

Part A. PERSONAL DATA**Date**

01/04/2024

Name	JORGE BARROS VELÁZQUEZ		
ID Card		Age	
Researcher identification code	Scopus code	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6701741702	
	Orcid code	http://orcid.org/0000-0003-4742-9384	

A.1 Current professional situation

Employer	UNIVERSITY OF SANTIAGO DE COMPOSTELA		
Department	ANALYTICAL CHEMISTRY, NUTRITION AND FOOD SCIENCE		
College	COLLEGE OF VETERINARY SCIENCES/COLLEGE OF PHARMACY		
Address	College of Pharmacy, Vida Campus, E-15782, SANTIAGO DE COMPOSTELA (LA CORUNA)		
Phone		E-mail address	jorge.barros@usc.es
Professional situation	FULL PROFESSOR	Since	November/2007
UNESCO codes	3309, 2414		
Key words	Food safety, food microbiology, foodomics, food preservation, food fermentation, microbial identification, food technology, food authenticity		

A.2 Academic background

Degree/Ph.D./post-doc	University	
Pharmacy degree	UNIVERSITY OF SANTIAGO	1988
Food Microbiology, Ph.D.	UNIVERSITY OF SANTIAGO	1992
Post-doc	UCC, CORK (IRELAND)	1993
Post-doc	IIM-CSIC, VIGO (SPAIN)	1997

A.3 Indicators of scientific production

- Citations (total): 9,200 (scholar-google, ScG); 5.800 (scopus, Sco)
- Citations per year (last five years): 675 (ScG), 430 (Sco)
- Publications in Q1 journals: 100
- H index: 57 (ScG); 44 (Sco)

Part B. SCIENTIFIC ACTIVITY**B.1 Summary**

- Author of more than 185 publications in international journals of the JCR-SCI.
- Author of more than 40 book chapters in international books.
- Director of more than 30 research projects and participant in other 15.
- Supervisor of 13 Ph.D. theses + 2 under development.

B.2 Current research lines

- Food biotechnology

- Proteomic tools for food safety and authenticity
- Development of micro- and nano-based methods for the molecular analysis of foods
- Characterization of bioactive compounds from food by-products
- Development of novel natural preservation methods for the food industry
- Bacteriocins and other natural antimicrobial substances for food preservation

B.3 Other merits

- Editor-in-Chief, Sustainable Food Technology (Royal Society of Chemistry): 2022-currently
- Associate Editor, Food and Bioprocess Technology (Springer, I,f: 4,56, Q1): 2010-2015
- Editor, Food and Bioprocess Technology (Springer): 2015-2022
- Editor: Journal of Chemistry (Hindawi), Journal of Food Quality (Hindawi-Wiley): 2014-currently
- Editorial Board Member: Microorganisms, Animals, Foods, Recent Patents in Biotechnology, American Journal of Microbiology
- Editor of the book Antimicrobial Food Packaging (Elsevier, 2016)
- Editor of the book Foodomics: Omics Application in Food Science (Royal Society of Chemistry, London, 2021)
- Expert member of the National Board for FPU post-graduate fellowships, Food Science and Technology area: 2016 (Spanish Ministry of Education).
- Coordinator of the National Board for FPU post-graduate fellowships, Food Science and Technology area: 2017-currently (Spanish Ministry of Education).
- Expert member of the Board for the National Evaluation of Associate Professors, Food Science, Technology and Engineering area: 2010-currently. (Spanish Ministry of Education).
- Expert member of the Board for the National Evaluation of Scientific Projects: 2005-currently. (Spanish Ministry of Education).
- Evaluator of Scientific Projects since 2005 for the following administrations:
 - - SIBR Program: U.S.A.
 - - K.F.A.S Program: Kuwait.
 - - AQU Catalunya, Spain
 - - ACSUCYL: Castilla y León, Spain
 - - National Program: Poland.
 - - European projects: partnerships between Romania and other countries
- Member of the editing commission of the Biotechnology Degree (USC, 2014-2016)
- Member of the academic commission of the Biotechnology Master (USC, 2003-2014)
- Member of the academic commission of the Food Innovation Master (USC, 2007-2014)

C. RELEVANT MERITS OF SCIENTIFIC PRODUCTION

C.1 Selected publications in SCI-JCR journals (last 3 years)

- A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, J.L. Rodríguez-Rama, T.G. Villa and P. Calo-Mata. Proteomic characterization of bacteriophage peptides from the mastitis producer *Staphylococcus aureus* by LC-ESI-MS/MS and the bacteriophage phylogenomic análisis. Foods 10(4): 799. 2021
- J. Carvalho, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, P. Fuciños, J. Barros-Velázquez, R. J. de Miguel, V. Gros and M. Prado. Faster monitoring of Invasive Alien Species

- (IAS) *Dreissena polymorpha* in river basins through isothermal amplification. *Scientific Reports* 11: 10175, 2021
- N. Corbalán, M. Quiroga, E. Masías, D. Peralta, J. Barros-Velázquez, L. Acuña and P. Vincent. Antimicrobial activity of MccJ25(G12Y) against Gram-negative foodborne pathogens *in vitro* and in food models. *International Journal of Food Microbiology* 352: 109267, 2021
- J.M. Miranda, B. Zhang, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg. Preservative effect of aqueous and ethanolic extracts of the macroalga *Bifurcaria bifurcata* on the quality of chilled hake (*Merluccius merluccius*). *Molecules* 26: 3774, 2021.
- A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata, A. Sánchez and T.G. Villa. Proteomic characterization of antibiotic resistance in *Listeria* and production of antimicrobial and virulence factors. *International Journal of Molecular Sciences* 22: 8141, 2021
- J. Carvalho, S. Yadav, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, I. Trujillo, J. Barros-Velázquez, and M. Prado. Evaluation of Simple Sequence Repeats (SSR) and Single Nucleotide Polymorphism (SNP)-based methods in olive varieties from the Northwest of Spain and potential for miniaturization. *Food Chemistry – Molecular Sciences* 3: 100038, 2021
- M. Trigo, P. Nozal, J.M. Miranda, S.P. Aubourg and J. Barros-Velázquez. Antimicrobial and antioxidant effect of macroalga *Fucus spiralis* addition on gelatin film during refrigerated storage of mackerel. *Food Control* 131: 108416, 2022
- F. Roumani, S. Gómez, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu. Development of a real-time fluorescence and naked eye colorimetric Loop Mediated Isothermal Amplification-based method for the rapid detection of spoilage fungi in fruit preparations. *Food Control* 135: 108784, 2022
- F. Roumani, S. Azinheiro, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu. Development of a real-time PCR assay with an internal amplification control for the detection of spoilage fungi in fruit preparations. *Food Control* 135: 108783, 2022
- F. Roumani, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado. Development of a panfungal Recombinase Polymerase Amplification (RPA) method coupled with lateral flow strips for the detection of spoilage fungi. *Food Analytical Methods*: doi.org/10.1007/s12161-022-02242-1, 2022
- J.M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velázquez, and S.P. Aubourg. Antimicrobial activity of red alga flour (*Gelidium* sp.) and its effect on quality retention of *Scomber scombrus* during refrigerated storage. *Foods*, Mar 22;11(7):904. doi: 10.3390/foods11070904, 2022
- A.G. Abril, M. Quintela, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera. Proteomic characterization of virulence factors and related proteins in *Enterococcus* strains from dairy and fermented food products. *International Journal of Molecular Sciences*, Sep 19;23(18):10971, 2022
- M. Quintela, K. Jobling, DW Graham, M.E. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata. Draft Genome Sequences of Two Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains Isolated from non-fermented animal foods in Spain. *Microbiology Resource Announcements*, Oct 12:e0086622. doi: 10.1128/mra.00866-22, 2022
- A.G. Abril, M. Pazos, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera. Proteomics characterization of food-derived bioactive peptides with anti-allergic and anti-inflammatory properties. *Nutrients* 14: 4400, 2022

- Quintela, K. Jobling, DW Graham, S. Tabraiz, M. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, M. Carrera and P. Calo-Mata. Rapid proteomic characterization of Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains from foodstuffs. International Journal of Molecular Sciences 23: 13830, 2022
- J. Carvalho, A. Ipatov, L. Rodríguez-Lorenzo, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, B. Espiña, J. Barros-Velázquez, and M. Prado. Towards on-site detection of gluten-containing cereals with a portable and miniaturized prototype combining isothermal DNA amplification and naked eye detection. Microchemical Journal 183: 108115, 2022
- F. Roumani, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado. Combination of Propidium Monoazide (PMA) with Real-time PCR and Recombinase Polymerase Amplification coupled with SYBR Green I for the detection of patulin-producing fungi in apples and by-products. Food Control 144: 109347, 2023
- J. Ortiz-Viedma, J.M. Bastias, C. Char, C. Vega, A. Quintriqueo, M. Gallón, M. Flores, J. M., Aguilera, J. M. Miranda and J. Barros-Velázquez. Sequential biorefining of bioactive compounds of high functional value from Calafate pomace (*Berberis microphylla*) using supercritical CO₂ and pressurized liquids. Antioxidants 12: 323, 2023
- D. Castro-Enríquez, J.M. Miranda, M. Trigo, F. Rodríguez-Félix, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez. Antioxidant and antimicrobial effect of biodegradable films containing pitaya (*Stenocereus thurberi*) during the refrigerated storage of fish. Antioxidants 12: 544, 2023
- A.G. Abril, P. Calo-Mata, K. Böhme, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, M. Pazos and M. Carrera. Shotgun proteomics analysis, functional networks and peptide biomarkers for seafood-originating biogenic-amine producing bacteria. International Journal of Molecular Sciences 24: 7704, 2023
- H. Chentouf, F. Rhali, J. Barros-Velázquez and Z. Benmechernene. 16s rRNA gene sequencing and MALDI TOF mass spectroscopy identification of *Leuconostoc mesenteroides* isolated from Algerian raw camel milk. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology 21: 51, 2023
- A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera. High-Resolution Comparative and Quantitative Proteomics of Biogenic Amine-Producing Bacteria and Virulence Factors Present in Seafood. Journal of Agricultural and Food Chemistry 72: 4448-4463, 2024

Books edited (last five years)

- *Antimicrobial Food Packaging*. 2016. Ed: Elsevier, San Diego, USA. I.S.B.N. 978-0-12-800723-5, 676 pages. (2nd edition under preparation)
- *Foodomics - Novel Omics Technologies in Food Science*. 2021. Ed: Royal Society of Chemistry, London, UK. I.S.B.N.: 978-1788018845, 420 pages.

C.2 Contributions to scientific meetings

- Author of more than 160 contributions to scientific meetings, 90 of them international.

C.3 Scientific projects (selection of nine from last ten years)

- Application of ionization mass spectrometry/electrospray for the rapid identification and quantification of food-borne pathogens. National Program of Food Technology and Resources (CICYT). Code: AGL2013-48244R. Dates: 01-06-14/31-12-16. Funding: 108.000 €. P.I. Dr. Pilar Calo-Mata.
- Consolidación y estructuración de LHICA-GI1628 en higiene de los alimentos. 014-PG111). Xunta de Galicia/Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria. Code: GRC2014/004. Dates: 24/06/2014 31/12/2017. Funding: 320.000,00 €. P.I. Prof. Alberto Cepeda Sáez.
- Gestión y producción sostenible de biorecursos (bioredes). Xunta de Galicia/Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional. Code: 2018-PG0099, Ref. ED431E 2018/09. Dates: 01/01/2018 31/12/2020. Funding: 405.759,16 €. P.I. Prof. Paulino Martínez Portela.
- Selection and characterization of lactic acid bacteria isolated from crude camel milk and producers of antimicrobial compounds for its use in food biopreservation. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: A1/0338133/11. Dates: 01-01-12/01-01-13. Funding: 7.700 €. P.I. Prof. Jorge Barros-Velázquez.
- Development of a universal DNA-based biosensor for the rapid diagnostic of microbial pathogens: specific application to bovine production. Spanish Ministry of Science and Innovation, INPACTO Sub-program. Code: IPT-2011-1290-010000. Dates: 01/06/2011-30/05/2014. Funding: 148.920,00 €. P.I. Dr. Pilar Calo-Mata.
- Selection and characterization of antimicrobial-producing lactic acid bacteria as potential food biopreservation agents. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: C/030828/10. Dates: 01-01-11/01-01-12. Funding: 6.000 €. P.I. Jorge Barros-Velázquez.
- Characterization of microorganisms from aquacultured fish species from Tunisian coast able to produce bioactive compounds. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: 2011/PN075. Dates: 13-12-11/12-12-12. Funding: 25.000 €. P.I.: Dr. Pilar Calo-Mata.
- Development and application of the ligation reaction detection coupled to a universal array for the detection of spoilage and pathogenic bacteria in seafood products. National Program of Food Technology and Resources (CICYT). Code: AGL2010-19646. Dates: 01-07-10/01-07-13. Funding: 108,900 €. P.I.: Dr. P. Calo-Mata.
- Development of a microarray for the rapid identification of emerging pathogens in ready-to-eat and minimally-processed foods. Galician Government-General Research Program. Code: 10PXIB261045PR. Dates: 01-08-10/01-10-13. Funding: 69.689 €. P.I.: Dr. P. Calo-Mata.

C.4 Research contracts with companies (selection of five from last ten years) and Patents

- Development of a valorization system for *Munida* spp. Code: IN841C 2012/82. Dates: 01-10-12/01-10-14. Funding: 27.533 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Development of an edible film for seafood packaging. Code: 10TAL048E. Dates: 01-12-10/01-12-13. Funding: 89.946,50 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Optimization of the quality of fish species from the Grand Sole fishing bank by novel preservation methods. Code: 10TAL018E. Dates: 01-12-10/01-12-12. Funding: 77.021,18 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Novel seafood products by the combination of radiofrequency and modified atmosphere packaging. Code: 09TAL031E. Dates: 05-12-09/05-12-11. Funding: 73.102,86 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.

- Inhibition of seafood spoilage by the application of natural compounds with antioxidant and antimicrobial activities. Code: PGIDIT08TAL038E. Dates: 20-11-08/19-11-10. Funding: 107.055 € (+co-funding: 130.845 €). P.I.: Jorge Barros Velázquez

Patents

- Method for the identification of species belonging to the Family Penaeoidea by means of DNA analysis. P. Calo-Mata, A. Pascoal, M. Prado, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez. Number: 200603211(9). Date: 21-09-2009.

Apellidos: **Barros Velázquez**Nombre: **Jorge**D.N.I.: **36.063.900S**Fecha de nacimiento: **21/8/65**Sexo: **V****Situación profesional actual**Organismo: **UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA**Facultad, Escuela o Instituto: **FACULTAD DE FARMACIA**Depto./Secc./Unidad estr.: **QUIMICA ANALITICA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA/
/AREA DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Dirección postal: **NEGOCIADO DE BIOTECNOLOGÍA, FACULTAD DE FARMACIA,
AVENIDA DE LAS CIENCIAS, CAMPUS UNIVERSITARIO SUR
E-15782 SANTIAGO DE COMPOSTELA**Teléfono: **698157927**Fax: **981825474**Correo electrónico: **jorge.barros@usc.es**Especialización (Códigos UNESCO): **3309, 2414**Categoría profesional: **CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD** Fecha de inicio: **06/11/2007**

Situación administrativa

Plantilla **X** Contratado Interino BecarioNº sexenios reconocidos: **5: 1989-2018, último: 2013-2018**Nº quinquenios reconocidos: **5: 1989-2018.**Nº trienios reconocidos: **10: 1992-2022****Líneas de investigación**

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Tecnología de alimentos. Microbiología y seguridad alimentaria. Aplicación de ómicas. Conservación de Alimentos. Alimentación y Salud. Dieta Atlántica.

Formación Académica		
Titulación Superior	Centro	Fecha
Farmacia	Universidad de Santiago	Julio de 1988
Doctorado	Centro	Fecha
Farmacia	Universidad de Santiago	Julio de 1992

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becario PN-FPI	Dpto. Microbiología (Univ. Sant.)	1-1-89/27-12-92
Prof. Titular Univ. Interino	Dpto. Quím. Analit., Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	28-12-92/15-10-94
Visiting Faculty Member	Dpt. Food Microbiology (UCC, Irlanda)	15-10-93/15-1-94
Prof. Ayudante Univers. (1º)	Dpt. Quím. Analit., Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	16-10-94/15-10-96
Prof. Ayudante Univers. (2º)	Dpto. Quím. Analit., Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	16-10-96/15-10-99
Profesor visitante	Dpt. Química Productos Marinos (Instituto Invest. Marinas, CSIC)	1-4-97/31-13-97
Prof. Titular Univ. Interino	Dpto. Quím Analit., Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	16-10-99/26-01-01
Prof. Titular Univ. Numerario	Dpto. Quím Analit., Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	27-01-01/05-11-07
Catedrático numerario (por habilitación nacional)	Dpto. Quím Analit. Nutric. y Bromatología (Univ. Sant.)	06/11/07-actualidad

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLES	C	C	C

.Participación en Proyectos de I+D financiados en convocatorias públicas.
(nacionales y/o internacionales)

Proyectos de organismos públicos y fundaciones privadas.

Dirección de proyectos

1

Título: **Tecnología y control de la fermentación maloláctica en vinos**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia**

Código: **XUGA 26201A93**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-94/31-12-95**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **18.030 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

2

Título: **Estudio y caracterización de las proteasas microbianas extracelulares responsables de la alteración de rodaballo de cultivo (*Psetta maxima*) sometido a metodologías avanzadas de conservación**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Pesca y Acuicultura**

Código: **PGIDT01MAR40202PR**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)**

Fechas: **01-01-01/31-12-03**

Número de investigadores participantes: **4**

Subvención: **18.932 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

3

Título: **Aplicación de métodos basados en la genómica y en la proteómica a la autenticación de especies comerciales de crustáceos pertenecientes al Orden Decapoda**

Entidad financiadora: **INIA (Programa Nacional de Alimentación)**

Código: **CAL-03-030-C2-1**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)/Centro de Biología Molecular Severo Ochoa (CBMSO-CSIC)/Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)**

Fechas: **01-01-04/31-12-06**

Número de investigadores participantes: **10**

Subvención: **75.000 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

4

Título: **Definición de marcadores moleculares específicos en especies de langostinos de interés comercial para el sector pesquero.**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Pesca y Acuicultura**

Código: **PGIDIT04RMA261004PR**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)/Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)**

Fechas: **01-10-04/30-09-06**

Número de investigadores participantes: 12
 Subvención: **188.232 €**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

5

Título: **Mejora de la calidad del procesado y la comercialización en el sector de la acuicultura**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
 Código: **PGIDT05TAL00701CT**
 Entidad participante: **Universidad de Santiago**
 Fechas: **01-10-05/30-09-08**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **48.000 €**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

6

Título: **Desarrollo de métodos rápidos de amplificación e hibridación del ADN para la detección e identificación de microbiota alteradora y patógena en alimentos de origen marino**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Seral de Investigación (PXI)**
 Código: **PGIDIT06PXIB261164PR**
 Entidad participante: **Universidad de Santiago**
 Fechas: **20-12-06/20-12-09**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **80.000 €**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

7

Título: **Componentes bioactivos producidos por bacterias marinas probióticas aisladas de las costas de Túnez: aislamiento, caracterización y evaluación en sistemas acuícolas y alimentarios**
 Entidad financiadora: **Ministerio de Asuntos Exteriores-Agencia Española de Cooperación Internacional**
 Código: **A/108689/08**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago e INSTM de Túnez**
 Fechas: **05-12-08/05-12-09**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **16.900 €**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

8

Título: **Selección y caracterización de las bacterias lácticas productoras de sustancias antimicrobianas y su explotación como bioingredientes para la biopreservación de alimentos**
 Entidad financiadora: **Ministerio de Asuntos Exteriores-Agencia Española de Cooperación Internacional**
 Código: **C/030828/10**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Universidad des Seines, Orán (Argelia)**
 Fechas: **01-01-11/01-01-12**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **6.000 €**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

9

Título: **Selección y caracterización de las bacterias lácticas aisladas de leche cruda de camella y productoras de sustancias antimicrobianas y su explotación como bioingredientes para la biopreservación de alimentos**

Entidad financiadora: **Ministerio de Asuntos Exteriores-Agencia Española de Cooperación Internacional**

Código: **A1/0338133/11**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Universidad des Seines, Orán (Argelia)**

Fechas: **01-01-12/01-01-13**

Número de investigadores participantes: **7**

Subvención: **7.700 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

Participación en proyectos

1

Título: **Identificación, caracterización y selección de levaduras y bacterias vínicas en vinos de Ribeiro y Valdeorras**

Entidad financiadora: **Excma. Diputación Provincial de Orense**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-88/31-12-89**

Número de Investigadores Participantes: **5**

Subvención: **72.120 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

2

Título: **Aislamiento e identificación de bacterias malolácticas de Albariño, Condado y Rosal. Optimización de la fermentación maloláctica**

Entidad financiadora: **Excma. Diputación Provincial de Pontevedra**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **13-07-89/12-12-90**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **20.014 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

3

Título: **Tipificación y mejora de vinos de Galicia**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia**

Código: **XUGA 815056-88**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-89/01-01-91**

Número de investigadores participantes: **4**

Subvención: **25.243 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

4

Título: **Mejora genética de levaduras seleccionadas en mostos y vinos de Galicia**

Entidad financiadora: **CICYT**

Código: **PB-88/0491**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **18-04-89/18-04-92**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **21.156 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

5

Título: **Factores físico-químicos que afectan a la fermentación maloláctica en vinos de Albariño**

Entidad financiadora: **Excma. Diputación Provincial de Pontevedra**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-90/31-12-90**

Número de Investigadores Participantes: **6**

Subvención: **12.020 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

6

Título: **Estudio y mejora de la fermentación maloláctica. Aplicación de la tecnología genética**

Entidad financiadora: **Fundación Ramón Areces**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-90/01-01-93**

Número de investigadores participantes: **4**

Subvención: **75.126 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

7

Título: **Distribución ecológica y caracterización genético-molecular de cepas de *Saccharomyces cerevisiae* aisladas en mostos y vinos de Galicia. Evaluación de su potencial en la industria enológica**

Entidad financiadora: **DGICYT**

Código: **PB-89/0564**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-07-91/30-06-93**

Número de investigadores participantes: **7**

Subvención: **27.046 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

8

Título: **Clonación de los genes que codifican para la producción de pectinasas en *Aspergillus niger* y *Erwinia carotovora*. Aplicación en la industria enológica**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia**

Código: **XUGA 20308B91**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **20-05-92/20-05-94**

Número de investigadores participantes: **7**

Subvención: **49.884 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

9

Título: **Floculación en *Saccharomyces cerevisiae*: secuenciación de los genes *FLO1* y *FLO2*
Regulación del fenotipo y aplicación en la industria enológica**

Entidad financiadora: **CICYT**

Código: **BIO95-1002**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-95/31-12-96**

Número de investigadores participantes: **7**

Subvención: **57.096 €**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

10

Título: **Aplicación de las técnicas de ingeniería genética en la mejora de bacterias lácticas de interés en la industria alimentaria**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia**

Código: **XUGA 29103B96**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-96/31-12-98**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **51.086 €**

Investigador Principal: **Juan M. Mesas Mesas**

11

Título: **Advanced methods for the identification and quality monitoring of (heat) processed fish**

Entidad financiadora: **European Commission**

Código: **FAIR-95/1227**

Entidades participantes: **IIM-CSIC-España/RIVO-Holanda/IFREMER-Francia/RRI-Reino Unido/
/NIFA-Suecia/IPIMAR-Portugal/DIFR-Dinamarca/FRCF-Alemania**

Fechas: **01-11-96/31-10-99**

Número de investigadores participantes: **5 (grupo español)**

Subvención al grupo español: **116.550 €**

Subvención total: **1.099.554 €**

Investigador Principal: **Ricardo I. Pérez-Martín (grupo español)**

12

Título: **Identificación de especies de gádidos en productos refrigerados y congelados**

Entidad financiadora: **CICYT**

Código: **ALI-95/0053**

Entidad participante: **Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)**

Fechas: **01-01-96/31-12-97**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **45.075 €**

Investigador Principal: **José M. Gallardo Abuín**

13

Título: **Desarrollo de una técnica rápida y sencilla de evaluación de la calidad de Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*) congelado y aplicación como criterio de calidad y rechazo de lotes.**

Entidad financiadora: **CICYT**

Código: **PETRI95-0153 OP**

Empresa co-financiadora: **ANFACO-CECOPESCA**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/ANFACO-CECOPESCA**

Fechas: **15-10-97/15-04-99**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **64.008 € (+co-financiación: 19.232 €)**

Investigador Principal: **Tomás González Villa**

Coordinador: **Jorge Barros Velázquez**

14

Título: **Detección de la adición de harinas de origen animal en piensos: optimización de una metodología analítica global basada en la PCR y su complementación con técnicas microscópicas y cromatográficas**

Entidad financiadora: **Fundación Caixa Galicia**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-01/30-06-02**

Número de investigadores participantes: **6**

Subvención: **24.200 €**

Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

15

Título: **Desarrollo de test rápidos de detección y métodos de confirmación para corticosteroides usados ilegalmente en la producción de carne**

Entidad financiadora: **CICYT**

Código: **AGL2000-0480**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-01-01/31-12-03**

Número de investigadores participantes: **4**

Dotación: **72.361 €**

Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

16

Título: **Aplicación de la proteómica en la caracterización y diseño de péptidos específicos para su utilización en la obtención de anticuerpos monoclonales diferenciadores de especies comerciales pertenecientes a la familia *Merluccidae***

Entidad financiadora: **CYCYT- P. Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (P4)**

Código: **AGL2000-0440-P4-02**

Entidad co-financiadora: **FREIREMAR, S.A.**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)/ Centro de Biología Molecular Severo Ochoa (CBMSO-CSIC)/FREIREMAR, S.A.**

Fechas: **07-11-01/07-11-04**

Número de investigadores participantes: **4**

Subvención: **149.151 €**

Investigador Principal: **José M. Gallardo Abuín**

17

Título: **Desarrollo de metodologías analíticas para el control del uso fraudulento de compuestos hormonales en la producción de carne**

Entidad financiadora: **XUNTA DE GALICIA, Programa Sectorial de Agricultura**

Código: **PGIDIT04TAL261006PR**

Entidad participante: **Universidad de Santiago**

Fechas: **01-10-04/01-10-06**

Número de investigadores participantes: 6
 Dotación: **88.000 €**
 Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

18

Título: **El estudio GALINUT, Proyecto Santiago de Compostela. Causas, consecuencias, prevención e intervención en la obesidad de niños y adolescentes**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
 Código: **PGIDT05TAL20801PR**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago/Hospital Clínico Universitario de Santiago**
 Fechas: **01-10-05/30-09-08**
 Número de investigadores participantes: 20
 Subvención: **160.600 €**
 Investigador Principal: **Rafael Tojo Sierra**

19

Título: **Investigación y desarrollo de metodologías analíticas rápidas, sensibles y validadas para el control de estimulantes del apetito (ciproheptadina) usados para la producción ilegal de carne**
 Entidad financiadora: **CICYT-Plan Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias**
 Código: **AGL2005-08073 €**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago**
 Fechas: **01-11-05/31-10-08**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **95.200 €**
 Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

20

Título: **Desarrollo y aplicación de la reacción de detección de ligación acoplada a un array universal para la detección de bacterias patógenas y alterantes de productos marinos**
 Entidad financiadora: **CICYT-Plan Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias**
 Código: **AGL2010-19646**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago**
 Fechas: **01-07-10/01-07-13**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **108,900 €**
 Investigador Principal: **Mª Pilar Calo Mata**

21

Título: **Desarrollo de un microarray para la identificación rápida de patógenos emergentes en alimentos listos para el consumo y mínimamente procesados.**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia-Programa Xeral de Investigación**
 Código: **10PXIB261045PR**
 Entidades participantes: **Universidad de Santiago**
 Fechas: **01-08-10/01-10-13**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **69.689 €**
 Investigador Principal: **Mª Pilar Calo Mata**

22

Título: Desarrollo de un biosensor universal basado en ADN para diagnóstico rápido de patógenos: aplicación específica asociada a producción en ganado bovino.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación, Subprograma INNPACTO

Código: IPT-2011-1290-010000

**Entidades participantes: REIA ANALISIS ESPECIALES, S.A./ USC / IKERLAN
S.COOP. / MICROLIQUID SL / FEIRACO S. COOP. GALLEGA/ VACUNEK
SL**

Fechas: 01/06/2011-30/05/2014

Número de investigadores participantes en el subproyecto: 4

Subvención subproyecto: 148.920,00 €

Investigador responsable: M Pilar Calo Mata

23

Título: Caracterización de microorganismos de pescado de acuicultura o invertebrados de la costa tunecina productores de compuestos bioactivos.

