. Tipo participación: Presidente del comité de programa
Fecha de inicio: 2008
- 11 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003
Fecha de inicio: 2005
- 12 Título del comité:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2004



- 13 Título del comité:** SERIES DE CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS. INEVSTIGACIÓN DEL POSTGRADO DEL IAD-DTA. Año 2001
Fecha de inicio: 2003
- 14 Título del comité:** INGENIERIA DE ALIMENTOS. NUEVAS FRONTERAS EN EL SIGLO XXI
Fecha de inicio: 2003
- 15 Título del comité:** SERIES DE CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS. INEVSTIGACIÓN DEL POSTGRADO DEL IAD-DTA. Año 2002
Fecha de inicio: 2003
- 16 Título del comité:** Libro de Resúmenes del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Fecha de inicio: 2001
- 17 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.I
Fecha de inicio: 2001
- 18 Título del comité:** Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos Investigación de Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II
Fecha de inicio: 2001
- 19 Título del comité:** IIICongreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2001
- 20 Título del comité:** IIICongreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2001
- 21 Título del comité:** Congreso "El futuro de la Calidad Agroalimentaria". Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2000
- 22 Título del comité:** Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos
Fecha de inicio: 1994

Otros méritos

Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Tanner Award: Most cited paper of 2015 Published in The Toxicology and Chemical Food Safety Section of the Journal of Food Science
Entidad concesionaria: The Institute of Food Technologists
Fecha de concesión: 16/07/2018
- 2 Descripción:** PRIMER PREMIO DEL VII CERTAMEN DE INVESTIGACIÓN VALENCIA IDEA 2015 CATEGORIA AGROALIMENTACIÓN
Entidad concesionaria: AJUNTAMENT DE VALENCIA
Fecha de concesión: 09/12/2015
- 3 Descripción:** PRIMER PREMIO DEL VII CERTAMEN DE INVESTIGACIÓN VALENCIA IDEA 2013 CATEGORIA AGROALIMENTACIÓN
Entidad concesionaria: FUNDACION INNDEA
Fecha de concesión: 24/10/2013

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 6

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Quinquenios

Nº de tramos reconocidos: 6

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** MyCyFAPP Project: Un caso de éxito de investigación multidisciplinar en el ámbito de la Digestibilidad de Alimentos. Conferencia por invitación en el III SIMPOSIO IBEROAMERICANO DE CIENCIAS ALIMENTARIAS Y CULINARIAS, 21 DE OCTUBRE 2020. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA (MEDELLIN)
- 2 Descripción del mérito:** - Coordinadora académica del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos que se impartió en el Centro Politécnico del Cono Sur (Colonia del Sacramento, Uruguay). 1998-2000

- Coordinación y participación en el Diseño Curricular de la Carrera de Ingeniería de Alimentos por encargo de la Universidad Católica del Uruguay.

- Coordinadora del Programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos impartido en la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Rios, Argentina.

- Subdirectora del Departamento de Tecnología de Alimentos desde Enero del 2001.

- Miembro investigador del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IAD) desde su creación (2000).
- Chairman de la mesa redonda del "Sector de Productos Lácteos del Congreso "EL Futuro de la Calidad Agroalimentaria" celebrado en el Palacio de Congresos en Valencia, Octubre del 2000.
- Chairman de la Sesión de trabajos libres sobre Ingeniería de Procesos del III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Valencia, Marzo de 2001.

CURSOS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Jornadas sobre CREACION DE EMPRESAS organizado por el Departamento de Organización de Empresas de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales y el Consejo Social de la Universidad Politécnica de Valencia. Octubre 1988.
- Diploma de ANÁLISIS DE INVERSIONES EN PROYECTOS AGRARIOS, inscrito en el Registro de Centros de Formación Cooperativa del Ministerio de Trabajo en el Folio Nº: 11 con el Nº31. Organizado por el Centro de Especialización en Gestión de Empresas Agrarias de la Universidad Politécnica de Valencia. Duración: Enero - Mayo de 1989
- Jornadas de MICROSCOPIA ELECTRÓNICA organizadas por el Servicio de Microscopía Electrónica de la Universidad Politécnica de Valencia. Mayo 1993.
- Curso de GERENCIA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS COMERCIALES ALIMENTARIAS perteneciente al programa de formación a distancia suscrito entre la Universidad Politécnica de Madrid y la UNIVERSIDAD DE CORNELL de Nueva York. Duración: Febrero- Junio 1993.
- Curso de APLICACIONES DE FACTORES COMBINADOS EN LA CONSERVACION DE ALIMENTOS, organizado por el programa CYTED (Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el desarrollo de la Industria Regional: RIBIADIR, dentro del proyecto "Conservación de frutas a granel por el método de factores combinados") y el Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos (Universidad Politécnica de Valencia). Fecha de realización: 7-9 Marzo 1994. Duración: 16 horas
- Certificat del "nivel elemental " de la Junta Qualificadora de Coneiximents de Valencià. Conselleria de Cultura, Educación y Ciencia.

CURSOS DE FORMACIÓN PEDAGÓGICA

- Curso de ¿TECNICAS MULTIMEDIA EN LA ENSEÑANZA¿ organizado por el Vicerrectorado de Estudios y Alumnado y el Instituto de Ciencias de la Educación celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia los días 9 y 10 de Mayo de 1996, con duración de 12 horas.
- Curso ¿PROYECTO DOCENTE¿ organizado por el Vicerrectorado de Estudios y Alumnado y el Instituto de Ciencias de la Educación celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia los días 12 y 13 de Diciembre de 1996, con duración de 8 horas.
- Curso ¿PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA¿ organizado por el Vicerrectorado de Estudios y Alumnado y el Instituto de Ciencias de la Educación celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia en Junio de 1997, con duración de 10 horas.
- Curso ¿LECCIÓN MAGISTRAL Y APRENDIZAJE ACTIVO¿ organizado por el Vicerrectorado de Estudios y Alumnado y el Instituto de Ciencias de la Educación celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia en Junio de 1997, con duración de 9 horas.
- Curso ¿CALIDAD EN LA UNIVERSIDAD Y FORMACIÓN DEL PROFESORADO¿ organizado por el Vicerrectorado de Estudios y Alumnado y el Instituto de Ciencias de la Educación celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia en Diciembre de 1997, con duración de 12 horas.



-Curso ¿APLICACIONES D...

- 3 Descripción del mérito:** Evaluador de Proyectos de la ANECA. 2009
- 4 Descripción del mérito:** Evaluador del Programa Torres Quevedo. 2008
- 5 Descripción del mérito:** Evaluador del Programa Torres Quevedo. 2008
- 6 Descripción del mérito:** Evaluador de Artículos para la revista Journal of Food Engineering. 2007
- 7 Descripción del mérito:** Evaluador de Artículos de la Revista Food Science and Technology International. 2006
- 8 Descripción del mérito:** Evaluador de artículos para la revista Journal of Food Engineering. 2006
- 9 Descripción del mérito:** Profesor Responsable del Proyecto: Mejora de la producción y comercialización de la Castaña del Brasil y sus derivados de la población de Madre de Dios, Perú. Financiado por el Centro de Cooperación al Desarrollo, Vicerrectorado de Cooperación y Pro. 2006
- 10 Descripción del mérito:** Evaluador de artículos de la revista Journal of Food Engineering. 2005
- 11 Descripción del mérito:** Evaluador de artículos de la revista Journal of the Science of Foods and Agriculture. 2005
- 12 Descripción del mérito:** Evaluador de Proyectos de investigación del Programa Incentivo a la investigación UPV. 2005