Entidad financiadora: Ministerio de Asuntos Exteriores-Agencia Española de Cooperación Internacional

Código: 2011/PN075

Entidades participantes: Universidad de Santiago e INSTM de Túnez

Fechas: 13-12-11/12-12-12

Número de investigadores participantes: 7

Subvención: 25.000 €

Investigador Principal: Pilar Calo Mata

24

Título: Aplicación de la espectrometría de masas-ionización/electrospray para la identificación y cuantificación rápida de patógenos alimentarios.

Entidad financiadora: CICYT-Plan Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias

Código: AGL2013-48244R

Entidades participantes: Universidad de Santiago

Fechas: 01-06-14/31-12-16

Número de investigadores participantes: 5

Subvención: 108.000 €

Investigador Principal: Pilar Calo Mata

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

Proyectos de I+D con empresas en proyectos de convocatorias públicas con evaluadores.

Dirección de proyectos

1

Título: Optimización de nuevas tecnologías de conservación basadas en el hielo líquido con objeto de aumentar la aptitud para el procesado y la vida útil de diferentes especies marinas de interés comercial

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Pesca y Acuicultura**

Código: **PGIDIT02RMA18E**

Entidad co-financiadora: **KINARCA S.A.U.**

Entidades participantes: **KINARCA S.A.U./Universidad de Santiago/IIM-CSIC**

Fechas: **01-10-02/01-10-05**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **22.603 € (+co-financiación: 97.824 €)**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

2

Título: Aplicación de la tecnología del hielo líquido en especies marinas capturadas en el caladero de Gran Sol: efecto sobre la calidad y valor comercial

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **PGIDIT04TAL015E**

Entidad co-financiadora: **KINARCA S.A.U.**

Entidades participantes: **Kinarc S.A.U./Universidad de Santiago/IIM-CSIC/CETMAR**

Fechas: **01-10-04/30-09-07**

Número de investigadores participantes: **10**

Subvención: **29.000 € (+co-financiación: 110.510 €)**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

3

Título: Aplicación de una técnica avanzada de envasado en segunda piel a la comercialización de rodaballo de cultivo (*Psetta maxima*) como producto refrigerado. Evaluación de la calidad y del tiempo de vida útil

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **PGIDIT05TAL030E**

Entidad co-financiadora: **PESCANOVA**

Entidades participantes: **PESCANOVA/Universidad de Santiago/IIM-CSIC**

Fechas: **14-09-05/31-10-07**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **13.310 € (+co-financiación: 54.741 €)**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

4

Título: Aplicación de nuevas tecnologías de enfriamiento e higienización basadas en el hielo líquido y el ozono a la mejora del proceso de elaboración de cefalópodos congelados

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **PGIDIT05TAL023E**

Entidad co-financiadora: **PEZ AUSTRAL (GRUPO PESCANOVA)**
 Entidades participantes: **PEZ AUSTRAL (GRUPO PESCANOVA)/Universidad de Santiago/IIM-CSIC**
 Fechas: **19-09-05/31-10-08**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **40.200 € (+co-financiación: 108.144 €)**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

5

Título: **Desarrollo de un sistema de comercialización de moluscos bivalvos basado en el empleo de agua de mar para conservación en refrigeración y posterior cocción en destino**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
 Código: **PGIDIT06TAL061E**
 Entidad co-financiadora: **DEPURADORA JOSÉ M^a DAPORTA LEIRO E HIJOS S.L.**
 Entidades participantes: **DEPURADORA JOSÉ M^a DAPORTA E HIJOS/Universidad de Santiago/IIM-CSIC**
 Fechas: **20-11-06/19-11-08**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **98.000 € (+co-financiación: 42.000 €)**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

6

Título: **Influencia de los gémenes termorresistentes en la pérdida de calidad de los productos pasterizados refrigerados: reconocimiento, caracterización metabólica molecular e inhibición**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
 Código: **PGIDIT07TAL057E**
 Entidad co-financiadora: **PESCANOVA S.L.**
 Entidades participantes: **PESCANOVA S.L./Universidad de Santiago/**
 Fechas: **20-11-07/19-11-10**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **55.000 € (+co-financiación: 55.000 €)**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

7

Título: **Inhibición de la alteración de productos de la pesca mediante la aplicación a bordo de compuestos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
 Código: **PGIDIT08TAL038E**
 Entidad co-financiadora: **COOPERATIVA DE ARMADORES DE VIGO**
 Entidades participantes: **COOPERATIVA DE ARMADORES DE VIGO/Universidad de Santiago/IIM-CSIC**
 Fechas: **20-11-08/19-11-10**
 Número de investigadores participantes: 5
 Subvención: **107.055 € (+co-financiación: 130.845 €)**
 Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

8

Título: **Nuevos productos del mar refrigerados mediante tratamiento combinado de pasteurización por radiofrecuencia y envasado en atmósferas modificadas**
 Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **09TAL031E**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Frinova (grupo PESCANOVA)**

Fechas: **05-12-09/05-12-11**

Número de investigadores participantes: **4**

Subvención: **73.102,86 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

9

Título: **Optimización de la calidad en especies de pescado de Gran Sol a través de la adición de una mezcla de ácidos orgánicos naturales con propiedades preservantes**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **10TAL018E**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Cooperativa de Armadores de Vigo**

Fechas: **01-12-10/01-12-12**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **77.021,18 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

10

Título: **Estudio y desarrollo de un film biodegradable para el recubrimiento de pescado fresco: PEIXEPACK**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **10TAL048E**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Cooperativa de Armadores de Vigo**

Fechas: **01-12-10/01-12-13**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **89.946,50 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

11

Título: **Desarrollo de un sistema integral de valorización de langostillas (*Munida* spp) refrigeradas y congeladas provenientes del caladero del Gran Sol**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Consellería de Industria e Innovación**

Código: **IN841C 2012/82**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago y Cooperativa de Armadores de Vigo**

Fechas: **01-10-12/01-10-14**

Número de investigadores participantes: **6**

Subvención: **27.533 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

12

Título: **Implementación de nuevas tecnologías de bioconservación y envasado de productos marinos basados en compuestos bioactivos antioxidantes y antimicrobianos obtenidos a partir de algas gallegas**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Consellería de Economía, Empleo e Industria**

Código: **026_IN848D_2020_1119362**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago, IIM-CSIC y Porto-Muiños, S.L.**

Fechas: **01-10-20/31-12-21**

Número de investigadores participantes: **2**

Subvención: **14.944 €**

Investigador Principal: **Jorge Barros Velázquez**

Participación en proyectos

1

Título: **Estudio de la maduración y evolución de la microbiota en la carne fresca refrigerada *Galibeef Supreme* (Ternera Gallega) tras el envasado a vacío mediante el sistema Darfresh**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Agricultura**

Código: **PGIDT00AGR06E**

Entidad co-financiadora: **COCARGA (COMERCIALIZACIÓN CARNE GALLEGA, S.L.)**

Entidades participantes: **Universidad de Santiago/COCARGA S.L.**

Fechas: **01-10-00/30-09-02**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **39.957,77 € (+ co-financiación: 20.508 €)**

Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

2

Título: **Elaboración de alimentos dietéticos y dietoterapia, refrigerados y envasados en atmósferas modificadas**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **PGIDIT05TAL023E**

Entidad co-financiadora: **CLAVO CONGELADOS**

Entidades participantes: **CLAVO CONGELADOS/Universidad de Santiago**

Fechas: **01-11-03/31-12-04**

Número de investigadores participantes: **5**

Subvención: **37.950 €**

Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

3

Título: **Tecnología de alimentos para utilizar las bacterias lácticas bacteriocinogénicas de origen cárnica y/o sus bacteriocinas como bioconservantes en las industrias cárnicas**

Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**

Código: **PGIDIT05TAL023E**

Entidad co-financiadora: **INNAVES S.L.**

Entidades participantes: **INNAVES S.L./Universidad de Santiago**

Fechas: **01-12-03/31-10-04**

Número de investigadores participantes: 5
Subvención: **30.980 €**
Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

4

Título: **Estudio de la conservabilidad, alteraciones y microbiota de carnes fileteadas y productos cárnicos elaborados durante el envasado al vacío mediante el sistema Darfresh**
Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
Código: **PGIDIT05TAL017E**
Entidad co-financiadora: **COCARGA (COMERCIALIZACIÓN CARNE GALLEGA S.L.)**
Entidades participantes: **COCARGA S.L./Universidad de Santiago**
Fechas: **29-09-05/28-09-06**
Número de investigadores participantes: 6
Subvención: **28.650 € (+co-financiación: 28.650 €)**
Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

5

Título: **Desarrollo de nuevos alimentos dietéticos para dietoterapia, ultracongelados y refrigerados. Estudios de nutrición como factor determinante y seguridad alimentaria a nivel físico-químico y microbiológico**
Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
Código: **PGIDIT05TAL003E**
Entidad co-financiadora: **CLAVO CONGELADOS S.A.**
Entidades participantes: **CLAVO CONGELADOS S.A./Universidad de Santiago**
Fechas: **01-10-05/30-09-07**
Número de investigadores participantes: 6
Subvención: **81.158 € (+co-financiación: 81.158 €)**
Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

6

Título: **Desarrollo e innovación de nuevos productos cárnicos a partir de carne certificada y avalada por la IGP Ternera Gallega. Optimización de procesos de conservación y mejora de la calidad sanitaria**
Entidad financiadora: **Xunta de Galicia, Programa Sectorial de Tecnologías de la Alimentación**
Código: **PGIDIT05TAL017E**
Entidad co-financiadora: **ASOCIACIÓN GALLEGA DE LA CARNE (ASOGACARNE)**
Entidades participantes: **ASOGACARNE/Universidad de Santiago**
Fechas: **01-10-05/30-09-07**
Número de investigadores participantes: 6
Subvención: **37.650 € (+co-financiación: 37.650 €)**
Investigador Principal: **Alberto Cepeda Sáez**

Coordinación y Participación en la Edición de Libros.**1**Libro: **Retos de la Investigación Alimentaria en el Nuevo Siglo**ISBN: **84-688-3729-6**Año: **2003**Editorial: **Instituto de España, Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia**Ciudad: **La Coruña**Clave: **L****2**Libro: **Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**D.L.: **VG-641-03**Año: **2003**Editorial: **Association for the Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**Ciudad: **Vigo**Clave: **L****3**Libro: **Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana**Año: **2006**Editorial: **Sociedad Española de Microbiología**Ciudad: **La Coruña**Clave: **L****4**Libro: **El nuevo paradigma alimentario: la biotecnología y los alimentos transgénicos**Año: **2013**Editorial: **Academia de Farmacia de Galicia**Ciudad: **Santiago de Compostela**I.S.B.N.: **978-84-941537-2-3**Clave: **L****5**Libro: **Antimicrobial Food Packaging (Editor)**Año: **2016**Editorial: **Elsevier**Ciudad: **San Diego, USA**I.S.B.N.: **978-0-12-800723-5**Clave: **L****6**Libro: **Resistencia microbiana a los antibióticos: un problema global**Año: **2016**Editorial: **Academia de Farmacia de Galicia**Ciudad: **Santiago de Compostela**I.S.B.N.: **978-84-608-6692-3**

Clave: L

7

Libro: **Foodomics - Novel omics technologies in food science (Editor)**

Año: **2021**

Editorial: **Royal Society of Chemistry**

Ciudad: **London, UK**

I.S.B.N.: **978-1788018845**

Clave: L

Capítulos de libro.

1

Autores: **J. Cansado, E. Longo, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa**

Título del capítulo: **The killer phenomenon in *Kluyveromyces lactis***

Libro: **Temas de Microbiología IV, pp: 215-223**

Año: **1990**

ISBN: **84-7800-045-3**

Editorial: **I.U.C.E.-UNIVERSIDAD DE SALAMANCA**

Ciudad: **Salamanca**

Clave: **CL**

2

Autores: **J. Barros-Velázquez, D. Agrelo, P. Calo and T.G. Villa**

Título del capítulo: **Temporizing the malolactic fermentation**

Libro: **From Genes to Bioproducts, pp: 391-395.**

ISBN: **84-7665-646-7**

Año: **1990**

Editorial: **D.M.**

Ciudad: **Murcia**

Clave: **CL**

3

Autores: **J. Barros-Velázquez, J. Cansado, E. Longo, C. Sieiro, P. Calo and T.G. Villa**

Título del capítulo: **Physiology of malolactic fermentation in wine lactobacilli. Optimization of a novel medium for plate differentiation**

Libro: **Profiles on Biotechnology, pp: 615-626**

ISBN: **84-7191-882-X**

Año: **1992**

Editorial: **Universidad de Santiago**

Ciudad: **Santiago**

Clave: **CL**

4

Autores: **J. Cansado, J. Barros-Velázquez, C. Sieiro, P. Calo, E. Longo and T.G. Villa**

Título del capítulo: **Role of killer strains of *Saccharomyces cerevisiae* in spontaneous fermentations**

Libro: **Profiles on Biotechnology, pp: 127-142.**

ISBN: **84-7191-882-X**

Año: **1992**
 Editorial: **Universidad de Santiago**
 Ciudad: **Santiago**
 Clave: **CL**

5

Autores: **J. Barros-Velázquez**,
 Título del capítulo: **Control de alimentos modificados genéticamente**
 Libro: **La Comida y la Bebida: del Placer a la Salud y a la Seguridad.**
 ISBN: **84-688-0344-8**
 Año: **2002**
 Editorial: **(B.V. Belda, Ed.), Universidad de Santiago**
 Ciudad: **Lugo**
 Clave: **CL**

6

Autores: **A. Arias, J. Barros-Velázquez y S.P. Aubourg**
 Título del capítulo: **Hielo líquido: mejora la calidad de los alimentos**
 Libro: **Avances en Ciencias y Técnicas del Frío, pp: 564-573.**
 ISBN: **84-607-8645-5**
 Año: **2003**
 Editorial: **SECYTF**
 Ciudad: **Vigo**
 Clave: **CL**

7

Autores: **C. Piñeiro, J. Vázquez-Cobos, A.I. Marina, J. Barros-Velázquez and J.M. Gallardo**
 Título del capítulo: **The use of MALDI-TOF and nanospray ion trap mass spectrometry to the characterization of specific proteins separated by two-dimensional electrophoresis: application of proteomics to the control of species substitution in fish products**
 Libro: **Authenticity of Species in Meat and Seafood Products, pp: 113-118.**
 D.L.: **VG-641-03**
 Año: **2003**
 Editorial: **(C.G. Sotelo & R.I. Pérez-Martín, Eds.), Association for the Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**
 Ciudad: **Vigo**
 Clave: **CL**

8

Autores: **J. Barros-Velázquez, B. Ben y M. Prado**
 Título del capítulo: **La intoxicación histamínica alimentaria**
 Libro: **Retos de la Investigación Alimentaria en el Nuevo Siglo, pp: 79-133.**
 ISBN: **84-688-3729-6**
 Año: **2003**
 Editorial: **Instituto de España, Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia**
 Ciudad: **La Coruña**
 Clave: **CL**

9

Autores: **O. Rodríguez, V. Losada, C. Campos, C. Piñeiro, S. Aubourg and J. Barros-**

Velázquez

Título del capítulo: **Aplicación de tecnologías basadas en hielo líquido para la conservación de productos de la pesca**

Libro: **Innovación y Desarrollo en la Industria Alimentaria**, pp: 5-10.

ISBN: **84-609-0089-4**

Año: **2004**

Editorial: **Universidad de Santiago**

Ciudad: **Lugo**

Clave: **CL**

10

Autor: **J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Los alimentos transgénicos: aspectos generales**

Libro: **Alimentación transgénica y ecológica: ¿qué nos depara el futuro?**

ISBN: **84-688-7492-2**

Año: **2004**

Editorial: **(B.V. Belda y Feás, X., Eds.), Universidad de Santiago**

Ciudad: **Lugo**

Clave: **CL**

11

Autores: **M. Prado, A. Pascoal, P. Calo and J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Molecular methods for meat species identification and its application to foodstuffs and animal feeds**

Libro: **Food Research, Safety and Policies (Arthur P. Riley, Ed.), pp. 189-211**

ISBN: **1-59454-410-7**

Año: **2005**

Editorial: **Nova Science Publishers, Inc.**

Ciudad: **New York (USA)**

Clave: **CL**

12

Autores: **X. Feás, A. Cepeda, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, J.M. Avendaño y J. Varona**

Título del capítulo: **El pescado como alimento funcional**

Libro: **Alimentos funcionales y salud: ¿los necesitaremos en el futuro?, pp: 316-332.**

ISBN: **84-689-3557-4**

Año: **2005**

Editorial: **Excma. Diputación Provincial de Lugo**

Ciudad: **Lugo**

Clave: **CL**

13

Autores: **P. Calo, M. Prado, A. Pascoal, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Potential applications of bacteriocins from aquatic products**, pp: 145-156

Libro: **Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana**

Año: **2006**

Editorial: **(J. Abalde, T.G. Villa, J. Barros, Eds.), SEM**

Ciudad: **La Coruña**

Clave: **CL**

14

Autores: **M. Prado, P. Calo, A. Pascoal, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Detection and control of genetically modified microorganisms in foodstuffs,**
pp: 167-178

Libro: **Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana**

Año: **2006**

Editorial: **(J. Abalde, T.G. Villa, J. Barros, Eds.), SEM**

Ciudad: **La Coruña**

Clave: **CL**

15

Autores: **M. Prado, P. Calo, A. Pascoal, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Molecular methods for the identification of genetically modified**
microorganisms in the food industry

Libro: **Hot Spots in Applied Microbiology**, pp: 173-186

ISBN: **81-308-0144-2**

Año: **2007**

Editorial: **(M. Poza, T.G. Villa, Eds.), Research Sign Post**

Ciudad: **Kerala, India**

Clave: **CL**

16

Autores: **P. Calo, M. Prado, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Characteristics and potential applications of bacteriocins of marine origin in**
aquatic food products

Libro: **Hot Spots in Applied Microbiology**, pp: 127-171

ISBN: **81-308-0144-2**

Año: **2007**

Editorial: **(M. Poza, T.G. Villa, Eds.), Research Sign Post**

Ciudad: **Kerala, India**

Clave: **CL**

17

Autores: **P. Veiga, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa**

Título del capítulo: **What can bacteriophages do for us?**

Libro: **Communicating Current Research and Educational Topics and Trends in Applied**
Microbiology, pp. 885-893

ISBN: **978-84-611-9421-6**

Año: **2007**

Editorial: **Formatex-Microbiology Book Series**

Ciudad: **Badajoz**

Clave: **CL**

18

Autores: **I. Ortea, L. Barros, B. Cañas, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez & J.M. Gallardo**

Título del capítulo: **A Method to Compare MALDI—TOF MS PMF Spectra and Its Application in**
Phyloproteomics, Vol. 5518, pp. 1147-1153

Libro: **Lecture Notes in Computer Science**

ISBN: **978-3-642-02480-1**

Año: **2009**

Editorial: **Springer Verlag**
 Ciudad: **Berlín, Alemania**
 Clave: **CL**

19

Autores: **B Vazquez-Belda, C Franco, C Fente, P Calo, J Barros-Velazquez, A Cepeda**
 Título: **Crise e Seguridade Alimentaria**
 Libro: **Economía pesqueira. Achegas desde un curso universitario, Volumen 1, pp.: 539-557**
 ISBN: **978-84-7824-593-2**
 Año: **2010**
 Editorial: **SOTELO BLANCO EDICIONS (Coordinadora: María do Carme García Negro)**
 Ciudad: **Santiago de Compostela**
 Clave: **CL**

20

Autores: **C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez & S.P. Aubourg**
 Título del capítulo: **El empleo de hielo líquido en la conservación de productos marinos y acuícolas**
 Libro: **Tecnología de Productos Pesqueros en Iberoamérica**
 ISBN: **Pendiente, en tramitación**
 Año: **2010**
 Editorial: **(C. Prentice, Ed.), RITAP**
 Ciudad: **Río Grande, Brasil**
 Clave: **CL**

21

Autores: **Calo-Mata, P., Ortea, N., Bohme, K., Fernandez-No, IC., Gallardo, JM, Barros-Velázquez, J.**
 Título del capítulo: **Authentication of crustacean Decapoda marine shrimps, Chapter:7, pp. 2-24**
 Libro: **Current Topics in Food Authenticity**
 ISBN: **978-81-7895-510-0**
 Año: **2010**
 Editorial: **(B. Oliveira, I. Mafra and J. S. Amaral, Eds.), Research Sign Post, Transworld Research Network**
 Ciudad: **Kerala, India**
 Clave: **CL**

22

Autores: **C. A. Campos, M. P. Castro, S. Aubourg & J. Barros-Velázquez**
 Título del capítulo: **Use of natural preservatives in seafood**
 Libro: **ISEKI FOOD BOOK SERIES VOL. 9. NOVEL TECHNOLOGIES IN FOOD SCIENCE, pp. 325-360.**
 ISBN: **978-1-4419-7829-0**
 Año: **2012**
 Editorial: **SPRINGER (McElhaton, A. & Sobral, P. Eds.)**
 Ciudad: **NEW YORK, USA**
 Clave: **CL**

23

Autores: **C. A. Campos, F. Gliemmo, S. Aubourg & J. Barros-Velázquez**

Título del capítulo: **Novel technologies for the preservation of chilled aquatic food products**
 Libro: **ISEKI FOOD BOOK SERIES VOL. 9. NOVEL TECHNOLOGIES IN FOOD SCIENCE**, pp. 299-324
 ISBN: **978-1-4419-7829-0**
 Año: **2012**
 Editorial: **SPRINGER (McElhaton, A. & Sobral, P. Eds.)**
 Ciudad: **NEW YORK, USA**
 Clave: **CL**

24

Autores: **Bohme, K., Fernandez-No, IC., Barros-Velázquez, J., Gallardo, J.M., Cañas, B. and Calo-Mata, P.**
 Título del capítulo: **Species identification of food spoilage and pathogenic bacteria by MALDI-TOF mass fingerprinting**, pp. 29-46.
 Libro: **Food Quality**
 ISBN: **979-953-307-285**
 Año: **2012**
 Editorial: **Intech**
 Ciudad: **Rijeka, Croacia**
 Clave: **CL**

25

Autores: **Inmaculada C. Fernández No; Karola Böhme, Mónica Díaz-Bao, Jorge Barros-Velázquez, Pilar Calo-Mata**
 Título: **Identification and characterization of Bacillus strains by MALDI-TOF mass fingerprinting and genomic analysis**
 Volumen :1
 Libro: **Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges**, pp. 273-277.
 ISBN: **978-981-4405-03-4**
 Año: **2012**
 Editorial: **World Scientific Publishing Group**
 País de publicación : **London WC2H 9HE, ENGLAND**
 Clave: **CL**

26

Autores: **Marcos Quintela Baluja; Karola Böhme; Inmaculada Concepción Fernández-No; Stefano Morandi; Carlos Franco; Jose Manuel Gallardo; Jorge Barros-Velázquez; Pilar Calo-Mata**
 Título: **Rapid differentiation of Enterococcus species by MALDI-TOF mass spectrometry**
 Volumen :1
 Libro: **Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges**, pp. 294-298
 Año: **2012**
 ISBN: **978-981-4405-03-4**
 Editorial: **World Scientific Publishing Group**
 País de publicación : **London WC2H 9HE, ENGLAND**
 Clave: **CL**

27

Autores: **O. Chahad Bourouni, M. Elbour, P. Calo-Mata and Barros-Velázquez, J.**
 Título del capítulo: **Antimicrobial Resistance and Potential Probiotic Application of Enterococcus spp. in Sea Bass and Sea Bream Aquaculture**

Libro: **Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium**, Marina Pana (Ed.), pp. 513-530

Año: **2012**

ISBN: **978-953-51-0472-8**

Editorial: **InTech**

Ciudad: **Rijeka, Croatia**

Clave: **CL**

28

Autores: **K. Boehme, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata and S. Aubourg**

Título: **Antibacterial, antiviral and antifungal activity of essential oils: mechanisms and applications**

Libro: **Antimicrobial Compounds: current strategies and new alternatives**

Año: **2013**

ISBN: **978-3-642-40443-6**

Editorial: **Springer Verlag**

País de publicación : **Heidelberg, Alemania**

Clave: **CL**

29

Autores: **M. Quintela-Baluja, K. Böhme, I. Fernandez-No, M.E. Alnakip, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata**

Título: **MALDI-TOF mass spectrometry, a rapid and reliable method for the identification of bacterial species in food-microbiology laboratories**, pp. 353-385

Libro: **Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques**

Año: **2014**

ISBN: **978-1-4665-8075-6**

Editorial: **CRC Press**

País de publicación: **Boca Raton, FL, USA**

Clave: **CL**

30

Autores: **K. Boehme, M. Quintela-Baluja, I. Fernandez-No, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, B. Cañas and P. Calo-Mata**

Título: **Usage of MALDI-TOF mass spectrometry in seafood safety assessment**, pp. 132-169

Libro: **Seafood Science: Advances in Chemistry, Technology and Applications**

Año: **2015**

ISBN: **978-3-642-40443-6**

Editorial: **CRC Press**

País de publicación: **Boca Raton, FL, USA**

Clave: **CL**

31

Autores: **K. Boehme, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata, J.M. Gallardo and I. Ortea**

Título: **Seafood authentication using Foodomics: Proteomics, Metabolomics and Genomics**

Libro: **Genomics, Proteomics and Metabolomics in Nutraceuticals and Functional Foods**

Año: **2015**

ISBN: **978-1-118-93042-7**

Editorial: **John Wiley and Sons, Ltd**

País de publicación: **Chichester, UK**

Clave: CL

32

Autores: I. Ortea, K. Boehme, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez

Título: **Molecular Techniques: Genomics and Proteomics**

Libro: **Food Authentication**

Año: **2015**

ISBN: **978-3-642-40443-6**

Editorial: **Wiley VCH**

País de publicación: **Oxford, UK**

Clave: **CL**

33

Autores: P. Calo-Mata, K. Böhme, S. Caamaño-Antelo, J.M. Gallardo, Monica Carrera, B. Cañas and J Barros-Velázquez

Título: **Bacterial identification by LC-ESI-IT-MS/MS**

Libro: **Microbes in the spotlight: recent progress in the understanding of beneficial and harmful microorganisms**

Año: **2015**

ISBN: **978-1627346122**

Editorial: **Brown Walker Press**

País de publicación: **Boca Raton, USA**

Clave: **CL**

34

Autores: K. Böhme, S. Caamaño-Antelo, M. Carrera, J. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata

Título: **Biomarker discovery for foodborne pathogen detection by LC-MS/MS**

Libro: **Microbes in the spotlight: recent progress in the understanding of beneficial and harmful microorganisms**

Año: **2015**

ISBN: **978-1627346122**

Editorial: **Brown Walker Press**

País de publicación: **Boca Raton, USA**

Clave: **CL**

35

Autores: K. Böhme, S. Caamaño Antelo, I.C. Fernández-No, M. Quintela-Baluja, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata

Título: **Detection of Foodborne Pathogens Using MALDI-TOF Mass Spectrometry**

Libro: **Antimicrobial Food Packaging**

Año: **2016**

ISBN: **978-0-12-800723-5**

Editorial: **Elsevier**

País de publicación: **San Diego, USA**

Clave: **CL**

36

Autores: C.A. Campos, L.I. Schelegueda, M.F. Gliemmo, and J. Barros-Velázquez

Título: **Antimicrobial Packaging for Seafood**

Libro: **Antimicrobial Food Packaging**

Año: **2016**

ISBN: **978-0-12-800723-5**

Editorial: **Elsevier**

País de publicación: **San Diego, USA**

Clave: **CL**

37

Autores: **P. Calo-Mata, J.M. Ageitos, K. Boehme and J. Barros-Velázquez**

Título: **Intestinal Microbiota: First barrier against gut-affecting pathogens**

Libro: **New weapons to control bacterial growth**

Año: **2016**

ISBN: **978-3-31-928366-1**

Editorial: **Wiley VCH**

País de publicación: **Oxford, UK**

Clave: **CL**

38

Autores: **K. Boehme and J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata**

Título: **Fingerprinting for detecting contaminants in food**

Libro: **Food Protection and security**

Año: **2017**

ISBN: **978-1-78242-251-8**

Editorial: **Woodhead Publishing (Elsevier)**

País de publicación: **London, UK**

Clave: **CL**

39

Autores: **K. Boehme, I. Ortea, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez**

Título: **Proteomics of Food Spoilage Pathogens**

Libro: **From Paddock to Plate: Proteomics in Food Science**

Año: **2017**

ISBN: **978-0-12-804007-2**

Editorial: **Elsevier**

País de publicación: **San Diego, USA**

Clave: **CL**

40

Autores: **J.L. Rama, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, P. Blanco and P. Calo-Mata**

Título: **Wine microbiota identification by MALDI-TOF MS**

Libro: **Exploring Microorganisms: Recent Advances in Applied Microbiology**

Año: **2018**

ISBN: **1-62734-623-6**

Editorial: **Universal Publishers Inc.**

País de publicación: **Boca Ratón, FL, USA**

Clave: **CL**

41

Autores: **A.G. Abril, I. Ortea, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, T.G. Villa and P. Calo-Mata**

Titulo: **Characterization biomarker peptides for the identification of *Bacillus* species by LC-ESI-MS/MS**

Libro: **Exploring Microorganisms: Recent Advances in Applied Microbiology**

Año: **2018**

ISBN: **1-62734-623-6**

Editorial: **Universal Publishers Inc.**

País de publicación: **Boca Ratón, FL, USA**

Clave: **CL**

42

Autores: **K. Böhme, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata**

Titulo: **Molecular tools to analyze microbial populations in red wines**

Libro: **Red Wine Technology**

Año: **2018**

ISBN: **978-01-28143-99-5**

Editorial: **Elsevier**

País de publicación: **London, UK**

Clave: **CL**

43

Autores: **J.M. Miranda, A. Vega-Gálvez, J. Barros-Velázquez and S.P. Aubourg**

Titulo: **Impact of a saponin-free quinoa extract on microbial spoilage in chilled lean and fatty fish**

Libro: **Quinoa: Cultivation, Nutritional Properties and Effects on Health**

Año: **2019**

ISBN: **978-1-53615-062-9**

Editorial: **Nova Publishers Inc.**

País de publicación: **New York, NY USA**

Clave: **CL**

44

Autores: **A.G. Abril, I. Ortea, J. Barros-Velázquez, T.G. Villa and P. Calo-Mata**

Titulo: **Shotgun proteomics for food microorganism detection**

Libro: **Methods in molecular biology**

Año: **2021**

ISBN: **978-1-0716-1177-7**

Editorial: **Springer**

País de publicación: **Suiza**

Clave: **CL**

45

Autores: **Calo-Mata, P., Abril, A.G., Barros-Velázquez, J., Villa, T.G.**

Título: **Omics for the Investigation of Bacteriophages in Foodborne Bacteria**

Libro: **Foodomics: Omic Strategies and Applications in Food Science**

Año: **2021**

ISBN: **978-1-78801-884-5**

Editorial: **Royal Society of Chemistry**

País de publicación: **Cambridge, Reino Unido**

Clave: **CL**

46

Autores: Abril, A.G., Carrera, M., Böhme, K., Barros-Velázquez, J., Cañas, B, Rama, J.L., Villa, T.G. and Calo-Mata, P.

Título: **Proteomic Characterization of Bacteriophage Peptides from the Mastitis Producer *Staphylococcus aureus* by LC-ESI-MS/MS and the Bacteriophage Phylogenomic Analysis**

Libro: **Proteomics and Food Analysis: Principles, Techniques and Applications**

Año: **2021**

ISBN: **978-3-0365-2440-5**

Editorial: **MDPI**

País de publicación: **Basel, Switerland**

Clave: **CL**

47

Autores: Abril, A.G., Tomás G. Villa, P. Calo-Mata, Barros-Velázquez, J., and M. Carrera

Título: **Application of proteomics to the identification of foodborne pathogens**

Libro: **Food Proteomics: Technological Advances, Current Applications and Future Perspectives**

Año: **2022**

ISBN: **978-0-323-90889-4**

Editorial: **Academic Press**

País de publicación: **London, United Kingdom**

Clave: **CL**

PUBLICACIONES, ARTÍCULOS

Artículos en revistas internacionales ranqueadas en el JCR-SCI.

1

Autores: E. Longo, J. Barros-Velázquez, J. Cansado, P. Calo and T.G. Villa

Título: **Role of killer effect in fermentations conducted by mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae***

Revista: **FEMS Microbiology Letters 71: 331-336**

Año: **1990**

Clave: **A**

2

Autores: C. Sieiro, J. Cansado, D. Agrelo, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa

Título: **Isolation and enological characterization of malolactic bacteria from the vineyards of Northwestern Spain**

Revista: **Applied and Environmental Microbiology 56: 2936-2938**

Año: **1990**

Clave: **A**

3

Autores: J. Barros-Velázquez, P. Calo, E. Longo, J. Cansado, C. Sieiro and T.G. Villa

Título: **Improvement of the alcoholic fermentation of grape juice with mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* wild strains. Negative effect of *Kloeckera apiculata***

Revista: **World Journal of Microbiology and Biotechnology 7: 485-489**

Año: **1991**

Clave: A

4

Autores: **J. Barros-Velázquez**, P. Calo, E. Longo, J. Cansado, C. Sieiro and T.G. Villa
 Título: **Effect of L-malate, D-glucose and L-lactate on malolactic fermentation and growth of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus curvatus* wild strains isolated from wine**
 Revista: **Journal of Fermentation and Bioengineering 5: 363-366.**
 (ahora Journal of Bioscience and Bioengineering)
 Año: 1991
 Clave: A

5

Autores: P. Calo, J. Cansado, **J. Barros-Velázquez**, C. Sieiro, E. Longo and T.G. Villa
 Título: **Effect of different physico-chemical conditions on malolactic fermentation of four *Lactobacillus plantarum* wild strains isolated from wines of N.W. Spain**
 Revista: **Biotechnology Letters 13:781-786.**
 Año: 1991
 Clave: A

6

Autores: J. Cansado, E. Longo, P. Calo, C. Sieiro, **J. Barros-Velázquez** and T.G. Villa
 Título: **Role of killer character in spontaneous fermentations from N.W. Spain: ecology, distribution and significance**
 Revista: **Applied Microbiology and Biotechnology 34: 643-647.**
 Año: 1991
 Clave: A

7

Autores: E. Longo, **J. Barros-Velázquez**, C. Sieiro, J. Cansado, P. Calo and T.G. Villa
 Título: **Production of higher alcohols, ethyl acetate, acetaldehyde and other compounds by 14 *Saccharomyces cerevisiae* wine strains isolated from same wine region (Salnés, N.W. Spain)**
 Revista: **World Journal of Microbiology and Biotechnology 8: 539-541.**
 Año: 1992
 Clave: A

8

Autores: J. Cansado, **J. Barros-Velázquez**, P. Calo, C. Sieiro, E. Longo and T.G. Villa
 Título: **Characterization of killer-resistant strains of *Saccharomyces cerevisiae***
 Revista: **FEMS Microbiology Letters 97: 13-18.**
 Año: 1992
 Clave: A

9

Autores: E. Longo, C. Sieiro, **J. Barros-Velázquez**, P. Calo, J. Cansado and T.G. Villa
 Título: **Astaxanthin production from *Phaffia rhodozyma*. Use of grape juice as raw material**
 Revista: **International Journal of Biotechnology (Biotech Forum Europe) 9: 565-567.**
 Año: 1992
 Clave: A

10

Autores: E. Longo, J. Cansado, C. Sieiro, P. Calo, J. Barros-Velázquez and T.G. VillaTítulo: Influence of the curing of the killer phenotype in *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on their fermentative behavior

Revista: World Journal of Microbiology and Biotechnology 8: 147-150.

Año: 1992

Clave: A

11

Autores: J. Barros-Velázquez, J. Cansado, C. Sieiro, P. Calo, E. Longo and T.G. Villa

Título: Improved lysis of wine lactobacilli for high yield isolation and characterization of chromosomal DNA

Revista: Journal of Microbiological Methods 17: 247-253.

Año: 1993

Clave: A

12

Autores: J. Barros-Velázquez, C. Sieiro, J. Cansado, P. Calo, E. Longo and T.G. VillaTítulo: Predominance of malolactic fermentation over D-glucose utilization in *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus curvatus* wine strains

Revista: Journal of Industrial Microbiology 12: 368-372.

(ahora Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology)

Año: 1993

Clave: A

13

Autores: C. Sieiro, E. Longo, J. Cansado, J. Barros-Velázquez, P. Calo, P. Blanco and T.G. VillaTítulo: Genetic evidence of a new flocculation suppressor gene in *Saccharomyces cerevisiae*

Revista: FEMS Microbiology Letters 112: 25-30.

Año: 1993

Clave: A

14

Autores: A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, J. Rodríguez, A. Tinajas and T.G. VillaTítulo: Prevalence of fluoroquinolone resistance in clinical strains of *Campylobacter jejuni* isolated in Spain

Revista: Journal of Antimicrobial Chemotherapy 33: 188-190.

Año: 1994

Clave: A

15

Autores: A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, J. Rodríguez, B. Chomón and T.G. VillaTítulo: Biotyping of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* infections in Spain

Revista: Journal of Infection 29: 305-310.

Año: 1994

Clave: A

16

Autores: P. Calo, J. Barros-Velázquez, C. Sieiro, E. Longo and T.G. Villa

Título: **Analysis of astaxanthin and other carotenoids from several *Phaffia rhodozyma* mutants**

Revista: **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 43: 1396-1399.

Año: **1995**

Clave: **A**

17

Autores: **P. Calo, T. de Miguel, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa**

Título: **Ketocarotenoids in halobacteria: 3-hydroxy-echinenone and *trans*-astaxanthin**

Revista: **Journal of Applied Bacteriology** 79: 282-285.

(ahora **Journal of Applied Microbiology**)

Año: **1995**

Clave: **A**

18

Autores: **P. Calo, T. de Miguel, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa**

Título: **Mevalonic acid increases *trans*-astaxanthin and carotenoids biosynthesis in *Phaffia rhodozyma***

Revista: **Biotechnology Letters** 17: 575-578.

Año: **1995**

Clave: **A**

19

Autores: **J. Barros-Velázquez, A. Jiménez, B. Chomón and T.G. Villa**

Título: **Incidence and transmission of antibiotic resistance in *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* strains isolated in Spain**

Revista: **Journal of Antimicrobial Chemotherapy** 35: 173-178.

Año: **1995**

Clave: **A**

20

Autores: **A. Jimenez, J. Barros-Velázquez, J. Rodríguez and T.G. Villa**

Título: **Restriction endonuclease analysis, DNA relatedness and biotyping of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* strains involved in food-borne disease**

Revista: **Journal of Applied Microbiology** 82: 713-721.

Año: **1997**

Clave: **A**

21

Autores: **B Ben, J M. Vieites Baptista de Sousa, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título: **Changes in biogenic amines and microbiological analysis in Albacore (*Thunnus alalunga*) muscle during frozen storage**

Revista: **Journal of Food Protection** 61: 608-615.

Año: **1998**

Clave: **A**

22

Autores: **C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, C G. Sotelo, R.I. Pérez-Martín and J.M. Gallardo**

Título: **Two dimensional electrophoretic study of sarcoplasmic proteins from white muscle of gadoid fish species**

Revista: **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 46: 3991-3997.

Año: **1998**

Clave: **A**

23

Autores: **B. Ben, J.M. Vieites Baptista de Sousa, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título: **Chemical changes and visual appearance of Albacore tuna as related to frozen storage**

Revista: **Journal of Food Science** 64: 20-24.

Año: **1999**

Clave: **A**

24

Autores: **C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, C.G. Sotelo and J.M. Gallardo**

Título: **The use of two-dimensional electrophoresis for the characterization of sarcoplasmic proteins in ten flat fish species**

Revista: **European Food Research and Technology** 208: 342-348

Año: **1999**

Clave: **A**

25

Autores: **B. Ben, J.M. Vieites de Sousa, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título: **Histamine and cadaverine production by bacteria isolated from fresh and frozen Albacore**

Revista: **Journal of Food Protection** 62: 933-939

Año: **1999**

Clave: **A**

26

Autores: **C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, R.I. Pérez-Martín, I. Martínez, T. Jakobsen, H. Rehbein, R. Kudinger, R. Mendes, M. Etienne, M. Jerome, I.M. Mackie, A. Craig and F. Jessen**

Título: **Development of a SDS-PAGE reference method for the analysis and identification of fish species in raw and heat-processed samples: a collaborative study**

Revista: **Electrophoresis** 20: 1425-1432

Año: **1999**

Clave: **A**

27

Autores: **J. Barros-Velázquez, A. Jiménez and T.G. Villa**

Título: **Isolation and typing methods for the epidemiologic investigation of thermotolerant campylobacters**

Revista: **International Microbiology** 2: 217-226

Año: **1999**

Clave: **R**

28

Autores: **J. Cansado, J. Barros-Velázquez, C. Sieiro, T.G. Villa and M. Gacto**

Título: **Characterization of a non-suppressive form related to M2 dsRNA in *S. cerevisiae***

Revista: **FEMS Microbiology Letters** 181: 211-215

Año: 1999

Clave: A

29

Autores: S.H. Kim, B. Ben, J. Barros-Velázquez, R. J. Price and H. An

Título: Histamine and biogenic amine production by *Morganella morganii* isolated from temperature-abused albacore

Revista: Journal of Food Protection 63: 244-251

Año: 2000

Clave: A

30

Autores: B. Ben, J.M. Vieites Baptista de Sousa, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez

Título: Characterization of biogenic amine-producing *Stenotrophomonas maltophilia* strains isolated from white muscle of fresh and frozen albacore tuna.

Revista: International Journal of Food Microbiology 57: 19-31

Año: 2000

Clave: A

31

Autores: C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, R.I. Pérez-Martín and J.M. Gallardo

Título: Specific enzyme detection following isoelectric focusing as a complimentary tool for the differentiation of related gadoid fish species

Revista: Food Chemistry 70: 241-245

Año: 2000

Clave: A

32

Autores: C. Piñeiro, A. Marina, J. Barros-Velázquez, J. Vázquez and J.M. Gallardo

Título: Characterization and partial sequencing of species-specific sarcoplasmic polypeptides from commercial hake species by mass spectrometry following two-dimensional electrophoresis

Revista: Electrophoresis 22(8): 1545-1552

Año: 2001

Clave: A

33

Autores: B. Ben, J.M. Vieites, S.H. Kim, H. An, T.G. Villa and Barros-Velázquez, J.

Título: Specific detection of *Stenotrophomonas maltophilia* strains in albacore tuna (*Thunnus alalunga*) by reverse dot-blot hybridization

Revista: Food Control 13: 293-299

Año: 2002

Clave: A

34

Autores: J. Barros-Velázquez, A. Jiménez and T.G. Villa

Título: Speciation of thermotolerant *Campylobacter* isolates involved in food-borne disease by means of DNA restriction analysis and molecular probes

Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry 50: 6563-6568

Año: 2002

Clave: A

35

Autores: J. Barros-Velázquez, B. Ben-Gigirey, S.H. Kim, H. An and T.G. Villa

Título: **Advances in the development of chemical and novel molecular tools to investigate and to prevent biogenic amine formation in foodstuffs**

Revista: **Research Advances in Agricultural and Food Chemistry 3: 27-41**

Año: **2002**

Clave: R

36

Autores: M. Prado, C. Franco, C. Fente, A. Cepeda, B.I. Vázquez and J. Barros-Velázquez

Título: **Comparison of extraction methods for the recovery, amplification and species-specific analysis of DNA from bone and bone meals**

Revista: **Electrophoresis 23(7): 1005-1012**

Año: **2002**

Clave: A

37

Autores: S.H. Kim, H. An, C.I. Wei, K.G. Field, J. Barros-Velázquez, B. Ben, M.T. Morrisey, R.J. Price and T.P. Pitta

Título: **Detection of *Morganella morganii*, a prolific histamine former, by the polymerase chain reaction assay with 16S rDNA-targeted primers**

Revista: **Journal of Food Protection 66: 1385-1392.**

Año: **2003**

Clave: A

38

Autores: C. Piñeiro, J. Vázquez, A. Figueras, J. Barros-Velázquez and J. M. Gallardo

Título: **Proteomics as a tool for the investigation of seafood and other marine products**

Revista: **Journal of Proteome Research 2: 127-135**

Año: **2003**

Clave: R

39

Autores: O. Rodríguez, S. Aubourg, C. Piñeiro and J. Barros-Velázquez

Título: **Evaluation of sensory and microbiological changes and identification of proteolytic bacteria during the iced storage of farmed turbot (*Psetta maxima*).**

Revista: **Journal of Food Science 68: 2764-2771.**

Año: **2003**

Clave: A

40

Autores: J. Barros-Velázquez, L. Carreira, C. Franco, C. Fente, B.I. Vázquez and A. Cepeda

Título: **Microbiological and physico-chemical properties of fresh retail cuts of beef packaged under an advanced vacuum skin system and stored at 4°C**

Revista: **Journal of Food Protection 66: 2085-2092**

Año: **2003**

Clave: A

41

Autores: M. Poza, C. Sieiro, L. Carreira, J. Barros-Velázquez and T.G. VillaTítulo: **Production and characterization of a milk-clotting protease in *Myxococcus xanthus***
422Revista: **Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology** 30: 691-698.

Año: 2003

Clave: A

42

Autores: S.H. Kim, J. Barros-Velázquez, B. Ben, J.B. Eun, C.I. Wei and H. AnTítulo: **Identification of the main bacteria contributing to histamine formation in seafood to ensure product safety**Revista: **Food Science and Biotechnology** 12: 451-460.

Año: 2003

Clave: A

43

Autores: B.I. Vázquez, L. Carreira, C. Franco, C. Fente, A. Cepeda and J. Barros-VelázquezTítulo: **Shelf life extension of beef retail cuts subjected to an advanced vacuum skin packaging system**Revista: **European Food Research and Technology** 218: 118-122.

Año: 2004

Clave: A

44

Autores: M. Prado, Y. Iglesias, J. Casqueiro, A. Cepeda and J. Barros-VelázquezTítulo: **Application of a polymerase chain reaction (PCR) method as a complementary tool to microscopic analysis for the detection of bones and other animal tissues in home-made animal meals**Revista: **Journal of the Science of Food and Agriculture** 84: 505-512

Año: 2004

Clave: A

45

Autores: A. Pascoal, M. Prado, J. Castro, A. Cepeda and J. Barros-VelázquezTítulo: **Survey of authenticity of meat species in food products subjected to different technological processes by means of PCR-RFLP analysis**Revista: **European Food Research and Technology** 218: 306-312.

Año: 2004

Clave: A

46

Autores: O. Rodríguez, V. Losada, S. Aubourg and J. Barros-VelázquezTítulo: **Enhanced shelf-life of chilled European hake (*Merluccius merluccius*) stored in slurry ice as determined by sensory analysis and assessment of microbiological activity.**Revista: **Food Research International** 37: 749-757.

Año: 2004

Clave: A

47

Autores: F. Pérez-Alonso, S. Aubourg, O. Rodríguez and J. Barros-Velázquez
 Título: Shelf life extension of Atlantic pomfret (*Brama brama*) fillets by packaging under a vacuum skin system

Revista: European Food Research and Technology 218: 313-317.

Año: 2004

Clave: A

48

Autores: V. Losada, C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg

Título: Effect of slurry ice on chemical changes related to quality loss during European hake (*Merluccius merluccius*) chilled storage

Revista: European Food Research and Technology 219: 27-31

Año: 2004

Clave: A

49

Autores: C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, and S. P. Aubourg

Título: Effects of newer slurry ice systems on the quality of aquatic food products: a comparative review versus flake-ice chilling methods

Revista: Trends in Food Science and Technology 15: 575-582

Año: 2004

Clave: R

50

Autores: V. Losada, J. Barros-Velázquez, J. M. Gallardo and S. Aubourg

Título: Effects of advanced chilled methods on lipid damage during sardine (*Sardina pilchardus*) storage

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology 106: 844-850

Año: 2004

Clave: A

51

Autores: S. Aubourg, C. Piñeiro, J.M. Gallardo and J. Barros-Velázquez

Título: Biochemical changes and quality loss during chilled storage of farmed turbot (*Psetta maxima*)

Revista: Food Chemistry 90: 445-452.

Año: 2005

Clave: A

52

Autores: O. Rodríguez, V. Losada, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez

Título: Sensory, microbial and chemical effects of a slurry ice system on horse mackerel (*Trachurus trachurus*)

Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture 85: 235-242

Año: 2005

Clave: A

53

Autores: A. Pascoal, M. Prado, P. Calo, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez

Título: Detection of bovine DNA in raw and heat-processed foodstuffs, commercial foods and

specific risk materials by a novel specific Polymerase Chain Reaction method

Revista: **European Food Research and Technology** 220: 444-450

Año: **2005**

54

Autores: **V. Losada, J. Barros-Velázquez, C. Piñeiro and S. Aubourg**

Título: **Inhibition of chemical changes related to freshness loss during storage of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) in slurry ice**

Revista: **Food Chemistry** 93: 619-625

Año: **2005**

Clave: **A**

55

Autores: **J. Miranda, C. Franco, B. Vázquez, C. Fente, J. Barros-Velázquez and A. Cepeda**

Título: **Evaluation of the Chromocult enterococci agar for the isolation and selective enumeration of *Enterococcus* spp. in broilers**

Revista: **Letters in Applied Microbiology** 41: 153-156

Año: **2005**

Clave: **A**

56

Autores: **C. Campos, O. Rodríguez, V. Losada, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez**

Título: **Effects of storage in ozonised slurry ice on the sensory and microbial quality of sardine (*Sardina pilchardus*)**

Revista: **International Journal of Food Microbiology** 103: 121-130

Año: **2005**

Clave: **A**

57

Autores: **M. Prado, P. Calo, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**

Título: **Genetic evidence of an Asian background in heteroplasmic Iberian cattle (*Bos taurus*): effect on food authentication studies based on polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism analysis**

Revista: **Electrophoresis** 26: 2918-2926

Año: **2005**

Clave: **A**

58

Autores: **C. Piñeiro, R. Bautista, O. Rodríguez, V. Losada, J. Barros-Velázquez, and S. Aubourg**

Título: **Quality retention during the chilled distribution of farmed turbot (*Psetta maxima*): Effect of a primary slurry ice treatment**

Revista: **International Journal of Food Science and Technology** 40: 817-824

Año: **2005**

Clave: **A**

59

Autores: **O. Rodríguez, J. Barros-Velázquez, C. Piñeiro, J.M. Gallardo and S. Aubourg**

Título: **Effects of storage in slurry ice on the microbial, chemical and sensory quality and on the shelf life of farmed turbot (*Psetta maxima*)**

Revista: **Food Chemistry** 95: 270-278

Año: 2006

Clave: A

60

Autores: C. Campos, V. Losada, O. Rodríguez, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez

Título: Evaluation of an ozone-slurry ice combined refrigeration system for the storage of farmed turbot (*Psetta maxima*)

Revista: Food Chemistry 97: 223-230

Año: 2006

Clave: A

61

Autores: C. Campos, O. Rodríguez, P. Calo-Mata, M. Prado and J. Barros-Velázquez

Título: Preliminary characterization of bacteriocins from *Lactococcus lactis*, *Enterococcus faecium* and *Enterococcus mundtii* strains isolated from turbot (*Psetta maxima*)

Revista: Food Research International 39: 356-364

Año: 2006

Clave: A

62

Autores: S.P. Aubourg, V. Losada, J.M. Gallardo, J.M. Miranda and J. Barros-Velázquez

Título: On-board quality preservation of megrim (*Lepidorhombus whiffiagoni*) by a novel ozonised-slurry ice system

Revista: European Food Research and Technology 223: 232-237

Año: 2006

Clave: A

63

Autores: S. Aubourg, V. Losada, O. Rodríguez, M. Trigo, J.M. Gallardo and J. Barros-Velázquez

Título: Quality loss assessment by fluorescence analysis in stored farmed fish

Revista: Luminescence 21: 378

Año: 2006

Clave: A

64

Autores: V. Losada, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo and S. Aubourg

Título: Effect of previous slurry ice treatment on the quality of cooked sardine (*Sardina pilchardus*)

Revista: European Food Research and Technology 224: 193-198

Año: 2006

Clave: A

65

Autores: T. de Miguel, J. Barros-Velázquez and T.G. Villa

Título: Industrial applications of hyperthermophilic enzymes: a review

Revista: Protein and Peptide Letters 13: 645-651

Año: 2006

Clave: R

66

Autores: **V. Losada, O. Rodríguez, J.M. Miranda, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**
 Título: **Development of different damage pathways in Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) stored under different chilling systems**

Revista: **Journal of the Science of Food and Agriculture 86: 1552-1558**

Año: **2006**

Clave: **A**

67

Autores: **S. Arlindo, P. Calo, C. Franco, M. Prado, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**

Título: **Single nucleotide polymorphism analysis of the enterocin P structural gene in *Enterococcus faecium* strains isolated from nonfermented animal foods**

Revista: **Molecular Nutrition and Food Research 50: 1229-1238**

Año: **2006**

Clave: **A**

68

Autores: **V. Losada, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Rancidity development in frozen pelagic fish: Influence of slurry ice as preliminary chilling treatment**

Revista: **LWT-Food Science and Technology 40: 991-999**

Año: **2007**

Clave: **A**

69

Autores: **S. Aubourg, V. Losada, M. Prado, J.M. Miranda and J. Barros-Velázquez**

Título: **Improvement of the commercial quality of chilled Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) stored in slurry ice: effects of a preliminary treatment with an antimelanotic agent on enzymatic browning**

Revista: **Food Chemistry 103: 741-748**

Año: **2007**

Clave: **A**

70

Autores: **M. Prado, P. Calo-Mata, T.G. Villa, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**

Título: **Co-amplification and sequencing of a cytochrome b fragment affecting the identification of cattle in PCR-RFLP food authentication studies**

Revista: **Food Chemistry 105: 436-442**

Año: **2007**

Clave: **A**

71

Autores: **J.M. Miranda, M. Guarddon, B.I. Vazquez, C. Fente, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda and C. Franco**

Título: **Antimicrobial resistance in *Enterobacteriaceae* strains isolated from organic chicken, conventional chicken and conventional turkey meat: A comparative survey**

Revista: **Food Control 19: 412-416**

Año: **2008**

Clave: **A**

72

Autores: S.P. Aubourg, J.M. Gallardo and J. Barros-Velázquez

Título: Enhanced quality and safety during on-board chilled storage of fish species captured in the Grand Sole North Atlantic fishing bank

Revista: Food Chemistry 106: 493-500

Año: 2008

Clave: A

73

Autores: J.M. Miranda, B.I. Vázquez, C.A. Fente, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda and C. FrancoTítulo: Evolution of Resistance in Poultry Intestinal *Escherichia coli* During Three Commonly Used Antimicrobial Therapeutic Treatments in Poultry

Revista: Poultry Science 87: 1643-1648

Año: 2008

Clave: A

74

Autores: J.M. Miranda, B.I. Vázquez, C.A. Fente, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda and C. FrancoTítulo: Antimicrobial resistance in *Escherichia coli* strains isolated from organic and conventional pork meat: A comparative survey

Revista: European Food Research and Technology 226: 371-375

Año: 2008

Clave: A

75

Autores: B. Múgica, J. Barros-Velázquez, J.M. Miranda and S.P. AubourgTítulo: Evaluation of a slurry ice system for the commercialization of ray (*Raja clavata*): Effects on spoilage mechanisms directly affecting quality loss and shelf-life

Revista: LWT-Food Science and Technology 41: 974-981

Año: 2008

Clave: A

76

Autores: P. Calo, S. Arlindo, K. Boehme, T. de Miguel, A. Pascoal and J. Barros-Velázquez

Título: Current applications and future trends of lactic acid bacteria and their bacteriocins for the biopreservation of aquatic food products

Revista: Food and Bioprocess Technology 1: 43-63

Año: 2008

Clave: R

77

Autores: A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. CaloTítulo: A PCR-RFLP method based on the analysis of a 16S rRNA/tRNA^{Val} mitochondrial region for species identification of commercial penaeid shrimps (Crustacea: Decapoda: Penaeoidea) of food interest

Revista: Electrophoresis 29: 499-509

Año: 2008

Clave: A

78

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **Survey of authenticity of prawn and shrimp species in commercial food products by PCR-RFLP analysis of a 16S rRNA/tRNA^{Val} mitochondrial region**
 Revista: **Food Chemistry 109: 638-646**
 Año: **2008**
 Clave: **A**

79

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **Identification of shrimp species in raw and processed food products by means of a polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism method targeted to cytochrome b mitochondrial sequences**
 Revista: **Electrophoresis 29: 3220-3228**
 Año: **2008**
 Clave: **A**

80

Autores: **V. Álvarez, X. Feás, J. Barros-Velázquez, and S. Aubourg**
 Título: **Quality changes of farmed blackspot seabream (*Pagellus bogaraveo*) subjected to slaughtering and and storage under flow ice and ozonised flow ice**
 Revista: **International Journal of Food Science and Technology 44: 1561-1571**
 Año: **2009**
 Clave: **A**

81

Autores: **S. Aubourg, S. Testi, M. Sanxuás, C. Gil and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Improved Quality and Shelf Life of Farmed Trout (*Oncorhynchus mykiss*) by Whole Processing in a Combined Ozonised-Flow Ice Refrigeration System**
 Revista: **International Journal of Food Science and Technology 44: 1595-1601**
 Año: **2009**
 Clave: **A**

82

Autores: **S.V. Hosseini, S. Arlindo, K. Böhme, I. Fernández-No, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Genetic and probiotic profiling of bacteriocin-producing *Enterococcus faecium* strains isolated from non-fermented animal foods**
 Revista: **Journal of Applied Microbiology 107: 1392-1403**
 Clave: **A**
 Año: **2009**

83

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, I. Ortea, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **Molecular identification and phylogenetic relationships of commercially important penaeid shrimps based on three mitochondrial markers**
 Revista: **Analytical Biochemistry 391:127-134**
 Clave: **A**
 Año: **2009**

84

Autores: J. Pena, M. Trigo, G. Bouzada, D. Fernández, J. Barros-Velázquez, and S.P. Aubourg
 Título: **Chemical changes in chilled farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*): effect of advanced icing conditions.**

Revista: **Czech Journal of Food Sciences 27: 277-279**

Clave: **A**

Año: **2009**

85

Autores: I. Ortea, B. Cañas, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and J.M. Gallardo

Título: **A proteomic approach to species identification and taxonomic analysis of commercially-relevant penaeid shrimp species by means of MALDI TOF MS peptide mass fingerprinting of arginine kinase**

Revista: **Journal of Agricultural and Food Chemistry 57:5665-5672**

Clave: **A**

Año: **2009**

86

Autores: I. Ortea, B. Cañas, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and J.M. Gallardo

Título: **Identification of commercial prawn and shrimp species of food interest by native isoelectric focusing**

Revista: **Food Chemistry 121, 569-574**

Clave: **A**

Año: **2010**

87

Autores: I. Fernández-No, K. Böhme, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas & P. Calo-Mata

Título: **Differential characterization of biogenic amine-producing bacteria involved in food poisoning by MALDI TOF peptide mass fingerprinting**

Revista: **Electrophoresis 31, 1116-1127**

Clave: **A**

Año: **2010**

88

Autores: K. Böhme, I. Fernández-No, J. Barros-Velázquez, J. M. Gallardo, B. Cañas & P. Calo-Mata

Título: **Species differentiation of food spoilage and pathogenic Gram-negative bacteria present in seafood by MALDI TOF mass fingerprinting**

Revista: **Journal of Proteome Research 9, 3169-3183**

Clave: **A**

Año: **2010**

89

Autores: K. Böhme, I. Fernández-No, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, B. Cañas & P. Calo-Mata

Título: **Comparative analysis of protein extraction methods for the identification of seafood-borne pathogenic and spoilage bacteria by MALDI-TOF mass spectrometry**

Revista: **Analytical Methods 2: 1941-1947**

Clave: **A**

Año: **2010**

90

Autores: **S. Morandi, M. Brasca, T. Silvetti, P. Calo-Mata, J. Barros-Velazquez and R. Lodi**
 Título: **Attività antimicrobica e incidenza di geni codificanti per enterocine in enterococchi isolati da prodotti lattiero-caseari del Nord Italia**
 Revista: **Scienza e Tecnica Lattiero-Caseari, 61: 239-250**
 Clave: **A**
 Año: **2010**

91

Autores: **I. Fernández-No, M. Guarddon, K. Boehme, A. Cepeda, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Detection and quantification of spoilage and pathogenic *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis* and *Bacillus licheniformis* by real-time PCR**
 Revista: **Food Microbiology 28: 605-610**
 Clave: **A**
 Año: **2011**

92

Autores: **Minia Sanjuás-Rey, Bibiana García-Soto, Jorge Barros-Velázquez, José R. Fuertes-Gamundi & Santiago P. Aubourg.**
 Título: **Effect of a two-step natural organic acid treatment on microbial activity and lipid damage during blue whiting (*Micromesistius poutassou*) chilling.**
 Revista: **International Journal of Food Science & Technology 46, 1021–1030**
 Clave: **A**
 Año: **2011**

93

Autores: **Bibiana García-Soto, Minia Sanjuás, Jorge Barros-Velázquez, José R. Fuertes-Gamundi and Santiago P. Aubourg.**
 Título: **Preservative effect of an organic acid-icing system on chilled fish lipids.**
 Revista: **European Journal of Lipid Science and Technology 113, 487–496**
 Clave: **A**
 Año: **2011**

94

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, I. Ortea, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **Molecular identification of the black tiger shrimp (*Penaeus monodon*), the white leg shrimp (*Litopenaeus vannamei*) and the Indian white shrimp (*Fenneropenaeus indicus*) by PCR targeted to the 16S rRNA mtDNA**
 Revista: **Food Chemistry 125, 1457-1461**
 Clave: **A**
 Año: **2011**

95

Autores: **J. Barros Velázquez**
 Título: **Innovations in Food Technology Special Issue-Editorial**
 Revista : **Food and Bioprocess Technology 4, 831-832**
 Clave: **A**
 Año: **2011**

96

Autores: **Minia Sanjuás-Rey, Jorge Barros-Velázquez and Santiago P. Aubourg**
 Título: **Effect of different icing conditions on lipid damage development in chilled horse mackerel (*Trachurus trachurus*) muscle.**

Revista: **Grasas y aceites 62: 436-442**

Clave: **A**

Año: **2011**

97

Autores: **Karola Böhme, Inmaculada C. Fernández-No, José M. Gallardo, Benito Cañas, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata**

Título: **Rapid species identification of seafood spoilage and pathogenic Gram-positive bacteria by MALDI-TOF mass fingerprinting**

Revista: **Electrophoresis 32: 2951-2965**

Clave: **A**

Año: **2011**

98

Autores: **I. Fernandez-No, K. Böhme, P. Calo and J. Barros-Velázquez**

Título: **Characterization of histamine-producing bacteria from farmed blackspot seabream (*Pagellus bogaraveo*) and turbot (*Psetta maxima*)**

Revista: **International Journal of Food Microbiology 151: 182-189**

Clave: **A**

Año: **2011**

99

Autores: **I.C. Fernández-No, Karola Böhme, Pilar Calo, Benito Cañas, José M. Gallardo and Jorge Barros-Velázquez**

Título: **Isolation and characterization of *Streptococcus parauberis* from vacuum-packaged refrigerated seafood products**

Revista: **Food Microbiology 30: 91-97**

Clave: **A**

Año: **2012**

100

Autores: **Minia Sanjuás Rey, Bibiana García-Soto, José R. Fuertes-Gamundi^c, Santiago Aubourg and Jorge Barros-Velázquez**

Título: **Effect of a natural organic acid-icing system on the microbiological quality of commercially relevant chilled fish species**

Revista: **LWT-Food Science and Technology 46: 217-223**

Clave: **A**

Año: **2012**

101

Autores: **A. Pascoal, I. Ortea, J.M. Gallardo, B. Cañas, J. Barros-Velázquez, and P. Calo-Mata**

Título: **Species identification of the Northern Shrimp (*Pandalus borealis*) by PCR-RFLP and proteomic analysis**

Revista: **Analytical Biochemistry 421: 56-57**

Clave: **A**

Año: **2012**

102

Autores: O. B. Chahad, M. El Bour, P. Calo-Mata, A. Boudabous and J. Barros-VelazquezTítulo: **Discovery of novel preservation agents with inhibitory effects on growth of food-borne pathogens and their applications in seafood products**Revista: **Research in Microbiology 163: 44-54**Clave: **A**Año: **2012**

103

Autores: O. Chahad Bourouni, M. Elbour, P. Calo-Mata, R. Mraouna, B. Abedellatif and Jorge Barros-VelázquezTítulo: **Phylogenetic analysis of antimicrobial lactic acid bacteria from farmed seabass *Dicentrarchus labrax*.**Revista: **Canadian Journal of Microbiology 58: 463-474.**Clave: **A**Año: **2012**

104

Autores: Minia Sanjuás Rey, José Manuel Miranda, Santiago Aubourg and Jorge Barros-VelázquezTítulo: **Improved microbial and sensory quality of clam (*Venerupis rhomboideus*), oyster (*Ostrea edulis*) and mussel (*Mytilus galloprovincialis*) by refrigeration in a slurry ice system.**Revista: **International Journal of Food Science and Technology 47: 861-869**Clave: **A**Año: **2012**

105

Autores: Minia Sanjuás-Rey, José M Gallardo, Jorge Barros-Velázquez and Santiago AubourgTítulo: **Microbial activity inhibition in chilled mackerel (*Scomber scombrus*) by employment of an organic acid-icing system.**Revista: **Journal of Food Science 77: M264-M269**Clave: **A**Año: **2012**

106

Autores: Minia Sanjuás-Rey, Parastoo Pourashouri, Jorge Barros-Velázquez and Santiago AubourgTítulo: **Effect of oregano and thyme essential oils on the microbiological and chemical quality of refrigerated (4°C) ready-to-eat squid rings**Revista: **International Journal of Food Science and Technology 47: 1439-1447**Clave: **A**Año: **2012**

107

Autores: Karola Böhme, Inmaculada C. Fernández-No, Jorge Barros-Velázquez, José M. Gallardo, Benito Cañas and Pilar Calo-MataTítulo: **SPECTRABANK: an open access tool for microorganism identification by MALDI-TOF mass fingerprinting**Revista: **Electrophoresis 33: 2138-2142**Clave: **A**

Año: 2012

108

Autores: Karola Böhme, Stefano Morandi, Paola Cremonesi, Inmaculada C. Fernández-No, Jorge Barros-Velázquez, Bianca Castiglioni, Milena Brasca, Benito Cañas and Pilar Calo-Mata

Título: **Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from Italian dairy products by MALDI-TOF mass fingerprinting**

Revista: **Electrophoresis 33: 2355-2364**

Clave: **A**

Año: 2012

109

Autores: I. Ortea, A. Pascoal, B. Cañas, J.M. Gallardo, Jorge Barros-Velázquez, and Pilar Calo-Mata

Título: **Food authentication of commercially-relevant shrimps and prawn species: from classical methods to Foodomics**

Revista: **Electrophoresis 33: 2201-2211**

Clave: **A**

Año: 2012

110

Autores: Z. Benmechernene, I. Fernández-No, Karola Böhme, M. Díaz-Bao, A. Cepeda, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata

Título: **Recent patents on bacteriocins: food and biomedical applications**

Revista: **Recent Patents on DNA and Gene Sequences 7: 66-73**

Clave: **A**

Año: 2013

111

Autores: I. Fernández-No, Karola Böhme, M. Díaz-Bao, A. Cepeda, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata

Título: **Characterisation and profiling of *B. subtilis*, *B. cereus* and *B. licheniformis* strains by MALDI-TOF mass fingerprinting**

Revista: **Food Microbiology 33: 235-242**

Clave: **A**

Año: 2013

112

Autores: K. Boehme, I. Fernández-No, M. Pazos, J. M. Gallardo, Jorge Barros-Velázquez, B. Cañas and Pilar Calo-Mata

Título: **Identification and classification of seafood-borne pathogenic and spoilage bacteria: 16S rRNA sequencing vs MALDI-TOF MS fingerprinting**

Revista: **Electrophoresis 33: 877-887.**

Clave: **A**

Año: 2013

113

Autores: M. Quintela, K. Boehme, I. Fernández-No, S. Morandi, M. Elnakip, S. Caamaño Antelo, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata

Título: **Characterization of different food-isolated *Enterococcus* strains by MALDI-TOF mass**

fingerprinting

Revista: **Electrophoresis 34: 2240-2250.**

Clave: **A**

Año: **2013**

114

Autores: **B. García-Soto, S. Aubourg, P. Calo-Mata & Jorge Barros-Velázquez**

Título: **Extension of the shelf-life of chilled-hake (*Merluccius merluccius*) by a novel icing medium containing natural organic acids**

Revista: **Food Control 34: 356-363.**

Clave: **A**

Año: **2013**

115

Autores: **H.F. Chentouf, Y. Bellil, F. Ghazi, M. Quintela-Baluja, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez**

Título: **Technological aptitude and applications of *Leuconostoc mesenteroides* bioactive strains isolated from Algerian raw camel milk**

Revista: **BioMed Research International 2013, (DOI:10.1155/2013/418132)**

Clave: **A**

Año: **2013**

116

Autores: **B. García-Soto, K. Böhme, Jorge Barros-Velázquez & S. Aubourg**

Título: **Inhibition of quality loss in chilled megrim (*Lepidorhombus whiffiagonis*) by employing citric acid and lactic acid icing**

Revista: **International Journal of Food Science and Technology 49: 18-26**

Clave: **A**

Año: **2014**

117

Autores: **Z. Benmechernene, I. Fernández-No, M. Quintela, K. Böhme, K. Mebrouk, P. Calo-Mata and J. Barros-Velazquez**

Título: **Genomic and proteomic characterization of bacteriocin-producing *Leuconostoc mesenteroides* strains isolated from raw camel milk in two Southwest Algerian arid zones**

Revista: **BioMed Research International 2014 (DOI: 10.1155/2014/853238)**

Clave: **A**

Año: **2014**

118

Autores: **B. García-Soto, I. Fernández-No, J. Barros-Velazquez and S.P. Aubourg**

Título: **Use of citric and lactic acids in ice to enhance quality of two fish species during on-board chilled storage**

Revista: **International Journal of Refrigeration 40; 390-397**

Clave: **A**

Año: **2014**

119

Autores: K. Böhme, P. Cremonesi, M. Severgnini, T.G. Villa, I. Fernández-No, J. Barros-Velazquez, B. Castiglioni and P. Calo-Mata

Título: Detection of spoilage and pathogenic bacteria based on ligation detection reaction coupled to flow-through hybridization on membranes

Revista: Biomed Research International 2014 (DOI: 10.1155/2014/156323)

Clave: A

Año: 2014

120

Autores: L. Feijoo-Siota, L. Blasco, J.L. Rodríguez-Rama, T. De Miguel J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez and Tomás G. Villa

Título: Recent advances in microbial proteases for the dairy industry.

Revista: Recent Advances in DNA and Gene Sequences 8: 44-45

Clave: A

Año: 2014

121

Autores: M. Elsayed, M. Quintela-Baluja, K. Boehme, I. Fernández-No, S. Caamaño-Antelo, P. Calo-Mata and Jorge Barros-Velázquez

Título: The immunology of mammary gland of dairy ruminants between healthy and inflammatory conditions: a Review.

Revista: Journal of Veterinary Medicine: Article ID 659801

Clave: A

Año: 2014

122

Autores: I. Fernández-No, K. Boehme, S. Caamaño-Antelo, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata

Título: Identification of single nucleotide polymorphisms (SNPs) in the 16S rRNA gene of foodborne *Bacillus* spp.

Revista: Food Microbiology 46: 239-245

Clave: A

Año: 2015

123

Autores: S. Caamaño-Antelo, I. Fernández-No, K. Boehme, M. Azzat-Alnakip, M. Quintela-Baluja, Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata

Título: Genetic discrimination of pathogenic and spoilage *Bacillus* spp based on three housekeeping genes.

Revista: Food Microbiology 46: 288-298

Clave: A

Año: 2015

124

Autores: L. Acuña, N. Corbalán, I. Fernández-No, R. Morero, J. Barros-Velázquez and A. Bellomio

Título: Inhibitory effect of the hybrid bacteriocin Ent35/MCCV on the growth of *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* in model and food systems.

Revista: Food and Bioprocess Technology 8: 1063-1075

Clave: A

Año: 2015

125

Autores: B. García Soto, J.M. Miranda, J. Barros-Velázquez and S. AubourgTítulo: Quality changes during the frozen storage of lobster krill (*Munida* spp.).

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology 117: 431-439

Clave: A

Año: 2015

126

Autores: B. García Soto, J.M. Miranda, J. Barros-Velázquez and S. AubourgTítulo: Quality enhancement of the abundant under-valued crustacean lobster krill (*Munida* spp.) during its chilled storage

Revista: International Journal of Food Science and Technology 50: 708-716

Clave: A

Año: 2015

127

Autores: B. García Soto, A. Rodríguez, R. Sendón, J. Barros-Velázquez and S. AubourgTítulo: Effect of biodegradable film (lyophilised alga *Fucus spiralis* and sorbic acid) on quality properties of refrigerated megrim (*Lepidorhombus whiffiagonis*)

Revista: International Journal of Food Science and Technology 50: 1891-1900

Clave: A

Año: 2015

128

Autores: O. Chahad, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata and M. ElbourTítulo: Lactic acid bacteria associated with the digestive tract and skin of Sea bream (*Sparus aurata*) cultured in Tunisia

Revista: African Journal of Microbiology Research 9: 1853-1865

Clave: A

Año: 2015

129

Autores: Calo-Mata P, Carrera M, Böhme K, Caamaño-Antelo S, Gallardo JM, Barros-Velázquez, J. and B. Cañas

Título: Novel Peptide Biomarker Discovery for Detection and Identification of Bacterial Pathogens by LC-ESI-MS/MS.

Revista: Journal of Analytical and Bioanalytical Techniques 7(1), 296 (doi:10.4172/2155-9872.1000296)

Clave: A

Año: 2015

130

Autores: M. Prado, I. Ortea, S. Vial, J. Rivas, P. Calo-Mata and Jorge Barros-Velázquez

Título: Advanced DNA- and protein-based methods for the detection and investigation of food allergens

Revista: Critical Reviews in Food Science and Nutrition 56: 2511-2542

Clave: A

Año: 2016

131

Autores: J. M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velázquez and S. AubourgTítulo: **Effect of an icing medium containing the alga *Fucus spiralis* on the microbiological activity and lipid oxidation in chilled megrim (*Lepidorhombus whiffiagonis*)**

Revista: Food Control 59: 290-297

Clave: A

Año: 2016

132

Autores: A.V. Rodríguez-Martínez, R. Sendón, M. J. Abad, M.V.González-Rodríguez, J. Barros-Velázquez, S.P. Aubourg, P. Paseiro-Losada, A. Rodríguez-Bernaldo de QuirósTítulo: **Migration kinetics of sorbic acid from polylactic acid and seaweed based films into food simulants**

Revista: LWT- Food Science and Technology 65: 630-636

Clave: A

Año: 2016

133

Autores: R. El-Jeni, M. Elbour, P. Calo-Mata, K. Boehme, I. Fernandez-No, J. Barros-Velázquez and B. Bouhaouala-ZaharTítulo: **In vitro probiotic profiling of novel *Enterococcus faecium* and *Leuconostoc mesenteroides* lactic acid bacteria strains from Tunisian freshwater fish**

Revista: Canadian Journal of Microbiology 62: 60-71.

Clave: A

Año: 2016

134

Autores: J. M. Miranda, J. Ortiz, J. Barros-Velázquez and S. AubourgTítulo: **Quality enhancement of chilled fish by including alga *Bifurcaria bifurcata* extract in the icing medium**

Revista: Food and Bioprocess Technology 9: 387-395.

Clave: A

Año: 2016

135

Autores: J.M. Miranda, J. Barros-Velázquez, J.M. Ezquerra-Brauer and S. AubourgTítulo: **Effect of jumbo squid (*Dosidicus gigas*) skin extract on the microbial activity in chilled mackerel (*Scomber scombrus*)**

Revista: LWT-Food Science and Technology 72: 134-140

Clave: A

Año: 2016

136

Autores: J. Barros-Velázquez, J.M. Miranda, J. Ezquerra-Brauer and S. AubourgTítulo: **Impact of icing systems with aqueous, ethanolic and ethanolic-aqueous extracts of alga *Fucus spiralis* on microbial and biochemical quality of chilled hake (*Merluccius merluccius*)**

Revista: International Journal of Food Science and Technology 51: 2081-2089

Clave: A

Año: 2016

137

Autores: M. Ezquera-Brauer, J.M. Miranda, J.E. Chan-Higuera, J. Barros-Velázquez, and S. Aubourg

Título: New icing media for quality enhancement of chilled hake (*Merluccius merluccius*) using a jumbo squid (*Dosidicus gigas*) skin extract

Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture 97:3412-3419

Clave: A

Año: 2017

138

Autores: J. Ortiz, N. Romero, L. Puente, K. Burgos, M. Toro, L. Ramirez, A. Rodríguez, J. Barros-Velázquez and S.P. Aubourg

Título: Antioxidant and antimicrobial effects of stevia (*Stevia rebaudiana*) extracts during preservation of refrigerated salmon paste

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology, 119: 467-475

Clave: A

Año: 2017

139

Autores: B. García-Soto, M. Trigo, J. Barros-Velázquez, and S. Aubourg

Título: A comparative study of lipid composition of an under-valued crustacean (*Munida* spp.) captured on winter and summer.

Revista: Journal of Aquatic Food Product Technology 26: 1004-1013.

Clave: A

Año: 2017

140

Autores: M. Carrera, K. Boehme, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata

Título: Characterization of foodborne strains of *Staphylococcus aureus* by shotgun proteomics: functional networks, virulence factors and species-specific peptide biomarkers

Revista: Frontiers in Microbiology: (doi.org/10.3389/fmicb.2017.02458)

Clave: A

Año: 2017

141

Autores: H. Oucif, J.M. Miranda, S.A. Mehidi, J. Barros-Velázquez and S.P. Aubourg

Título: Effectiveness of a combined ethanol-aqueous extract of alga *Cystoseira compressa* for the quality enhancement of a chilled fatty fish species

Revista: European Food Research and Technology 244:291-299

Clave: A

Año: 2018

142

Autores: J. Carvalho, S. Azinheiro, R. Negrinho, A. Garrido-Maestu, J. Barros-Velázquez and M. Prado

Título: Novel approach for accurate minute DNA quantification on microvolumetric solutions

Revista: Microchemical Journal 138: 540-549

Clave: A

Año: 2018

143

Autores: J.M. Miranda, M. Carrera, J. Barros-Velazquez and S. AubourgTítulo: Impact of previous active dipping in *Fucus spiralis* extract on the quality enhancement of chilled lean fish

Revista: Food Control 90: 407-414.

Clave: A

Año: 2018

144

Autores: J. Carvalho, G. Puertas, J. Gaspar, S. Azinheiro, L. Dieguez, A. Garrido-Maestu, M. Vázquez, J. Barros-Velazquez, S. Cardoso and M. Prado

Título: High efficient DNA extraction and purification from olive oil on a washable and reusable miniaturized device

Revista: Analytica Chimica Acta 1020: 30-40

Clave: A

Año: 2018

145

Autores: J.M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velazquez and S. AubourgTítulo: Quality enhancement of chilled lean fish by previous active dipping in *Bifurcaria bifurcata* alga extract

Revista: Food and Bioprocess Technology 11: 1662-1673

Clave: A

Año: 2018

146

Autores: J. Carvalho, R. Negrinho, S. Azinheiro, A. Garrido-Maestu, J. Barros-Velázquez, and M. Prado

Título: Data on minute DNA quantification on microvolumetric solutions: comparison of mathematical models and effect of some compounds on the DNA quantification accuracy

Revista: Data in Brief 21: 424-431

Clave: A

Año: 2018

147

Autores: J.M. Miranda, M. Carrera, A. Pastén, A. Vega-Gálvez, J. Barros-Velazquez and S. AubourgTítulo: The impact of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) ethanolic extracts in the icing medium on quality loss of Atlantic chub mackerel (*Scomber colias*) under chilling storage

Revista: European Journal of Lipid Science and Technology 120: 1800280

Clave: A

Año: 2018

148

Autores: R. El-Jeni, K. Boehme, M. Elbour, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez and B. Bouhaouala-ZaharTítulo: Rapid genus identification of selected lactic acid bacteria isolated from *Mugil cephalis* and *Oreochromis niloticus* organs using MALDI-TOF.

Revista: Annals of Microbiology (doi.org/10.1007/s13213-018-1357-8)

Clave: A
Año: 2019

149

Autores: M.E. Alnakip, M. Quintela-Bajula, K. Boehme, S. Caamaño-Antelo, M.A. Bayoumi, R.M. Kamal, P. Calo-Mata and J. Barros-Velazquez

Título: Molecular characterization and typing the methicillin-resistance of *Staphylococcus* spp. isolated from raw milk and cheeses in Spain: a mini survey

Revista: International Dairy Journal 89: 68-76

Clave: A
Año: 2019

150

Autores: K. Böhme, J. Barros-Velazquez, P. Calo-Mata and I. Ortea

Título: Recent applications of omics-based technologies to main topics in food authentication

Revista: Trends in Analytical Chemistry 110: 221-232

Clave: A
Año: 2019

151

Autores: K. Böhme, J. Barros-Velazquez, P. Calo-Mata and I. Ortea

Título: Review on recent DNA-based methods for main food authentication topics

Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry 67: 3854-3864

Clave: A
Año: 2019

152

Autores: J.M. Miranda, C. Campos, J. Barros-Velazquez and S. Aubourg

Título: Effect of alga *Undaria pinnatifida* ("wakame") extract on the quality evolution of chilled megrim (*Lepidorhombus whiffiagonis*)

Revista: Bulgarian Chemical Communications 51: 137-143

Clave: A
Año: 2019

153

Autores: L. Acuña, N. Corbalán, M. Quintela-Bajula, J. Barros-Velazquez and A. Bellomio

Título: Expression of the hybrid bacteriocin Ent35-MccV inhibits in *Lactococcus lactis* and its use for controlling *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* in milk

Revista: International Dairy Journal 104, 104650 (<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104650>)

Clave: A
Año: 2020

154

Autores: N. Stejskal, J.M. Miranda, J. Martucci, R. Ruseckaite, J. Barros-Velazquez and S. Aubourg

Título: Quality enhancement of refrigerated hake by active packaging with a protein concentrate from microalga *Spirulina platensis*

Revista: Food and Bioprocess Technology 13: 1110-1118

Clave: A
Año: 2020

155

Autores: D. Castro-Enríquez, J.M. Miranda, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg
 Título: **Quality increase of refrigerated fish by employment of a gelatine biofilm including a protein hydrolysate obtained from alga *Fucus spiralis***
 Revista: *Bulgarian Chemical Communications* 52: 234-239
 Clave: A
 Año: 2020

156

Autores: A.G. Abril, J.L. Rodríguez-Rama, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, T.G. Villa and P. Calo-Mata
 Título: **Characterization of bacteriophage peptides of pathogenic *Streptococcus* by LC-ESI-MS/MS: bacteriophage phylogenomics and their relationship to their host**
 Revista: *Frontiers in Microbiology* 11: 1241 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01241>
 Clave: A
 Año: 2020

157

Autores: A. G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, J.L. Rodriguez Rama, P. Calo-Mata, A. Sánchez-Pérez and T. G.Villa
 Título: **Proteomic characterization of antibiotic resistance, and production of antimicrobial and virulence factors in *Streptococcus* species associated with bovine mastitis. Could enzybiotics represent novel therapeutic agents against these pathogens?**
 Revista: *Antibiotics* 9: 302; <https://doi.org/10.3390/antibiotics9060302>
 Clave: A
 Año: 2020

158

Autores: N. Stejskal, J.M. Miranda, J. Martucci, R. Ruseckaite, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg
 Título: **Effectiveness of a protein concentrate from *Spirulina platensis* for the quality retention of a packaged pelagic fish species**
 Revista: *Molecules* 25: 3209
 Clave: A
 Año: 2020

159

Autores: M.E. Alnakip, M. Quintela-Bajula, K. Boehme, S. Caamaño-Antelo, M.A. Bayoumi, R.M. Kamal, P. Calo-Mata and J. Barros-Velazquez
 Título: **Comparative differentiation of major and minor streptococci incriminated in bovine mastitis by MALDI-TOF MS fingerprinting and 16S rRNA gene sequencing**
 Revista: *Research in Veterinary Science* 132: 426-438
 Clave: A
 Año: 2020

160

Autores: A.G. Abril, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, P. Calo-Mata and M. Carrera
 Título: ***Staphylococcus aureus* exotoxins in dairy industry, mastitis, and their detection**
 Revista: *Toxins* 12: 537; <https://doi:10.3390/toxins12090537>

Clave: A
Año: 2020

161

Autores: A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, J.L. Rodríguez-Rama, T.G. Villa and P. Calo-Mata

Título: Proteomic characterization of bacteriophage peptides from the mastitis producer *Staphylococcus aureus* by LC-ESI-MS/MS and the bacteriophage phylogenomic analysis

Revista: *Foods* 10(4): 799

Clave: A
Año: 2021

162

Autores: J. Carvalho, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, P. Fuciños, J. Barros-Velázquez, R. J. de Miguel, V. Gros and M. Prado

Título: Faster monitoring of Invasive Alien Species (IAS) *Dreissena polymorpha* in river basins through isothermal amplification

Revista: *Scientific Reports* 11: 10175

Clave: A
Año: 2021

163

Autores: N. Corbalán, M. Quiroga, E. Masías, D. Peralta, J. Barros-Velázquez, L. Acuña and P. Vincent

Título: Antimicrobial activity of MccJ25(G12Y) against Gram-negative foodborne pathogens *in vitro* and in food models

Revista: *International Journal of Food Microbiology* 352: 109267
(<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109267>)

Clave: A
Año: 2021

164

Autores: J.M. Miranda, B. Zhang, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg

Título: Preservative effect of aqueous and ethanolic extracts of the macroalga *Bifurcaria bifurcata* on the quality of chilled hake (*Merluccius merluccius*)

Revista: *Molecules* 26: 3774

Clave: A
Año: 2021

165

Autores: A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata, A. Sánchez and T.G. Villa

Título: Proteomic characterization of antibiotic resistance in *Listeria* and production of antimicrobial and virulence factors

Revista: *International Journal of Molecular Sciences* 22: 8141

Clave: A
Año: 2021

166

Autores: J. Carvalho, S. Yadav, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, I. Trujillo, J. Barros-Velázquez, and M. Prado

Título: Evaluation of Simple Sequence Repeats (SSR) and Single Nucleotide Polymorphism (SNP)-based methods in olive varieties from the Northwest of Spain and potential for miniaturization

Revista: Food Chemistry – Molecular Sciences 3: 100038

Clave: A

Año: 2021

167

Autores: M. Trigo, P. Nozal, J.M. Miranda, S.P. Aubourg and J. Barros-Velázquez

Título: Antimicrobial and antioxidant effect of macroalga *Fucus spiralis* addition on gelatin film during refrigerated storage of mackerel

Revista: Food Control 131: 108416

Clave: A

Año: 2022

168

Autores: F. Roumani, S. Gómez, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu

Título: Development of a real-time fluorescence and naked eye colorimetric Loop Mediated Isothermal Amplification-based method for the rapid detection of spoilage fungi in fruit preparations

Revista: Food Control 135: 108784

Clave: A

Año: 2022

169

Autores: F. Roumani, S. Azinheiro, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu

Título: Development of a real-time PCR assay with an internal amplification control for the detection of spoilage fungi in fruit preparations

Revista: Food Control 135: 108783

Clave: A

Año: 2022

170

Autores: F. Roumani, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado

Título: Development of a panfungal Recombinase Polymerase Amplification (RPA) method coupled with lateral flow strips for the detection of spoilage fungi

Revista: Food Analytical Methods: doi.org/10.1007/s12161-022-02242-1

Clave: A

Año: 2022

171

Autores: J.M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velázquez, and S.P. Aubourg

Título: Antimicrobial activity of red alga flour (*Gelidium* sp.) and its effect on quality retention of *Scomber scombrus* during refrigerated storage

Revista: Foods, Mar 22;11(7):904. doi: 10.3390/foods11070904

Clave: A

Año: 2022

172

Autores: A.G. Abril, M. Quintela, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera

Título: Proteomic characterization of virulence factors and related proteins in *Enterococcus* strains from dairy and fermented food products

Revista: International Journal of Molecular Sciences, Sep 19;23(18):10971. doi: 10.3390/ijms231810971

Clave: A

Año: 2022

173

Autores: M. Quintela, K. Jobling, DW Graham, M.E. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata

Título: Draft Genome Sequences of Two Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains Isolated from non-fermented animal foods in Spain

Revista: Microbiology Resource Announcements, Oct 12:e0086622. doi: 10.1128/mra.00866-22

Clave: A

Año: 2022

174

Autores: M. Quintela, K. Jobling, DW Graham, M. Gómez-López, J. Romalde, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata

Título: Nearly complete genome sequence of *Raoultella ornithinolytica* strain MQB_Silv_108, carrying an uncommon extended spectrum beta-lactamase-like bla_{BEL} Gene

Revista: Microbiology Resource Announcements, Oct 31:e0101222. doi: 10.1128/mra.01012-22

Clave: A

Año: 2022

175

Autores: A.G. Abril, M. Pazos, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera

Título: Proteomics characterization of food-derived bioactive peptides with anti-allergic and anti-inflammatory properties

Revista: Nutrients 14: 4400.

Clave: A

Año: 2022

176

Autores: M. Quintela, K. Jobling, DW Graham, S. Tabraiz, M. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, M. Carrera and P. Calo-Mata

Título: Rapid proteomic characterization of Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains from foodstuffs

Revista: International Journal of Molecular Sciences 23: 13830

Clave: A

Año: 2022

177

Autores: J. Carvalho, A. Ipatov, L. Rodríguez-Lorenzo, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, B. Espiña, J. Barros-Velázquez, and M. Prado

Título: Towards on-site detection of gluten-containing cereals with a portable and miniaturized prototype combining isothermal DNA amplification and naked eye detection

Revista: Microchemical Journal 183: 108115

Clave: A

Año: 2022

178

Autores: F. Roumani, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado

Título: Combination of Propidium Monoazide (PMA) with Real-time PCR and Recombinase Polymerase Amplification coupled with SYBR Green I for the detection of patulin-producing fungi in apples and by-products

Revista: Food Control 144: 109347

Clave: A

Año: 2023

179

Autores: J. Ortiz-Viedma, J.M. Bastias, C. Char, C. Vega, A. Quintriqueo, M. Gallón, M. Flores, J. M., Aguilera, J. M. Miranda and J. Barros-Velázquez

Título: Sequential biorefining of bioactive compounds of high functional value from Calafate pomace (*Berberis microphylla*) using supercritical CO₂ and pressurized liquids

Revista: Antioxidants 12: 323

Clave: A

Año: 2023

180

Autores: D. Castro-Enríquez, J.M. Miranda, M. Trigo, F. Rodríguez-Félix, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez

Título: Antioxidant and antimicrobial effect of biodegradable films containing pitaya (*Stenocereus thurberi*) during the refrigerated storage of fish

Revista: Antioxidants 12: 544

Clave: A

Año: 2023

181

Autores: J. Barros-Velázquez and A. Rulka

Título: Welcome to the inaugural issue of Sustainable Food Technology

Revista: Sustainable Food Technology 1: 7-8.

Clave: A

Año: 2023

182

Autores: A.G. Abril, P. Calo-Mata, K. Böhme, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, M. Pazos and M. Carrera

Título: Shotgun proteomics analysis, functional networks and peptide biomarkers for seafood-originating biogenic-amine producing bacteria

Revista: International Journal of Molecular Sciences 24: 7704

Clave: A

Año: 2023

183

Autores: H. Chentouf, F. Rhali, J. Barros-Velázquez and Z. Benmechernene
 Título: 16s rRNA gene sequencing and MALDI TOF mass spectroscopy identification of *Leuconostoc mesenteroides* isolated from Algerian raw camel milk
 Revista: Journal of Genetic Engineering and Biotechnology 21: 51
 (<https://doi.org/10.1186/s43141-023-00500-1>)

Clave: A
 Año: 2023

184

Autores: A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera
 Título: High-Resolution Comparative and Quantitative Proteomics of Biogenic Amine-Producing Bacteria and Virulence Factors Present in Seafood
 Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry 72: 4448-4463
 Clave: A
 Año: 2024

185

Autores: A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera
 Título: Comprehensive Shotgun Proteomics and Virulence Factors of Seafood Spoilage Bacteria
 Revista: Food Chemistry 448: 139045
 Clave: A
 Año: 2024

186

Autores: A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera
 Título: Shotgun Proteomics Analyses of *Pseudomonas* Species Isolated from Fish Products: Identification of Functional Networks and Virulence Factors
 Revista: Food Chemistry: in press ([10.1016/j.foodchem.2024.139342](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139342))
 Clave: A
 Año: 2024

187

Autores: A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera
 Título: Extensive Shotgun Proteomic Characterization of *Salmonella enterica* subsp. *enterica* Serotypes and Evaluation of their Virulence Factors
 Revista: Food Chemistry: en revisión
 Año: 2024

Artículos en otras revistas de la especialidad.

1

Autores: M. Prado, C. Franco, C. Fente, A. Cepeda, B.I. Vázquez and J. Barros-Velázquez
 Título: Técnicas moleculares de control de piensos
 Revista: Albéitar 57: 40-42

Año: **2002**

Clave: **A**

2

Autores: **B.I. Vázquez, C. Fente, C. Franco, J. Barros-Velázquez y A. Cepeda**

Título: **La seguridad alimentaria en España: crisis alimentarias**

Revista: **Profesión Veterinaria 54: 6-12**

Año: **2002**

Clave: **A**

3

Autores: **C. Fente, A. Cepeda y J. Barros-Velázquez**

Título: **Una nueva perspectiva en el control de los alimentos: el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos en las industrias**

Revista: **Cuadernos de Farmacia 124: 16-18**

Año: **2002**

Clave: **A**

4

Autores: **C. Fente, J. Barros-Velázquez y A. Cepeda**

Título: **La importancia para la salud de la manipulación adecuada de los alimentos**

Revista: **Cuadernos de Farmacia 125: 15-17**

Año: **2002**

Clave: **A**

5

Autores: **C. Fente, J. Barros-Velázquez y A. Cepeda**

Título: **Los alimentos transgénicos: verdades y mentiras**

Revista: **El boticario del siglo XXI 26: 23-25**

Año: **2002**

Clave: **A**

6

Autores: **C. Fente, A. Cepeda y J. Barros-Velázquez**

Título: **Los envases de los alimentos: ventajas e inconvenientes**

Revista: **Acofar 416: 43-45**

Año: **2003**

Clave: **A**

7

Autores: **J. Barros-Velázquez, C. Fente y A. Cepeda**

Título: **Los alimentos y las aminos biógenas**

Revista: **Farmacéuticos 276: 42-47**

Año: **2003**

Clave: **A**

8

Autor: **J. Barros-Velázquez**

Título: **Frio líquido**

Revista: **Alimar 18: 12-13**

Año: 2003

Clave: A

9

Autores: M. Freire, C. A. Fente, Carlos M. Franco, A. Cepeda, J. Barros y B.I. Vázquez

Título: **Análisis de la contaminación fúngica y potencial presencia de aflatoxinas en alimentos étnicos**

Revista: **Alimentaria 343: 31-36**

Año: 2003

Clave: A

10

Autores: J. Barros-Velázquez, L. Carreira, O. Rodríguez, S. Aubourg, C. Franco y A. Cepeda

Título: **Efecto de una técnica avanzada de envasado segunda piel sobre la calidad y vida útil de la carne y el pescado.**

Revista: **Alimentación, Equipos y Tecnología 194: 67-73**

Año: 2004

Clave: A

11

Autores: V. Losada, C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, y S. Aubourg

Título: **Aplicación de hielo líquido a distintas especies de pescado: resultados del análisis de parámetros bioquímicos relacionados con la calidad.**

Revista: **Ruta Pesquera 43: 54-55**

Año: 2004

Clave: A

12

Autores: O. Rodríguez, Carmen A Campos, S. Aubourg y J. Barros-Velázquez

Título: **Aplicación de hielo líquido a distintas especies de pescado: resultados del análisis de parámetros microbiológicos y sensoriales relacionados con la calidad.**

Revista: **Ruta Pesquera 43: 55-57**

Año: 2004

13

Autores: M. Prado, A. Pascoal, Pilar Calo, A. Cepeda y J. Barros-Velázquez

Título: **Control de trazabilidad en alimentación animal**

Revista: **Albéitar 84: 48-50**

Año: 2005

Clave: A

14

Autores: J. Barros-Velázquez, V. Losada, O. Rodríguez, C. Piñeiro y S. Aubourg

Título: **Nuevas tecnologías de conservación basadas en el hielo líquido: características, ventajas y aplicación a productos de la pesca y acuicultura.**

Revista: **Alimentación, Equipos y Tecnología 202: 87-92**

Año: 2005

Clave: A

15

Autores: C. Piñeiro, R. Bautista, O. Rodríguez, V. Losada, J. Barros-Velázquez, y S. Aubourg
 Título: **Inhibición de la alteración de pescado refrigerado mediante aplicación de hielo líquido en las primeras fases de su distribución y comercialización**

Revista: **Ruta Pesquera 49: 79-80**

Año: **2005**

Clave: **A**

16

Autores: C. Campos, V. Losada, O. Rodríguez, S. Aubourg y J. Barros-Velázquez
 Título: **Aplicación de un sistema combinado de hielo líquido y ozono al almacenamiento de rodaballo: aspectos microbiológicos, bioquímicos y sensoriales**

Revista: **Ruta Pesquera 49: 80-82**

Año: **2005**

Clave: **A**

17

Autores: B. Diz, B.I. Vázquez, C.M. Franco, C. Fente, A. Cepeda y J. Barros-Velázquez
 Título: **Efecto del tiempo de maduración en canal sobre la calidad físico-química y microbiológica de la carne de ternera envasada al vacío en segunda piel"**

Revista: **Alimentación, Equipos y Tecnología 204: 67-73**

Año: **2005**

Clave: **A**

18

Autores: J.M. Miranda, C.M. Franco, B.I. Vázquez, C.A. Fente, A. Cepeda y J. Barros-Velázquez
 Título: **Resistencia a antimicrobianos en bacterias presentes en la carne de pollo**

Revista: **Alimentación, Equipos y Tecnología 211: 70-75**

Año: **2006**

Clave: **A**

19

Autores: R. Tojo Sierra, R. Leis Trabazo, J. Barros-Velázquez & M. Prado Rodríguez

Título: **Productos lácteos fermentados**

Revista: **Anales de Pediatría-Monografías 4(1): 54-66**

Año: **2006**

Clave: **R**

20

Autores: S. Aubourg, V. Losada, Ó. Rodríguez, J.M. Gallardo y J. Barros-Velázquez & M. Prado Rodríguez

Título: **Desarrollo de un sistema combinado de hielo líquido y un agente antimelanósico para la conservación de crustáceos en estado refrigerado**

Revista: **Ruta Pesquera 60: 88-89**

Año: **2007**

Clave: **A**

21

Autores: P. Calo-Mata, A. Pascoal, K. Böhme y J. Barros-Velázquez

Título: **Método molecular para garantizar la autenticidad de langostinos comerciales**

en productos frescos y procesados

Revista: **Ruta Pesquera 77: 10-11**

Año: **2009**

Clave: **A**

22

Autores: **J.M. Miranda, B. Garcia-Soto, V. Quitral, M. Trigo, J. Barros-Velázquez, M. López y S. Aubourg**

Título: **Aplicación de hielo incluyendo conservantes naturales para la mejora de la calidad de especies marinas refrigeradas**

Revista: **Investigación, Ciencia, Cultura y Tecnología 7: 14-19**

Año: **2015**

Clave: **A**

23

Autores: **J. Marina Ezquerro-Brauer, J.M. Miranda, M. Trigo, J.E. Chan Higuera, W. Torres Arreola, J. Barros-Velázquez, y S. Aubourg-Martínez**

Título: **Utilización de un extracto lipófilo de piel de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) como fuente de componentes conservantes durante la comercialización de especies marinas**

Revista: **Investigación, Ciencia, Cultura y Tecnología 18: 59-64**

Año: **2017**

Clave: **A**

24

Autores: **B. García-Soto, J.M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velázquez y S. P. Aubourg**

Título: **Composición y aptitud tecnológica en fresco y congelado de un crustáceo de descarte (Langostilla: *Munida* spp.)**

Revista: **Investigación, Ciencia, Cultura y Tecnología 19: 53-59**

Año: **2018**

Clave: **A**

Patentes y Modelos de Utilidad

Título: **Método de identificación de especies de la Familia Penaoidea mediante análisis de ADN.**

Autores: **P. Calo-Mata, A. Pascoal, M. Prado, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**

Número: **200603211(9)**

Fecha de concesión: **21-09-2009**

Ámbito de aplicación: **España**

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

Centro: **Department of Food Microbiology, UCC**
Localidad: **Cork, República de Irlanda**
Tema: **Caracterización de fagos lácticos por métodos moleculares**
Fecha: **15-10-93/15-1-94**
Duración (semanas): **16**
Clave: **P**

Centros nacionales:

Centro: **Departamento de Química de Productos Marinos, IIM-CSIC**
Localidad: **Vigo**
Tema: **Proteómica de productos marinos**
Fecha: **1-1-97/31-12-97**
Duración (semanas): **42**
Clave: **P**

Ponencias invitadas en Congresos Internacionales.**1**

Autores: **J. Barros-Velázquez, J. Cansado, E. Longo, C. Sieiro, P. Calo & T.G. Villa**
 Título: **Fisiología de la fermentación maloláctica en especies del género *Lactobacillus* aisladas del vino. Optimización de un nuevo medio de diferenciación en placa.**
 Mesa Redonda: **Importancia de las bacterias lácticas en biotecnología**
 Moderador: **Prof. Federico Uruburu**
 Congreso: **I CONGRESO HISPANO-LUSO DE BIOTECNOLOGIA (BIOTEC-92)**
 Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**
 Año: **1992**

2

Autores: **J. Cansado, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, P. Calo & T.G. Villa**
 Título: **Papel de cepas *killer* de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones espontáneas**
 Symposium: **Microbiología Industrial**
 Coordinadores: **Prof. Ricardo Guerrero y Prof. Alicia E. Toranzo**
 Congreso: **I CONGRESO HISPANO-LUSO DE BIOTECNOLOGIA (BIOTEC-92)**
 Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**
 Año: **1992**

3

Autores: **Vieites Baptista de Sousa, J., Villa, T.G., J. Barros-Velázquez & B. Ben-Gigirey**
 Título: **Evaluación de cambios organolépticos, microbiológicos y bioquímicos en atún blanco (*Thunnus alalunga*) almacenado al estado congelado**
 Symposium: **Toxicología Alimentaria**
 Moderador: **Dr. Juan Vieites Baptista de Sousa**
 Congreso: **X ENCUENTRO HISPANO-LUSO DE QUIMICA FINA Y APLICADA**
 Lugar de celebración: **Oporto**
 Año: **1996**

4

Autores: **Piñeiro, C., Vázquez J., Marina, A, Barros-Velázquez, J. & Gallardo, J.M.**
 Título: **The use of MALDI-TOF and nanospray-ion trap mass spectrometry to the characterization of specific proteins separated by two-dimensional electrophoresis: application of proteomics to the control of species substitution in fish products**
 Symposium: **Analytical advances in the identification of meat and seafood products**
 Moderador: **Prof. William S. Davidson**
 Congreso: **INTERNATIONAL CONGRESS ON AUTHENTICITY OF MEAT AND SEAFOOD PRODUCTS**
 Lugar de celebración: **Vigo**
 Año: **2000**

5

Autor: **J. Barros-Velázquez**
 Título: **Molecular techniques to detect histamine- and biogenic amine-forming bacteria**
 Symposium: **Histamine and toxigenic amines in foods**
 Moderador: **Prof. Haejung An**

Congreso: **INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT) 2001 ANNUAL MEETING**
 Lugar de celebración: **New Orleans, U.S.A.**
 Año: **2001**

6

Autores: **J. Barros-Velázquez, B. Múgica, P. Calo, J.M. Gallardo and S. Aubourg**
 Título: **Quality and Safety Improvement in Fish Species Captured in the Grand Sole Bank by On-board Slurry Ice Application**
 Moderador: **Prof. T. Borresen**
 Congreso: **37th WEFTA MEETING**
 Lugar de Celebración: **Lisboa, Portugal**
 Año: **2007**

7

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **A PCR-RFLP Method Based on the Analysis of a 16S rRNA/tRNA^{Val} Mitochondrial Region for Species Identification of Commercial Penaeid Shrimps (Crustacea: Decapoda: Penaeoidea) of Food Interest**
 Congreso: **37th WEFTA MEETING**
 Lugar de Celebración: **Lisboa, Portugal**
 Año: **2007**

Ponencias invitadas en Congresos Nacionales.

8

Autores: **J. Barros-Velázquez, D. Agrelo, P. Calo & T.G. Villa**
 Título: **Temporización de la fermentación maloláctica**
 Mesa Redonda: **Importancia de la fermentación maloláctica en enología**
 Moderador: **Prof. Federico Uruburu**
 Congreso: **III CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-90)**
 Lugar de celebración: **Murcia**
 Año: **1990**

9

Autores: **T.G. Villa, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, P. Calo & J. Cansado**
 Título: **Ecofisiología de la fermentación maloláctica**
 Symposium: **Bioteconología enológica**
 Moderador: **Prof. Tomás G. Villa**
 Congreso: **XIII CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**
 Lugar de celebración: **Salamanca**
 Año: **1991**

10

Autores: **J. Cansado, E. Longo, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**
 Título: **Micovirus en levaduras de importancia enológica**
 Mesa Redonda: **Micología Enológica**
 Coordinador: **Prof. Luís Rodríguez**
 Congreso: **I CONGRESO NACIONAL DE MICOLOGÍA**
 Lugar de celebración: **Tenerife**

Año: 1992

11

Autores: **A. Arias, J. Barros-Velázquez & S. P. Aubourg**

Título: **Hielo líquido: mejora la calidad de los alimentos**

Congreso: **II CONGRESO NACIONAL DEL FRÍO**

I.S.B.N.: **84-607-8645-5**

Libro: **Ciencias y Técnicas del Frío II**

Editorial: **(Fernández-Seara, J. & Vázquez Vázquez. M., Eds.), SECYTF**

Lugar de celebración: **Vigo**

Año: **2003**

12

Autores: **H. An, J. Barros-Velázquez & C.I. Wei**

Título: **Prevention of the transmission of BSE through the control of animal feeds**

Symposium: **Nuevas fronteras en seguridad alimentaria**

Congreso: **XIX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Moderador: **Prof. Jorge Barros Velázquez y Prof. Joaquín Garrido**

Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**

Año: **2003**

13

Autores: **M. Carrera, C. Piñeiro, L. Barros, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, J. Vázquez & J.M. Gallardo**

Título: **Secuenciación de novo de péptidos específicos de merluza mediante técnicas de proteómica**

Congreso: **XXVII CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR**

Lugar de celebración: **Lérida**

Año: **2004**

14

Autores: **J. Barros-Velázquez**

Título: **Técnicas moleculares de control de autenticidad de alimentos de origen animal**

Congreso: **I CONGRESO NACIONAL DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS**

Lugar de celebración: **Lugo**

Año: **2004**

15

Autores: **J. Barros-Velázquez**

Título: **Aplicación de sistemas basados en la tecnología de hielo líquido a la conservación de productos de la pesca**

Congreso: **INGENIERÍA Y BIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (EBA 2005)**

Lugar de celebración: **Barcelona**

Año: **2005**

16

Autores: **P. Calo, M. Prado, A. Pascoal, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título: **Potential applications of bacteriocins from aquatic food products**

Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**

Lugar de celebración: **La Coruña**
 Año: **2006**

17

Autores: **M. Prado, P. Calo, A. Pascoal, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Detección de microorganismos genéticamente modificados en alimentos**
 Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**
 Lugar de celebración: **La Coruña**
 Año: **2006**

18

Autores: **J. Barros-Velázquez, K. Böhme, I. Fernández-No, P. Calo, A. Cepeda and T.G. Villa**
 Título: **Microbiología de la nutrición parenteral**
 Congreso: **II Congreso Nacional de Microbiología Clínica**
 Lugar de celebración: **Valencia**
 Año: **2008**

19

Autores: **K. Böhme, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, A. Cepeda, P. Calo-Mata and B. Cañas**
 Título: **Phyloproteomics: a new approach to the study of microorganisms of industrial and food importante present in seafood**
 Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2008**
 Lugar de celebración: **Barcelona**
 Año: **2008**

20

Autores: **Pilar Calo-Mata, Karola Böhme, Inmaculada C. Fernández-No, José M. Gallardo, Benito Cañas y Jorge Barros-Velázquez**
 Título: **Identificación de bacterias patógenas y alterantes en alimentos de origen marino**
 Congreso: **III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2010**
 Lugar de celebración: **Alcalá de Henares.**
 Año: **2010**

21

Autores: **Karola Boehme, Inmaculada C. Fernández-No, Jorge Barros Velazquez, Benito Cañas, Paola Cremonesi, Marco Sevrengini, Bianca Castiglioni and P. Calo Mata**
 Título: **Aplicación de las tecnologías ómicas para la detección e identificación de patógenos en alimentos**
 Congreso: **IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2012**
 Lugar de celebración: **Salamanca**
 Año: **2012**

Comunicaciones orales y pósters presentados en Congresos Internacionales.

22

Autores: **C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, P. Calo, J. Cansado, E. Longo, B. Díaz & T.G. Villa**
 Título: **Ecophysiology of lactic acid bacteria isolated from the vineyards of N.W. Spain**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **LACTIC '91. INTERNATIONAL CONGRESS ON LACTIC ACID BACTERIA**

Lugar de celebración: **Caen, Francia**
 Año: **1991**

23

Autores: **J. Cansado, J. Barros-Velázquez, E. Longo, C. Sieiro, P. Calo & T.G. Villa**
 Título: **NS dsRNA: una nueva forma no supresora derivada de M2 dsRNA presente en aislamientos de cepas *killer* K2 en fermentaciones espontáneas**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **I CONGRESO HISPANO-LUSO DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-92)**
 Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**
 Año: **1992**

24

Autores: **P. Calo, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, E. Longo & T.G. Villa**
 Título: **Aislamiento de mutantes hiperpigmentados y auxotróficos en *Phaffia rhodozyma***
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **I CONGRESO HISPANO-LUSO DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-92)**
 Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**
 Año: **1992**

25

Autores: **C. Sieiro, J. Cansado, P. Calo, J. Barros-Velázquez, E. Longo & T.G. Villa**
 Título: **Aislamiento y caracterización de mutantes de *Saccharomyces cerevisiae* afectados en el locus *flo*.**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **I CONGRESO HISPANO-LUSO DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-92)**
 Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**
 Año: **1992**

26

Autores: **A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, J. Rodríguez, B. Chomón & T.G. Villa**
 Título: **Characterization of *Campylobacter* strains-Comparative sensitivities to DNA gyrase inhibitors and to other agents used for the control of this foodborne pathogen in the poultry industry**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **82nd ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS (IAMFES)**
 Publicado en: **Journal of Food Protection 57 (Supplement A)**
 Lugar de celebración: **Pittsburgh, U.S.A.**
 Año: **1995**

27

Autores: **J. Barros-Velázquez, A. Jiménez, J. Rodríguez, B. Chomón & T.G. Villa**
 Título: **Rapid detection and biotyping scheme for *Campylobacter* strains**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **82nd ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS (IAMFES)**
 Publicado en: **Journal of Food Protection 57 (Supplement A)**
 Lugar de celebración: **Pittsburgh, U.S.A.**
 Año: **1995**

28

Autores: **A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, B. Chomón & T.G. Villa**Título: **Molecular technology as a tool in the elucidation of clonal heterogeneity in *Campylobacter* isolates involved in recurrent food-borne disease**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **III CONGRESO IBÉRICO DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-96)**Lugar de celebración: **Valladolid**Año: **1996**

29

Autores: **Ben, B., Vieites Baptista de Sousa, J., Villa, T.G. & J. Barros-Velázquez**Título: **Evaluación de la capacidad productora de histamina y otras aminas biógenas en bacterias aisladas de Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*)**Tipo de contribución: **Comunicación oral**Congreso: **XI ENCUENTRO HISPANO-LUSO DE QUÍMICA FINA Y APLICADA**Lugar de celebración: **Lugo**Año: **1998**

30

Autores: **A. Jiménez & J. Barros-Velázquez**Título: **Phenotyping and genotyping of food-borne *Campylobacter* from recurrent disease**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **85th ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS (IAMFES)**Publicado en: **Journal of Food Protection 61 (Supplement A)**Lugar de celebración: **Nashville, U.S.A.**Año: **1998**

31

Autores: **J. Barros-Velázquez, B. Ben, J. Vieites Baptista de Sousa & T.G. Villa**Título: **Biogenic amine analysis and characterization of histaminogenic bacteria from frozen albacore**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **85th ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS (IAMFES)**Publicado en: **Journal of Food Protection 61 (Supplement A)**Lugar de celebración: **Nashville, U.S.A.**Año: **1998**

32

Autores: **Ben, B., Vieites Baptista de Sousa, J., Villa, T.G. & J. Barros-Velázquez**Título: **Reverse dot-blot DNA/DNA hybridisation method for the detection of biogenic amine-forming bacteria in albacore tuna (*Thunnus alalunga*)**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **87th ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (IAFP)**Lugar de celebración: **Atlanta, U.S.A.**Año: **2000**

33

Autores: Piñeiro, C., Vázquez, J., Marina, I., Barros-Velázquez, J. & Gallardo, J.M.

Título: **The use of MALDI-TOF and nanospray-ion trap mass spectrometry to the characterization of specific proteins separated by two-dimensional electrophoresis. Application of proteomics to the control of species substitution in fish products**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **87th ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (IAFP)**

Lugar de celebración: **Atlanta, U.S.A.**

Año: **2000**

34

Autores: Ben, B., Vieites Baptista de Sousa, J., Villa, T.G. & J. Barros-Velázquez

Título: **Identification and molecular characterization of amine-producing strains of *Stenotrophomas maltophilia* isolated from white muscle of fresh and frozen albacore tuna (*Thunnus alalunga*)**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **87th ANNUAL MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (IAFP)**

Lugar de celebración: **Atlanta, U.S.A.**

Año: **2000**

35

Autores: Piñeiro, C., Vázquez, J., Marina, I., Barros-Velázquez, J. & Gallardo, J.M.

Título: **Proteomic analysis of potential species-specific peptides useful for the identification of commercial hake species**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **INTERNATIONAL CONGRESS ON AUTHENTICITY OF SPECIES IN MEAT AND SEAFOOD PRODUCTS**

Lugar de celebración: **Vigo**

Año: **2000**

36

Autores: Luis Carreira, Carlos Franco, Cristina Fente, Beatriz Vázquez, Jorge Barros-Velázquez & Alberto Cepeda

Título: **Effect of the Darfresh® packaging system on the extended shelf-life of the beef meat "Galibeef-customer-portion" as determined by microbiological, physico-chemical and biochemical analyses**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **V CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Lugar de celebración: **Madrid**

Año: **2001**

37

Autores: Marta Prado, José Casqueiro, Carlos M. Franco, Cristina A. Fente, Beatriz Vázquez, Jorge Barros-Velázquez & Alberto Cepeda

Título: **Comparison of extraction methods for the recovery, amplification and species-specific analysis of DNA from bone and bone meals.**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **V CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Lugar de celebración: **Madrid**

Año: **2001**

38

Autores: **Marta Prado, José Casqueiro, Carlos M. Franco, Cristina A. Fente, Beatriz Vázquez, Jorge Barros-Velázquez & Alberto Cepeda**

Título: **Optimization of a extraction method for the recovery of DNA from animal bones and its application to the control of animal meals by species-specific PCR-RFLP.**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **6th INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF FOOD AUTHENTICITY**

Lugar de celebración: **Nantes, Francia**

Año: **2001**

39

Autores: **Marta Prado, José Casqueiro, Carlos M. Franco, Cristina A. Fente, Beatriz Vázquez, Jorge Barros-Velázquez & Alberto Cepeda**

Título: **Usefulness of PCR and specific microscopy in a combined protocol for the detection of animal materials in animal meals heated at different temperatures.**

Congreso: **6th INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF FOOD AUTHENTICITY**

Lugar de celebración: **Nantes, Francia**

Año: **2001**

40

Autores: **O. Rodríguez, M. Torres, C. Piñeiro, V. Losada, S.P. Aubourg & J. Barros-Velázquez**

Título: **Extension of shelf-life and microbial activity of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) stored in flow ice. Qualitative analysis of lipolytic and proteolytic bacteria**

Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Mesa Redonda: **New Preserving and Processing Technologies**

Congreso: **6th MEETING ON FOOD CHEMISTRY**

Libro: **New Perspectives on Food Preserving, Processing and Quality**, pp: 58-66.

ISBN: **972-9372-29-2**

Editorial: **IPIMAR/SPQ**

Lugar de celebración: **Lisboa, Portugal**

Año: **2003**

41

Autores: **F. Pérez, S.P. Aubourg, O. Rodríguez, A. Jamardo, M. Trigo & J. Barros-Velázquez**

Título: **Effect of a vacuum-skin packaging system on the quality retention of Atlantic pomfret (*Brama brama*) fillets**

Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Mesa Redonda: **New Preserving and Processing Technologies**

Congreso: **6th MEETING ON FOOD CHEMISTRY**

Libro: **New Perspectives on Food Preserving, Processing and Quality**, pp: 74-83.

ISBN: **972-9372-29-2**

Editorial: **IPIMAR/SPQ**

Lugar de celebración: **Lisboa, Portugal**

Año: 2003

42

Autores: Vanesa Losada, Carmen Piñeiro, Óscar Rodríguez, José M. Antonio, Jorge Barros-Velázquez & Santiago P. Aubourg

Título: Improvement of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) quality during chilled storage by flow ice application: Assessment of chemical changes

Tipo de contribución: Póster

Congreso: 6th MEETING ON FOOD CHEMISTRY

Libro: New Perspectives on Food Preserving, Processing and Quality, pp: 329-334.

ISBN: 972-9372-29-2

Editorial: IPIMAR/SPQ

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal

Año: 2003

43

Autores: M. Carrera, C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez, J. Vázquez-Cobos, L. Barros & J.M. Gallardo

Título: Application of two-dimensional electrophoresis to the characterization of species-specific peptides useful for the differentiation of twelve species belonging to the *Merluccidae* family

Tipo de contribución: Póster

Congreso: 6th MEETING ON FOOD CHEMISTRY

Libro: New Perspectives on Food Preserving, Processing and Quality, pp: 780-784.

ISBN: 972-9372-29-2

Editorial: IPIMAR/SPQ

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal

Año: 2003

44

Autores: Carmen Piñeiro, Jorge Barros-Velázquez, Óscar Rodríguez, Lorena Barros, José M. Gallardo & Santiago P. Aubourg

Título: Chemical changes related to quality loss during farmed turbot (*Psetta maxima*) chilling by applying flow and traditional icing

Tipo de contribución: Póster

Congreso: TAFT/WEFTA Meeting

Libro: The TAFT 2003 Conference Book, pp: 71-73

ISBN: 9979-74-005-1

Editorial: Icelandic Fisheries Laboratories

Lugar de celebración: Reijkyavik, Islandia

Año: 2003

45

Autores: Óscar Rodríguez, Jorge Barros-Velázquez, Alicia Ojea, Carmen Piñeiro, José M. Gallardo & Santiago P. Aubourg

Título: Effect of chilled storage in flow ice on the microbial quality and shelf life of farmed turbot (*Psetta maxima*). Isolation and identification of major proteolytic bacteria

Tipo de contribución: Póster

Congreso: TAFT/WEFTA Meeting

Libro: The TAFT 2003 Conference Book, pp: 73-75

ISBN: 9979-74-005-1

Editorial: **Icelandic Fisheries Laboratories**
 Lugar de celebración: **Reiðkyavík, Islandia**
 Año: **2003**

46

Autores: **M. Prado, P. Calo, M. Vázquez, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**
 Título: **Identification of single nucleotide polymorphic sites in the cytochrome b mitochondrial gene of cattle by means of restriction analysis and DNA sequencing**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **XII IUFOST WORLD CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**
 Lugar de celebración: **Chicago, USA**
 Año: **2003**

47

Autores: **M. Prado, J. Casqueiro, Y. Iglesias, M. Vázquez, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**
 Título: **Usefulness of a PCR method as a complementary tool to the microscopy technique for the detection of bones and other animal tissues in raw and heat-processed animal meals**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **XII IUFOST WORLD CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**
 Lugar de celebración: **Chicago, USA**
 Año: **2003**

48

Autores: **M. Prado, J. Casqueiro, Y. Iglesias, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**
 Título: **Application of a Universal PCR Method as a Complementary Tool to the Microscopic Technique for the Detection of Bones and Other Animal Tissues in Animal Feeds**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **91st MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (IAFP)**
 Lugar de celebración: **Phoenix, AZ, USA**
 Año: **2004**

49

Autores: **A. Pascoal, M. Prado, P. Calo, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**
 Título: **A Novel and Sensitive PCR-based Method for the Specific Identification of Cattle in Foodstuffs and Specific Risk Materials**
 Tipo de contribución: **Comunicación oral**
 Congreso: **91st MEETING OF THE INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR FOOD PROTECTION (IAFP)**
I.A.F.P. Meeting
 Lugar de celebración: **Phoenix, AZ, USA**
 Año: **2004**

50

Autores: **C. Campos, O. Rodríguez, V. Losada, S. Aubourg & J. Barros-Velázquez**
 Título: **Effects of storage in ozonised slurry ice on the sensory and microbial quality of sardine (*Sardina pilchardus*).**
 Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Congreso: **34th WEFTA MEETING**

Libro: **The WEFTA 2004 Conference Book**, pp: 128-131.

ISBN: **3-00-013931-1**

Editorial: (Rehbein, H., Karl, H., Manthey-Karl, M., Oehlenschläger, J. and Schubring, R., Eds.)

German Federal Research Center for Nutrition and Food

Lugar de Celebración: **Lübeck (Germany).**

Año: **2004**

51

Autores: **V. Losada, C. Piñeiro, M. Trigo, J.M. Antonio, J. Barros-Velázquez & S. Aubourg**

Título: **Lipid changes related to quality during sardine (*Sardina pilchardus*) chilled storage: Effect of ozonised slurry ice**

Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Congreso: **34th WEFTA MEETING**

Libro: **The WEFTA 2004 Conference Book**, pp: 132-135.

ISBN: **3-00-013931-1**

Editorial: (Rehbein, H., Karl, H., Manthey-Karl, M., Oehlenschläger, J. and Schubring, R., Eds.)

German Federal Research Center for Nutrition and Food

Lugar de Celebración: **Lübeck (Germany).**

Año: **2004**

52

Autores: **M. Carrera, V. Losada, C. Piñeiro, L. Barros, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez & S. Aubourg**

Título: **Evaluation of seafood proteolysis by immunological techniques: alfa-actinin as a biomarker of shelf-life in chilled products.**

Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Congreso: **34th WEFTA MEETING**

Libro: **The WEFTA 2004 Conference Book**, pp: 200-203.

ISBN: **3-00-013931-1**

Editorial: (Rehbein, H., Karl, H., Manthey-Karl, M., Oehlenschläger, J. and Schubring, R., Eds.)

German Federal Research Center for Nutrition and Food

Lugar de Celebración: **Lübeck (Germany).**

Año: **2004**

53

Autores: **C. Campos, V. Losada, O. Rodríguez, S.P. Aubourg y J. Barros-Velázquez**

Título: **Aplicación de un sistema combinado de hielo líquido y ozono al almacenamiento de rodaballo**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **CIBIA V: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos**

Lugar de Celebración: **Puerto Vallarta (México)**

Año: **2005**

54

Autores: **J. Barros-Velázquez, V. Losada, A. Rodríguez, J. Ortiz y S. Aubourg**

Título: **Effect of preliminary slurry ice treatment on lipid damage during the commercialisation of thermally-treated fish products**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **4th EUROFED LIPID CONGRESS**

Lugar de Celebración: **Madrid**
 Año: **2006**

55

Autores: **J. Barros-Velázquez, V. Losada, A. Rodríguez, J. Ortiz y S. Aubourg**
 Título: **Quality loss assessment by fluorescence analysis in stored farmed fish**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **XIIth International Symposium on Luminescence Spectrometry**
 Lugar de Celebración: **Lugo**
 Año: **2006**

56

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, M. Díaz, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo**
 Título: **Survey of Authenticity of Prawn and Shrimp Species in Commercial Food Products by a Novel Molecular Method Based on the PCR Amplification and Restriction Analysis of a 16S rRNA/tRNA^{Val} Mitochondrial Region**
 Tipo de contribución: **Comunicación oral**
 Congreso: **37th WEFTA MEETING**
 Lugar de Celebración: **Lisboa, Portugal**
 Año: **2007**

57

Autores: **J. Barros-Velázquez, B. Múgica, P. Calo, J.M. Gallardo and S. Aubourg**
 Título: **Molecular Characterization of *Enterococcus faecium* Strains Isolated from Animal Foods and with Potential Application in Biopreservativon in the Seafood Industry**
 Tipo de contribución: **Ponencia**
 Congreso: **37th WEFTA MEETING**
 Lugar de Celebración: **Lisboa, Portugal**
 Año: **2007**

58

Autores: **S. Aubourg, S. Testi and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Improved Quality and Shelf Life of Farmed Trout (*Oncorhynchus mykiss*) by Whole Processing in a Combined Ozonized Flow Ice Refrigeration System**
 Tipo de contribución: **Ponencia**
 Congreso: **37th WEFTA MEETING**
 Lugar de Celebración: **Lisboa, Portugal**
 Año: **2007**

59

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, B.I. Vázquez, A. Cepeda and P. Calo-Mata**
 Título: **The cytochrome b mitochondrial gene as a molecular marker for the identification and phylogenetic analysis of penaeid shrimp species of industrial interest**
 Tipo de contribución: **Póster**
 Congreso: **2008 ACS Annual Meeting**
 Lugar de Celebración: **Philadelphia, USA**
 Año: **2008**

60

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, I. Ortea, A. Cepeda, J.M. Gallardo and P. Calo-Mata**

Título: **A triplex PCR method targeted to the 16S rRNA mtDNA for the specific identification of *Penaeus monodon*, *Litopenaeus vannamei* and *Fenneropenaeus indicus***

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **2008 ACS Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Philadelphia, USA**

Año: **2008**

61

Autores: **I. Ortea, A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, A. Cepeda, J.M. Gallardo, B. Cañas and P. Calo-Mata**

Título: **Molecular identification of the Northern prawn *Pandalus borealis* in food products by proteome and DNA analysis**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **2008 ACS Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Philadelphia, USA**

Año: **2008**

62

Autores: **K. Böhme, P. Calo-Mata, J.M. Gallardo, C. Fente, J. Barros-Velázquez and B. Cañas**

Título: **Identification of seafood-borne spoilage and pathogenic bacteria by MALDI-TOF and genomic analysis**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **2008 ACS Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Philadelphia, USA**

Año: **2008**

63

Autores: **K. Böhme, I. Fernández-No, J.M. Gallardo, C. Franco, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata**

Título: **Rapid identification of histamine-producing bacteria in seafood products by MALDI-TOF and genomic analysis**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **2008 ACS Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Philadelphia, USA**

Año: **2008**

64

Autores: **A. Pascoal, J. Barros-Velázquez, J.M. Gallardo, A. Cepeda and P. Calo-Mata**

Título: **Molecular Identification and Phylogenetic Analysis of Commercial Shrimp Species Based on the Cytochrome b Mitochondrial Gene**

Tipo de contribución: **Comunicación Oral**

Congreso: **38th WEFTA Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Florenzia, Italia**

Año: **2008**

65

Autores: **K. Böhme, P. Calo-Mata, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez and B. Cañas**

Título: **Rapid Identification of Spoilage and Pathogenic Bacteria in Seafood by MALDI-TOF and**

Genomic Analysis

Tipo de contribución: **Comunicación Oral**

Congreso: **38th WEFTA Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Florenia, Italia**

Año: **2008**

66

Autores: **J. Ortiz, J. Pena, O. Palma, N. González, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Lipid Damage in Farmed Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) after Slaughtering and Storage under Advanced Chilling Technologies**

Tipo de contribución: **Comunicación Oral**

Congreso: **38th WEFTA Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Florenia, Italia**

Año: **2008**

67

Autores: **J. Pena, M. Trigo, G. Bouzada, D. Fernández, J. Barros-Velázquez, and S.P. Aubourg**

Título: **Chemical changes in chilled farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*): effect of advanced icing conditions.**

Tipo de contribución: **Presentación Oral**

Congreso: **Chemical Reactions in Foods**

Lugar de celebración: **Praga, República Checa**

Año: **2009**

68

Autores: **S.P. Aubourg, M. Sanjuás, M. Trigo, C. Nine, J. Barros-Velázquez and J.M. Gallardo**

Título: **Antimicrobial activity and identification of bacteriocin genes in *Enterococcus* and *Lactococcus* strains isolated from Italian raw milk and cheeses.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Second SAFE International Congress on Food Safety**

Lugar celebración: **Gerona**

Fecha: **Abril 2009**

69

Autores: **J. Barros-Velázquez, A. Pascoal, I. Ortea, B. Cañas, J.M. Gallardo and P. Calo-Mata**

Título: **Species-specific identification of the commercially-relevant prawn species *Pandalus borealis* by PCR-RFLP and proteomic analysis**

Tipo de participación: **Comunicación Oral**

Congreso: **40th WEFTA ANNUAL MEETING**

Organizado por: **WEFTA**

Lugar celebración: **Esmirna (Turquía)**

Fecha: **2010**

70

Autores: **J. Barros-Velázquez, I. Fernández-No, K. Böhme, J.M. Gallardo, B. Cañas and P. Calo-Mata**

Título: **Differential characterization of biogenic amine-producing bacteria involved in food poisoning using MALDI-TOF mass fingerprinting**

Tipo de participación: **Comunicación Oral**

Congreso: **40th WEFTA ANNUAL MEETING**

Organizado por: **WEFTA**
 Lugar celebración: **Esmirna (Turquía)**
 Fecha: **2010**

71

Autores: **B. García-Soto, M. Sanxuás, M. Trigo, V. Quitral, J. Barros-Velázquez, J.R. Fuertes-Gamundi, J.M. Gallardo and S.P. Aubourg**
 Título: **Lipid damage inhibition in chilled fish by employment of an organic acid-icing sytem**
 Tipo de participación: **Comunicación Oral**
 Congreso: **40th WEFTA ANNUAL MEETING**
 Organizado por: **WEFTA**
 Lugar celebración: **Esmirna (Turquía)**
 Fecha: **2010**

72

Autores: **J. Barros-Velázquez, K. Böhme, I. Fernández-No, J.M. Gallardo, B. Cañas and P. Calo-Mata**
 Título: **Rapid classification of food spoilage and pathogenic bacteria isolated from commercial seafood samples by MALDI-TOF mass fingerprinting and clustering**
 Título: **Lipid damage inhibition in chilled fish by employment of an organic acid-icing sytem**
 Tipo de participación: **Comunicación Oral**
 Congreso: **40th WEFTA ANNUAL MEETING**
 Organizado por: **WEFTA**
 Lugar celebración: **Esmirna (Turquía)**
 Fecha: **2010**

73

Autores: **O. Chahad, P. Calo-Mata, R. Mraouna, A Boudabouss, J.. Barros-Velázquez and M. El Bour**
 Título: **Ocurrence of lactic acid bacteria (LAB) in farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and sea bream (*Sparus aurata*) from Southern Tunisia**
 Tipo de participación: **Póster**
 Congreso: **CIESM CONGRESS**
 Organizado por: **CIESM**
 Lugar celebración: **Venice, Italy**
 Fecha: **2010**

74

Autores: **Karola Böhme, Inmaculada C. Fernández No, Jorge Barros-Velázquez, Jose M. Gallardo, Benito Cañas and Pilar Calo-Mata**
 Título: **Assessment of Seafood Safety and Quality by Rapid Identification of Pathogenic and Spoilage Bacterial Species by MALDI-TOF Mass Fingerprinting.**
 Tipo de participación: **Póster**
 Congreso: **6th International CIGR Technical Symposium "Towards a Sustainable Food Chain"**
 Organizado por: **International Commission of Agricultural Engineering**
 Lugar celebración: **Nantes (France)**
 Fecha: **18-20/04/2011**

75

Autores: **I.C. Fernández-No, K. Böhme, A. Cepeda, P. Calo-Mata and J. Barros-Velázquez**

Título: **Characterization of bacteria responsible for histamine production in farmed blackspot seabream (*Pagellus bogaraveo*) and turbot (*Psetta maxima*).**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **6th International CIGR Technical Symposium "Towards a Sustainable Food Chain"**

Organizado por: **International Commission of Agricultural Engineering**

Lugar celebración: **Nantes (France)**

Fecha: **18-20/04/2011**

76

Autores: **M. Sanjuás, B. García-Soto, J. Barros-Velázquez, J.R. Fuertes-Gamundi and S.P. Aubourg**

Título: **Inhibition of the microbiol growth in hake, megrim and angler by storage in an icing system with preservative organic acids.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **6th International CIGR Technical Symposium "Towards a Sustainable Food Chain"**

Organizado por: **International Commission of Agricultural Engineering**

Lugar celebración: **Nantes (France)**

Fecha: **18-20/04/2011**

77

Autores: **S.P. Aubourg, M. Sanjuás, M. Trigo, C. Nine, J. Barros-Velázquez and J.M. Gallardo**

Título: **Potential of oregano and thyme essential oils to inhibit lipid damage development during the refrigerated storage of different seafood products.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **6th International CIGR Technical Symposium "Towards a Sustainable Food Chain"**

Organizado por: **International Commission of Agricultural Engineering**

Lugar celebración: **Nantes (France)**

Fecha: **18-20/04/2011**

78

Autores: **Inmaculada C. Fernández No; Karol Böhme, Mónica Díaz-Bao, Jorge Barros-Velázquez, Pilar Calo-Mata**

Título: **Identification and characterization of *Bacillus* strains by MALDI-TOF mass fingerprinting and genomic analysis**

Session: **Rapid microbiology of foodborne pathogens**

Code: **866**

Tipo de participación: **Participación virtual**

Congreso: **BioMicroWorld2011**

Lugar celebración: **Torremolinos, Malaga, Spain**

Fecha: **14-16/09/2011**

79

Autores: **Marcos Quintela Baluja; Karola Böhme; Inmaculada Concepción Fernández-No; Stefano Morandi; Carlos Franco; Jose Manuel Gallardo; Jorge Barros-Velázquez; Pilar Calo-Mata**

Título: **Rapid differentiation of *Enterococcus* species by MALDI-TOF mass spectrometry**

Session: **Rapid microbiology of foodborne pathogens**

Code: **878**

Tipo de participación: **Participación virtual**

Congreso: **BioMicroWorld2011**

Lugar celebración: **Torremolinos, Malaga, Spain**

Fecha: 14-16/09/2011

80

Autores: **Leonardo Acuña**, Inmaculada C. Fernandez-No, Fernando Sesma, Roberto Morero, **Jorge Barros-Velazquez** and Augusto Bellomio.

Título: **ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF Ent35-MccV AGAINST FOODBORNE PATHOGENS AND SPOILAGE BACTERIA IN FOODS.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **XLVII Reunion Anual Sociedad Argentina de Investigacion en Bioquimica y Biologia Molecular (SAIB)**

Lugar de celebración: **San Luis (Argentina)**

Fecha: **Noviembre de 2011.**

81

Autores: **Bellomio Augusto**, Acuña Leonardo, Sesma Fernando, **Barros-Velazquez Jorge** y Morero Roberto D.

Título: **DESARROLLO DE BACTERIOCINAS DE AMPLIO ESPECTRO PARA SER USADAS COMO BIOCONSERVANTES DE ALIMENTOS.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **XLIII Reunion anual de la Sociedad Argentina de Farmacologia Experimental.**

Lugar de celebración: **Tucumán (Argentina)**

Fecha: **2011**

82

Autores: **S. Aubourg**, B. Garcia-Soto, M. Trigo, A. Fernández, M. López and **Barros-Velazquez Jorge**

Título: **MEJORA DE LA CALIDAD DE MERLUZA Y GALLO MEDIANTE APLICACIÓN DE HIELO INCLUYENDO ÁCIDOS ORGÁNICOS NATURALES PRESERVANTES**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **XIX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**

Lugar de celebración: **Santiago de Chile (Chile)**

Fecha: **2013**

83

Autores: **B. García-Soto**, S. Aubourg, M. Trigo, A. Fernánde, C. Nine and **Barros-Velazquez Jorge**

Título: **On-board quality enhancement of commercial fish species by employment of an icing system including natural organic acids**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **43th WEFTA ANNUAL MEETING**

Lugar de celebración: **Trömso (Noruega)**

Fecha: **2013**

84

Autores: **R. El Jeni**, B. Balkis, P. Calo-Mata, M. Elbour and **Barros-Velazquez Jorge**

Título: **Characterization of bacterial sponge's epibionts and their bioactivitiies in Northern Tunisian Coast**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **40th CIESM Congress**

Lugar de celebración: **Marsella (Francia)**

Fecha: **2013**

85

Autores: R. El Jeni, B. Balkis, P. Calo-Mata, M. Elbour and Barros-Velazquez JorgeTítulo: **First identification of bacteriocin producing *Leuconostoc* lactic acid bacteria from *Oreochromis niloticus* fish farmed in Tunisia**Tipo de participación: **Póster**Congreso: **40th CIESM Congress**Lugar de celebración: **Marsella (Francia)**Fecha: **2013**

86

Autores: **Acuña, L., Corbalán, N.S. Quintela-Baluja, M., Barros-Velazquez Jorge y Bellomio, A.**Título: **Lactococcus lactis producing Ent35-MCCV inhibits growth of foodborne pathogens in situ.**Tipo de participación: **Póster**Congreso: **BIOCELL 2014**Lugar de celebración: **Mendoza (Argentina)**Fecha: **2014**

87

Autores: **M.E. Alnakip, Marcos Q. Baluja, K. Böhme, I. Fernández-No, Sonia C. Antelo, Ibrahim H. Amer, Magdy A. Elsayed, Madiha A. Ayoub, Barros-Velazquez Jorge and P. Calo-Mata**Título: **Comparative identification of streptococci of dairy origin by VITEK-2 system and 16S rRNA gene sequencing**Tipo de participación: **Póster**Congreso: **International Conference of Impact of Environmental Hazards on Food Safety**Lugar de celebración: **Zagazig, Egypt**Fecha: **2014**

88

Autores: **Sonia Caamaño-Antelo; Karola Böhme; Paola Cremonesi; Marco Severgnini; Bianca Castiglioni; Jorge Barros-Velázquez; Pilar Calo-Mata.**Título: **Application of ligation detection reaction coupled to flow-through hybridization on membranes for detection of food spoilage bacteria.**Tipo de participación: **Póster**Congreso: **1st Caparica Christmas Conference on Sample Treatment**Lugar de celebración: **Caparica, Portugal**Fecha: **2014**

89

Autores: **P. Calo-Mata, K. Boehme, Sonia Caamaño-Antelo; J.M. Gallardo, B. Cañas and Jorge Barros-Velázquez**Título: **MALDI-TOF MS bacterial identification by means of free bioinformatic tools.**Tipo de participación: **Oral**Congreso: **1st Caparica Christmas Conference on Sample Treatment**Lugar de celebración: **Caparica, Portugal**Fecha: **2014**

90

Autores: **Pilar Calo-Mata; Karola Böhme; Mónica Carrera; Sonia Caamaño-Antelo; José M. Gallardo; Jorge Barros-Velázquez; Benito Cañas.**

Título: **Bacterial identification by LC-ESI-IT-MS/MS.**

Tipo de participación: **Virtual-Presentación**

Congreso: **VI International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology - BioMicroWorld2015**

Lugar de celebración: **Barcelona, España**

Fecha: **2015**

91

Autores: **Karola Böhme; Sonia Caamaño-Antelo; Mónica Carrera; José M. Gallardo; Jorge Barros-Velázquez; Benito Cañas; Pilar Calo-Mata.**

Título: **Biomarker discovery for foodborne pathogen detection by LC-MS/MS.**

Tipo de participación: **Virtual-Presentación**

Congreso: **VI International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology - BioMicroWorld2015**

Lugar de celebración: **Barcelona, España**

Fecha: **2015**

92

Autores: **C. Campos, J.M. Miranda, M. Trigo, M. López, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Quality enhancement of chilled megrim (*Lepidorhombus whiffiagonis*) by the employment of alga *Undaria pinnatifida* ethanol extracts**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **WEFTA Annual Meeting**

Lugar de Celebración: **Split, Croacia**

Año: **2016**

93

Autores: **J.M. Ezquerro-Brauer, J.M. Miranda, M. Trigo, J.E. Chan-Higuera, W. Torres-Arreola, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Preservative properties of lipophilic extracts of a by-product resulting from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) commercialisation.**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **First International Conference on Bio-antioxidants**

Lugar de Celebración: **Sofia, Bulgaria**

Año: **2017**

94

Autores: **J.M. Miranda, M. Trigo, M. López, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Quality enhancement of chilled hake (*Merluccius merluccius*) by employing ice including ethanolic and aqueous extracts of alga *Fucus spiralis***

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **First International Conference on Bio-antioxidants**

Lugar de Celebración: **Sofia, Bulgaria**

Año: **2017**

95

Autores: **J. Ortiz, M. Toro, C. Vega, L. Ramirez, R.G. Barbosa, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**

Título: **Inhibition of lipid oxidation development in refrigerated salmon (*Salmo salar*) paste by**

addition of different stevia (*Stevia rebaudiana* Bert.) extractsTipo de contribución: **Póster**Congreso: **First International Conference on Bio-antioxidants**Lugar de Celebración: **Sofia, Bulgaria**Año: **2017****96**Autores: **H. Oucif, J.M. Miranda, M. Trigo, R. Iglesias, J. Toro, S. Ali-Mehidi, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg**Título: **Antimicrobial and antioxidant effects of alga *Cystoseira compressa* extract during the chilled storage of horse mackerel (*Trachurus trachurus*)**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **2017 WEFTA MEETING**Lugar de Celebración: **Dublin, Ireland**Año: **2017****97**Autores: **J. Carvalho, G. Puertas, S. Azinheiro, J. Gaspar, A. Garrido-Maestu, L. Diéguez, J. Barros-Velázquez, M. Vázquez and M. Prado**Título: **Miniaturized devices for highly efficient DNA extraction from olive oil**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **RAFA 2017 RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS**Lugar de Celebración: **Prague, Czech Republic**Año: **2017****98**Autores: **P. Calo-Mata, M. Carrera, K. Boehme, J. Gallardo, J. Barros-Velázquez and B. Cañas**Título: **Biomarkers discovery for *Staphylococcus aureus* species identification by peptide and protein profiling by liquid chromatography-electrospray ionization-tandem mass spectrometry (LC-ESI-MS/MS)**Tipo de contribución: **Virtual**Congreso: **Biomicroworld, VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**Lugar de Celebración: **Madrid, España**Año: **2017****99**Autores: **A.G. Abril, I. Ortea, M. Carrera, K. Boehme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, T.G. Villa and P. Calo-Mata**Título: **Characterization of biomarker peptides for the identification of *Bacillus* species by LC-ESI-MS/MS**Tipo de contribución: **Virtual**Congreso: **Biomicroworld, VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**Lugar de Celebración: **Madrid, España**Año: **2017****100**Autores: **K. Boehme, M. Carrera, J. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata**Título: **Proteomic tools for closely related food pathogenic strain biotyping**

Tipo de contribución: **Virtual**

Congreso: **Biomicroworld, VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**

Lugar de Celebración: **Madrid, España**

Año: **2017**

101

Autores: **J.L. Rama, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, P. Blanco and P. Calo-Mata**

Título: **Wine microbiota identification by MALDI-TOF MS**

Tipo de contribución: **Virtual**

Congreso: **Biomicroworld, VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**

Lugar de Celebración: **Madrid, España**

Año: **2017**

102

Autores: **A.G. Abril, M. Carrera, K. Boehme, Barros-Velázquez, J. B, Cañas, T.G. Villa and P. Calo-Mata**

Título: **Characterization of bacteriophage peptides for pathogen identification by LC-ESI-MS/MS**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **SEUPA 2018**

Lugar de Celebración: **Santiago de Compostela, España**

Año: **2018**

103

Autores: **A.G. Abril, I. Ortea, J.L. Rama, M. Carrera, K. Boehme, Barros-Velázquez, J. B, Cañas, T.G. Villa and P. Calo-Mata**

Título: **Characterization of peptides for histamine-producing bacteria identification by LC-ESI MS/MS**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **SEUPA 2018**

Lugar de Celebración: **Santiago de Compostela, España**

Año: **2018**

104

Autores: **El Jeni, R., Trabelsi, H., Bellila, W., Barros-Velázquez, J., Bouhaouala-Zahar, B. and Elbour, M.**

Título: **Probiotic *Leuconostoc mesenteroides*: in vitro and in vivo assessments**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **JIB2018**

Lugar de Celebración: **Sousse, Túnez**

Año: **2018**

105

Autores: **Carvalho, J., Garrido-Maestu, A., Azinheiro, S., Ipatov, A. Rafaela-Guerreiro, J. Elumalai, M., Dieguez, L., Gaspar, J., Barros-Velázquez, J., & M. Prado**

Título: **Miniaturization and optimization of devices for different DNA analysis steps**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **INL Summit 2018**

Lugar de Celebración: **Braga, Portugal**

Año: **2018**

106

Autores: **R. G. Barbosa, J.M. Miranda, M. Trigo, J.J. Fariñas, D. Darriba, J. Barros-Velázquez, J. & S.P. Aubourg**

Título: **Impact of *Bifurcaria bifurcata* extracts on the quality of fresh and canned fish products**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **Food Factor Conference**

Lugar de Celebración: **Torremolinos, España**

Año: **2018**

107

Autores: **Joana Carvalho, Lorena Diéguez, Shambhavi Yadav, Alejandro Garrido-Maestu, Sarah Azinheiro, Jorge Barros-Velázquez, Marta Prado**

Título: **Disposable miniaturized device for DNA purification from complex samples**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XX EuroFoodChem Conference**

Lugar de Celebración: **Porto, Portugal**

Año: **2019**

108

Autores: **Joana Carvalho, Andrei Ipatov, Lorena Diéguez, Joao Gaspar, Alejandro Garrido-Maestu, Sarah Azinheiro, Rafaela Guerreiro, Monisha Elumalai, Jorge Barros-Velázquez, Marta Prado**

Título: **Development and optimization of miniaturized devices for DNA analysis in food samples**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **Recent Advances in Food Analysis**

Lugar de Celebración: **Praga, Republica Checa**

Año: **2019**

109

Autores: **Abril, A.G., Carrera, M., Böhme, K., Barros-Velázquez, J., Rama, J.L., Sieiro, C., Villa, T.G. and Calo-Mata, P.**

Título: **Bacteriophage origin peptide biomarker for mastitis producing *Streptococcus* spp. identification and characterization by LC-ESI-MS/MS**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **4th Meeting on Medicinal Chemistry**

Lugar de Celebración: **Porto, Portugal**

Año: **2019**

110

Autores: **Stejskal, N., Miranda, J.M., Trigo, M., Martucci, J., Barros-Velázquez, J. and S.P. Aubourg**

Título: **Effect of a gelatine-based biofilm including spirulina (*Spirulina platensis*) extracts on the quality retention of refrigerated (4°C) hake (*Merluccius merluccius*)**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **3rd International Conference on Bio-Antioxidants**

Lugar de Celebración: **Nessebar, Bulgaria**

Año: **2019**

111

Autores: **Carrera, M., Böhme, K., Barros-Velázquez, J., Rama, J.L., Calo-Mata, Sánchez, A. and Villa, T.G.**

Título: **Proteomic characterization of antibiotic resistance, and production of antimicrobial and virulence factors in *Streptococcus* species associated with bovine mastitis**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **4th International Caparica Congress in Antibiotic Resistance**

Lugar de Celebración: **Caparica, Portugal**

Año: **2021**

112

Autores: **S. Aubourg, M.J. Larrazábal, T. Toldo, J. Ortiz-Viedma, M. Flores, J. Barros-Velázquez, A. Paredes and J. Bravo**

Título: **Analysis of bioactive constituents present in macroalga *Ulva lactuca* obtained from different coast locations from Antofagasta region, Chile**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants**

Lugar de Celebración: **Vigo, Spain**

Año: **2022**

113

Autores: **J.M. Miranda, M. Trigo, Barros-Velázquez, J. and S.P. Aubourg**

Título: **Inhibitory effect of read alga (*Gelidium* sp) flour on microbial activity in chilled mackerel**

Tipo de contribución: **Oral**

Congreso: **50th WEFTA Meeting**

Lugar de Celebración: **Rotterdam, Holanda**

Año: **2022**

114

Autores: **Ana G. Abril, Pilar Calo-Mata, Karola Böhme, Tomás G. Villa, Jorge Barros-Velázquez, Manuel Pazos, Mónica Carrera¹**

Título: **Identification of Peptide Biomarkers for Biogenic-Amine-Producing Bacteria in Seafood: A Proteomic Analysis**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **3rd Food Chemistry Meeting**

Lugar de Celebración: **Dresde, Alemania**

Año: **2023**

Comunicaciones orales y pósters presentados en Congresos Nacionales.

115

Autores: **J. Cansado, E. Longo, D. Agrelo, J. Barros & Villa, T.G.**

Título: **Caracterización enológica de levaduras vínicas de mostos de Albariño: ensayos de**

microvinificación

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **II CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-88)**

Lugar de celebración: **Barcelona**

Año: **1988**

116

Autores: **J. Cansado, J. Barros-Velázquez, C. Sieiro & T.G. Villa**

Título: **Curación del carácter *killer* en cepas de *Saccharomyces cerevisiae* con naranja de acridina**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XII CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Pamplona**

Año: **1989**

117

Autores: **J. Barros-Velázquez, P. Calo, C. Sieiro & T.G. Villa**

Título: **Effect of L-malate, D-glucose and L-lactate on malolactic fermentation and growth of two lactobacilli**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **III CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-90)**

Lugar de celebración: **Murcia**

Año: **1990**

118

Autores: **J. Cansado, E. Longo, P. Calo, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**

Título: **Distribution of sensitive, resistant and killer strains of *Saccharomyces cerevisiae* during spontaneous fermentations in three vineyards from N.W. Spain**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **III CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-90)**

Lugar de celebración: **Murcia**

Año: **1990**

119

Autores: **C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, E. Longo, J. Cansado & T.G. Villa**

Título: **Protein assimilation and release during alcoholic and malolactic fermentations. Estimations of 1-3- β -D-glucanase, invertase and α -galactosidase activities**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **III CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA (BIOTEC-90)**

Lugar de celebración: **Murcia**

Año: **1990**

120

Autores: **C. Sieiro, J. Barros-Velázquez, P. Calo, J. Cansado & T.G. Villa**

Título: **Mapeo y control de un gen de floculación en *Saccharomyces cerevisiae***

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **I CONGRESO NACIONAL DE MICOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Tenerife**

Año: **1992**

121

Autores: **A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, J. Rodríguez & A. Tinajas**Título: **Fluoroquinolone resistance in *Campylobacter jejuni* strains**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Zaragoza**Año: **1993**

122

Autores: **J. Barros-Velázquez, A. Jiménez, J. Rodríguez & C. Zúñiga**Título: **Evaluation of a simple broth microdilution technique in the determination of antimicrobial susceptibilities of *Campylobacter* spp. biotypes**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Zaragoza**Año: **1993**

123

Autores: **P. Blanco, C. Sieiro, P. Calo, J. Cansado & J. Barros-Velázquez**Título: **Producción y caracterización de pectinasas en *Saccharomyces cerevisiae***Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Zaragoza**Año: **1993**

124

Autores: **N.M. Reboredo, C. Sieiro, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**Título: **Obtención de mutantes *flo1* en *Saccharomyces cerevisiae***Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **II CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**Año: **1994**

125

Autores: **A. Jiménez, J. Barros Velázquez, B. Chomón & T.G. Villa**Título: **Utilización de una técnica de microdilución auxiliar para la determinación de susceptibilidades a antibióticos en el género *Campylobacter***Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE BIOQUÍMICA CLÍNICA**Lugar de celebración: **Salamanca**Año: **1994**

126

Autores: **A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, B. Chomón & T.G. Villa**Título: **Perfiles bioquímicos y características epidemiológicas de los patógenos alimentarios *Campylobacter jejuni* Y *Campylobacter coli* aislados en el Noroeste de España**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE BIOQUÍMICA CLÍNICA**Lugar de celebración: **Salamanca**Año: **1994**

127

Autores: **A. Jiménez, J. Barros-Velázquez, B. Chomón & T.G. Villa**Título: **Papel de las resistencias a antibióticos en la prevalencia y propagación de campylobacteriosis en el Noroeste de España**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XIII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE BIOQUÍMICA CLÍNICA**Lugar de celebración: **Salamanca**Año: **1994**

128

Autores: **A. Díaz, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**Título: **Movilización de genes *STA* y otros de interés industrial desde cepas silvestres a cepas genéticas de *Saccharomyces cerevisiae***Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Madrid**Año: **1995**

129

Autores: **P. Blanco, C. Sieiro, N.M. Reboredo, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**Título: **Caracterización genética de la producción de pectinasas en *Saccharomyces cerevisiae***Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Madrid**Año: **1995**

130

Autores: **De Miguel, T., P. Calo, J. Barros-Velázquez, A. Díaz & T.G. Villa**Título: **Estudio de la producción de carotenoides por levaduras del género *Rhodospiridium* y halobacterias**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **XV CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**Lugar de celebración: **Madrid**Año: **1995**

131

Autores: **M. Prado, C. Franco, C. Fente, B. Vázquez, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**Título: **Utilidad de la técnica de la PCR para el control de matrices de origen animal, sometidas a diversos tratamientos térmicos en piensos de alimentación animal**Tipo de contribución: **Póster**Congreso: **IV JORNADAS DE CONTROL DE RESIDUOS DE CARNES**Lugar de celebración: **Lugo**Año: **2002**

132

Autores: **M. Prado, C. Franco, C. Fente, B. Vázquez, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**Título: **Aplicación de un método de PCR-RFLP para la identificación de especies en alimentos procesados que contienen ingredientes cárnicos**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **IV JORNADAS DE CONTROL DE RESIDUOS DE CARNES**

Lugar de celebración: **Lugo**

Año: **2002**

133

Autores: **A. Ojea, S. Aubourg, O. Rodríguez, V. Losada, C. Piñeiro & J. Barros-Velázquez**

Título: **Efecto de la tecnología del hielo líquido sobre la actividad microbiana y la vida útil de productos de la pesca**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XIX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**

Año: **2003**

134

Autores: **O. Rodríguez, L. Carreira, S. Aubourg, C. Franco, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**

Título: **La técnica avanzada DARFRESH de envasado permite un mayor control microbiológico en carne de ternera y pescado frescos**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XIX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**

Año: **2003**

135

Autores: **M. Prado, A. Cepeda & J. Barros-Velázquez**

Título: **La existencia de heteroplasma en el gen del citocromo b mitocondrial en las razas bovinas gallegas complica los estudios de PCR-RFLP orientados al control de harinas animales como estrategia preventiva de la transmisión de la EEB**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XIX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Santiago de Compostela**

Año: **2003**

136

Autores: **V. Losada, O. Rodríguez, M. García, J. Barros-Velázquez & S.P. Aubourg**

Título: **Mejora de la calidad y vida útil de la cigala (*Nephrops norvegicus*) sometida a conservación refrigerada en hielo líquido**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **III CONGRESO ESPAÑOL Y I CONGRESO IBEROAMERICANO DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO**

Libro: **Avances en Ciencias y Técnicas del Frío III, Vol. 2, pp: 873-882.**

ISBN: **84-609-6551-1**

Editorial: **(Ruíz Mansilla, R., Ed.), Universidad Politécnica de Catalunya**

Lugar de celebración: **Barcelona**

Año: **2005**

137

Autores: **V. Losada, M. Trigo, C. Piñeiro, J. Barros-Velázquez & S.P. Aubourg**

Título: **Efecto de distintas condiciones previas de refrigeración sobre la calidad de sardina (*Sardina pilchardus*) congelada**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **III CONGRESO ESPAÑOL Y I CONGRESO IBEROAMERICANO DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO**

Libro: **Avances en Ciencias y Técnicas del Frío III, Vol. 2, pp: 863-872.**

ISBN: **84-609-6551-1**

Editorial: **(Ruíz Mansilla, R., Ed.), Universidad Politécnica de Catalunya**

Lugar de celebración: **Barcelona**

Año: **2005**

138

Autores: **M. Carrera, C. Piñeiro, L. Barros, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, J. Vázquez & J. M. Gallardo**

Tipo de contribución: **Comunicación oral**

Título: **Characterization of the nuclease diphosphate kinase B (NDKB) in the Merluccidae family by MALDI-TOF MS and nESI-MS de novo sequencing**

Congreso: **I CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE PROTEÓMICA**

Lugar de celebración: **Córdoba**

Año: **2005**

139

Autores: **C. Campos, O. Rodríguez, P. Calo-Mata, M. Prado, M. Poza, T.G. Villa & J. Barros-Velázquez**

Título: **Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* by acidic heat-resistant bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from turbot (*Psetta maxima*)**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Cáceres**

Año: **2005**

140

Autores: **C. Campos, O. Rodríguez, V. Losada, S.P. Aubourg, P. Veiga & J. Barros-Velázquez**

Título: **Evaluation of the effects of a novel ozonised-slurry ice combined system on the microbial quality of commercial fish species**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Cáceres**

Año: **2005**

141

Autores: **P. Veiga-Crespo, M. Poza, L. Blasco, L. Feijoo-Siota, J. Barros-Velázquez & T.G. Villa**

Título: ***Paleosaccharomyces miocenensis*: una nueva y extinta especie de levadura**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **XX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA**

Lugar de celebración: **Cáceres**

Año: **2005**

142

Autores: **C.M. Franco, J.M. Miranda, B.I. Vázquez, C.A. Fente, J. Barros-Velázquez & A. Cepeda**

Título: **Resistencia a antimicrobianos de *Escherichia coli* aislados de carne de cerdo ecológica y convencional**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **CIBSA 2006: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria**

Lugar de celebración: **Sevilla**

Año: **2006**

143

Autores: **A. Pascoal, M. Prado, P. Calo, J. Barros & A. Cepeda**

Título: **Detección y control de especies animales en productos cárnicos procesados mediante PCR-RFLP**

Tipo de contribución: **Póster**

Congreso: **CIBSA 2006: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria**

Lugar de celebración: **Sevilla**

Año: **2006**

144

Autores: **J.M. Ageitos, J.A. Vallejo, M. Poza, J. Barros-Velázquez y T.G. Villa**

Título: **Método analítico para la medida de la actividad k-caseinolítica de enzimas**

Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**

Lugar de celebración: **La Coruña**

Año: **2006**

145

Autores: **S. Arlindo, P. Calo, C. Franco, M. Prado, A. Cepeda, T.G. Villa and J. Barros-Velázquez**

Título: **Single nucleotide polymorphism analysis of the enterocin P structural gene of *Enterococcus faecium* strains with potential application in biopreservation in the food industry**

Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**

Lugar de celebración: **La Coruña**

Año: **2006**

146

Autores: **P. Calo, C. Campos, Ó. Rodríguez, M. Prado and J. Barros-Velázquez**

Título: **Characterization of bacteriocins of lactic acid bacteria isolated from farmed turbot and with potential application to the seafood industry**

Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**

Lugar de celebración: **La Coruña**

Año: **2006**

147

Autores: **P. Calo, M. Poza, C. Echavarri-Erasun, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez and E.A. Johnson**

Título: **Evidence of carotenoid biosynthesis control in *Xanthophyllomyces dendrorhous* by oxidative metabolism**

Congreso: **Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2006**

Lugar de celebración: **La Coruña**

Año: **2006**

148

Autores: **K. Böhme, I. Fernández-No, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata**

Título: **Bacterias patógenas y alteradoras en alimentos de origen animal.**

Entidad organizadora: **Red Gallega de Bioinformática y UDC**
 Congreso: **"I Jornada Gallega de Bioinformática"**.
 Tipo de contribución: **Póster**
 Lugar: **La Coruña**
 Fecha: **2008**

149

Autores: **K. Böhme, I. Fernández-No, J.M. Gallardo, J. Barros-Velázquez, B. Cañas and P. Calo-Mata**
 Título: **Identification and molecular characterization of histamine-producing bacteria in fish by genomic and proteomic analysis**
 Congreso: **II Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2008**
 Lugar de celebración: **Barcelona**
 Año: **2008**

150

Autores: **S. Arlindo, S.V. Hosseini, I. Fernández-No, K. Böhme and J. Barros-Velázquez**
 Título: **Characterization of the probiotic profile of lactic acid bacteria isolated from non-fermented meat and seafood products**
 Congreso: **II Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana CMIBM2008**
 Lugar de celebración: **Barcelona**
 Año: **2008**

151

Autores: **K. Böhme, J. Barros-Velázquez, I. Fernández-No, J.M. Gallardo P. Calo-Mata and B. Cañas**
 Título: **Species differentiation of food spoilage and pathogenic bacteria present in seafood by MALDI TOF mass fingerprinting**
 Congreso: **XXII Congreso Nacional de Microbiología SEM2009**
 Lugar de celebración: **Almería**
 Año: **2009**

152

Autores: **I. Fernández-No, M. Guarddon, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, and P. Calo-Mata**
 Título: **Real Time PCR para la detección específica y cuantificación de Bacillus en productos de la pesca pasteurizados**
 Congreso: **XXII Congreso Nacional de Microbiología SEM2009**
 Lugar de celebración: **Almería**
 Año: **2009**

153

Autores: **Böhme, K., Fernandez-No, I.C., Gallardo, J.M., Barros-Velazquez, J., Cañas, B., Calo-Mata, P.**
 Título: **Identification of seafood spoilage and pathogenic bacteria: 16S rRNA vs. MALDI-TOF MS fingerprinting analysis.**
 Tipo de participación: **Póster**
 Congreso: **Nacional – "III Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana"**
 Lugar celebración: **Alcalá de Henares (España)**
 Fecha: **17-19/11/2010**

154

Autores: **Fernández No, I.C., Böhme, K., Cepeda, A., Barros-Velázquez, J., Calo-Mata, P.**
 Título: **Aislamiento y caracterización de bacterias productoras de histamina aisladas de rodaballo y besugo de acuicultura refrigerados.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “III Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Alcalá de Henares (España)**

Fecha: **17-19/11/2010**

155

Autores: **M. E. Elnakip, I. C. Fernández No, M. Quintela, Böhme, K., Barros-Velázquez, J. & Calo-Mata, P.**

Título: **Comparative identification and differentiation of mastitis-causative streptococci by 16S rRNA gene sequencing and MALDI-TOF MS fingerprinting.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

156

Autores: **Z. Benmechernene, F. Chentouf, I. C. Fernández No, M. Quintela, Böhme, K., M. Kihal, P. Calo Mata & Barros-Velázquez, J.**

Título: **Genomic and proteomic characterization of bacteriocin-producing *Leuconostoc mesenteroides* strains isolated from raw camel milk**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

157

Autores: **S. Caamaño, I. C. Fernández No, Böhme, K., M. Quintela, Barros-Velázquez, J. and P. Calo Mata**

Título: **Genetic discrimination of spoilage and pathogenic *Bacillus* species based on different partial *tuf*, 16S rRNA, 23S rRNA, *gyrB* and *rpoB*.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

158

Autores: **I. C. Fernández No, Böhme, K., S. Caamaño, Barros-Velázquez, J. and P. Calo Mata**

Título: **Identification of species-specific single nucleotide polymorphisms (SNPs) in the 16S rRNA gene of foodborne *Bacillus* spp.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

159

Autores: **R. El Jeni, Böhme, K., M. El Bour, B. Bouhaousia-Zahar, Barros-Velázquez, J. and P. Calo Mata**

Título: **Identification of lactic acid bacteria isolates from freshwater fish in Tunisia by MALDI-TOF**

MS fingerprinting

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

160

Autores: **M. Quintela, Böhme, K., M. E. Alnakip, I.C. Fernández No, S. Caamaño, Barros-Velázquez, J. and P. Calo Mata**

Título: **Lactic acid bacteria chemotaxonomy based on matrix-assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry (MALDI-TOF MS) analysis**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – “IV Congreso de Microbiología Industria y Biotecnología Microbiana”**

Lugar celebración: **Salamanca (España)**

Fecha: **2012**

161

Autores: **Böhme, K., S. Morandi, P. Cremonesi, I.C. Fernández No, Barros-Velázquez, J. B. Castiglioni, M. Brasca, B. Cañas and P. Calo Mata**

Título: **Caracterización de *Staphylococcus aureus* aislado de productos lácteos por MALDI-TOF MS**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **Nacional – Sociedad Española de Proteómica**

Lugar celebración: **Córdoba (España)**

Fecha: **2012**

162

Autores: **Marcos Quintela-Baluja; Karola Böhme; Mohamed Alnakip; Inmaculada C. Fernández-No; Sonia Caamaño-Antelo; Jorge Barros-Velázquez; Pilar Calo-Mata.**

Título: **Quimiotaxonomía de las principales bacterias de la familia Enterobacteriaceae causantes de intoxicaciones alimentarias basada en espectrometría de masas MALDI-TOF.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **XXIV Congreso Nacional de Microbiología**

Lugar de celebración: **Barcelona, España**

Fecha: **2013**

163

Autores: **Karola Böhme; Inmaculada C. Fernández-No; Marcos Quintela Baluja; Sonia Caamaño-Antelo; Jorge-Barros-Velázquez; Benito Cañas; Pilar Calo-Mata.**

Título del trabajo: **SpectraBank: Una herramienta rápida de acceso libre para la identificación bacteriana basada en MALDI-TOF MS.**

Tipo de participación: **Póster**

Congreso: **XXIV Congreso Nacional de Microbiología**

Lugar de celebración: **Barcelona, España**

Fecha: **2013**

164

Autores: **M. E. Elnakip, M. Quintela-Baluja; Karola Böhme; Inmaculada C. Fernández-No; Sonia Caamaño-Antelo; Jorge Barros-Velázquez and Pilar Calo-Mata.**

Título: **Differentiation of mastitis-causing bacterial species based on the study of 16S rRNA, 23S rRNA, rpoB, gyrA and gyrB genes.**

Tipo de participación: **Póster**
Congreso: **XXIV Congreso Nacional de Microbiología**
Lugar de celebración: **Barcelona, España**
Fecha: **2013**

165

Autores: **Abril, A.G., Ortea, I., Osorio, A.P., Rama, J.L., Carrera, M., Barros-Velázquez, J., Cañas, B., Villa, T.G. y Calo-Mata.**
Título: **Peptide biomarkers for biogenic amine-producing bacterial characterization by LC-ESI-MS/MS**
Tipo de contribución: **Póster**
Congreso: **Congreso Nacional de Biotecnología BIOTEC-2019**
Lugar de Celebración: **Vigo, España**
Año: **2019**

166

Autores: **S. Aubourg, J.M. Miranda, M. Trigo and J. Barros-Velázquez, J.**
Título: **Inhibición de la actividad microbiana y la degradación lipídica en productos marinos mediante empleo de extractos de la macroalga *Bifurcaria bifurcata***
Tipo de contribución: **Oral**
Congreso: **Encontró Galaico-Portugués de Química**
Lugar de Celebración: **Santiago de Compostela**
Año: **2022**

Tesis Doctorales dirigidas.**1****Título:** Estudio del patógeno alimentario *Campylobacter*. Caracterización fenotípica y genotípica**Doctoranda:** Ana M^a Jiménez López**Calificación:** Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**Directores:** J. Barros Velázquez y T. González Villa**Organismo:** Universidad de Santiago de Compostela**Lugar y fecha:** Facultad de Farmacia de Santiago, 13-01-1999**2****Título:** Modificaciones químicas, microbiológicas y organolépticas durante el almacenamiento en congelación de Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*). Formación de aminas biógenas: identificación, caracterización y detección molecular de microorganismos productores**Doctoranda:** Begoña Ben Gigirey**Calificación:** Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**Directores:** J. Barros Velázquez, J. Vieites Baptista de Sousa y T. González Villa**Organismo:** Universidad de Santiago de Compostela**Lugar y fecha:** ANFACO/CECOPESCA, Vigo, 14-7-2000**3****Título:** Desarrollo y optimización de métodos de PCR para el control de autenticidad de productos cárnicos y harinas animales**Doctoranda:** Marta Prado Rodríguez**Calificación:** Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**Directores:** J. Barros Velázquez, A. Cepeda y C. Franco**Organismo:** Universidad de Santiago de Compostela**Lugar y fecha:** Facultad de Veterinaria de Lugo, 10-06-2005**4****Título:** Aplicación de técnicas basadas en hielo líquido en la comercialización de productos marinos: Efecto sobre los cambios químicos relacionados con la pérdida de calidad**Doctoranda:** Vanesa Losada Iglesias**Calificación:** Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**Directores:** S. P. Aubourg y J. Barros Velázquez**Organismo:** Universidad de Santiago de Compostela e Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)**Lugar y fecha:** Universidad de Vigo, 28-04-2006**5****Título:** Aplicación de nuevas tecnologías de conservación basadas en el hielo líquido en la mejora de la calidad microbiológica de los productos marinos**Doctorando:** Óscar Rodríguez Rodríguez**Calificación:** Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**Directores:** J. Barros Velázquez y S. Aubourg

Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria de Lugo, 11-05-2006**

6

Título: **Definición de nuevas dianas moleculares del ADN mitocondrial y ribosomal para la identificación de especies comerciales de langostinos en productos frescos y procesados.**

Doctorando: **Ananías Pascoal Augusto**
 Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
 Directores: **J. Barros Velázquez y P. Calo**
 Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria de Lugo, 30-10-2008**

7

Título: **Desarrollo de nuevos métodos moleculares de control de microorganismos patógenos y alterantes en productos de origen marino**

Doctorando: **Inmaculada Fernández No**
 Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
 Directores: **J. Barros Velázquez y P. Calo**
 Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria de Lugo, 9-3-2012**

8

Título: **Aplicación de sistemas avanzados para a mellora da calidade de produtos mariños refrixerados de interese comercial**

Doctorando: **Minia Sanjuás Rey**
 Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
 Directores: **S. Aubourg y J. Barros Velázquez**
 Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Farmacia, 14-09-2012**

9

Título: **Evaluación de metodologías avanzadas de conservación de especies marinas capturadas por la flota gallega de caladeros comunitarios**

Doctorando: **Bibiana García Soto**
 Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
 Directores: **S. Aubourg y J. Barros Velázquez**
 Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Farmacia, 22-07-2015**

10

Título: **Development of miniaturized diagnostic tools for food safety applications**

Doctorando: **Joanna Carvalho**
 Directores: **M. Prado, L. Diéguez y J. Barros Velázquez**
 Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
 Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
 Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria, Mayo 2022**

11

Título: **Desarrollo y optimización de tecnologías ómicas para la identificación y caracterización**

de bacterias alterantes y patógenos en alimentos

Doctorando: **Marcos Quintela Baluja**
Calificación: **Sobresaliente *cum laude* por unanimidad**
Directores: **Pilar Calo Mata y J. Barros Velázquez**
Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria, 3-5-23**

12

Título: **Extracción de compuestos bioactivos a partir de residuos de la industria alimentaria**
Doctorando: **Tamar Toledo Aquino**
Directores: **Jaime Ortiz Viedma y J. Barros Velázquez**
Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria (en realización)**

13

Título: **Extracción de compuestos bioactivos a partir de algas pardas y aplicación en matrices alimentarias**
Doctorando: **Paulina Rivas Reyes**
Directores: **Jaime Ortiz Viedma, Salomé Mariotti y J. Barros Velázquez**
Organismo: **Universidad de Santiago de Compostela**
Lugar y fecha: **Facultad de Veterinaria (en realización)**

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar

- Evaluador del Programa Academia de Becas FPU, Comisión de Ciencia y Tecnología de Alimentos, de la ANECA (2016).
- Coordinador Nacional del Programa Academia de Becas FPU, Comisión de Ciencia y Tecnología de Alimentos, de la ANECA (2017-2020).
- Presidente y Vocal de Comités Asesores Externos en la Acreditación de Títulos de Grado y Máster en Ciencias de la Alimentación, Biotecnología, etc. (AQU Catalunya, 2017-actualidad).
- Evaluador de la investigación (sexenios) del profesorado de la UNEX para ANECA (2019-actualidad).
- Miembro de la Comisión Evaluadora de Ciencias de la Salud en la Universidad de León, convocatoria Recualificación Ministerio de Educación (2021).
- Académico Numerario de la Academia de Farmacia de Galicia desde 2016.
- Académico Correspondiente de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia, desde 1990.
- Editor-in-Chief de la revista Sustainable Food Technology (Royal Society of Chemistry) desde Julio 2022.
- Editor de la revista Food and Bioprocess Technology (Springer), con índice de impacto 5,61 y perteneciente al primer cuartil en la categoría FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY del SCI-JCR
- Miembro del Editorial Board de la revista Journal of Food Quality (Hindawi/Wiley).
- Miembro del Editorial Board de la revista Foods (MDPI)
- Miembro del Editorial Board de la revista Microorganisms (MDPI)
- Miembro del Editorial Board de la revista Animals (MDPI)
- Miembro del Editorial Board de la revista Journal of Chemistry (Hindawi)
- Miembro del Editorial Board de la revista Data Sets in Sciences: Microbiology (Bentham)
- Miembro del Editorial Board de la revista Recent Advances in Biotechnology (Bentham)
- Editor del Libro ANTIMICROBIAL FOOD PACKAGING, Elsevier, San Diego, 2016.
- Editor del libro FOODOMICS: OMIC STRATEGIES AND APPLICATIONS IN FOOD SCIENCE, Royal Society of Chemistry, Londres, 2021.
- Editor del Special Issue “Innovations in Food Technology” del Food and Bioprocess Technology (Springer) (Springer, 2012)
- Co-Editor del Número Especial de la revista “SEM-FORO” dedicado a los grupos especializados en microbiología industrial y Biotecnología Microbiana (Ed: Sociedad Española de Microbiología, 2012)
- Miembro del Panel de Expertos de Ingeniería y Arquitectura de la ANECA (Programa ACADEMIA) para la acreditación de Profesores Titulares y Catedráticos (desde junio 2008)
- Revisor de proyectos para la ANEP, ACSUCYL, SBIR Program (USDA), Ministerio de Ciencia de Kuwait, Ministerio de Ciencia de Dinamarca, Ministerio de Ciencia de Polonia, Ministerio de Ciencia de Rumanía y programa FONCyT-ANPCyT, del Ministerio de Ciencia de Argentina.
- Miembro de diversos comités asesores externos de la AQU Catalunya para la acreditación de títulos de grado, máster y programas de doctorado desde 2018 hasta la actualidad (2023).
- Ha actuado como evaluador y asesor externo en plazas de Assistant Professor para la School of Veterinary Medicine de la University of California at Davis, Estados Unidos y para el College of Agriculture de la Oklahoma State University.
- Vocal de la Junta Directiva del Grupo Especializado de Microbiología Industrial de la S.E.M. desde 2004 hasta 2012
- Miembro del Comité Organizador del “International Congress on Authenticity of Species in Meat and Seafood Products”, organizado por el CSIC y la USC. Vigo, Septiembre 2000.
- Miembro del Órgano de Gobierno de la Titulación de Graduado Superior en Biotecnología y del POP en Ingeniería Biotecnológica, de la USC, desde 2002 hasta 2015.
- Miembro del Órgano de Gobierno del POP de Innovación en Seguridad y Tecnología Alimentarias, desde 2009 hasta 2013.
- Miembro del Comité Organizador del XIX Congreso Nacional de Microbiología de la SEM. Santiago, Setiembre 2003.
- Miembro del Comité Organizador del I Congreso Nacional de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana de la SEM. La Coruña, Noviembre 2006.
- Miembro del Comité Organizador del II Congreso Nacional de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana de la SEM. Barcelona, Noviembre 2008.
- Miembro del Comité Organizador del III Congreso Nacional de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana de la SEM. Alcalá de Henares, Noviembre 2010.
- Miembro del Comité Organizador del International Symposium on Luminiscence Spectrometry and

- Detection Techniques in Biomedical, Environmental and Food Analysis, Lugo 2006.
- Miembro del Comité Organizador del EARLY NUTRITION ACADEMY POSTGRADUATE COURSE 2022, Facultad de Medicina, USC, Mayo 2022.
 - Miembro del Editorial Committee del 12th World Congress of Food Science and Technology. Chicago, Julio 2003.
 - Co-director del I Symposium Internacional “Biotechnology: Newer Tools for a Newer Era”, organizado por la Fundación Ramón Areces. Santiago, Noviembre 2006.
 - Co-director del II Symposium Internacional “Biotechnology: Newer Tools for a Newer Era”, organizado por la Fundación Ramón Areces. Santiago, Noviembre 2008.
 - Co-director del II Symposium “Hacia una enología de calidad” organizada por FEUGA, Santiago, Diciembre 2008.
 - Coordinador por parte de la USC en el Program for the Exchange of Undergraduate and Postgraduate Students between USC and the University of Auburn (USA). Desde el curso 2000-2001.
 - Coordinador por parte de la USC en el Programa Erasmus con la Universidade Nova de Lisboa. Desde 2004.
 - Coordinador por parte de la USC en el Programa Erasmus con la Pomeranian Agriculture University (Polonia). Desde 2007.
 - Coordinador del Libro "Retos de la Investigación Alimentaria en el Nuevo Siglo", editado en 2003 por el Instituto de España-Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia y la Fundación Caixa Galicia.
 - Organizador y Moderador de la Mesa Redonda titulada "Retos de la Investigación Alimentaria en el Nuevo Siglo", celebrada en noviembre de 2001 en la sede del Instituto de España-Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia, La Coruña.
 - Coordinador por parte de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia del ciclo de Conferencias “Una Medicina al Servicio de la Sociedad” en la Provincia de Pontevedra, 2002.
 - Premio Extraordinario de la Licenciatura de Farmacia, promoción 1983-1988. Universidad de Santiago. 1989.
 - Premio de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Galicia al mejor expediente académico de las licenciaturas de Medicina, Farmacia y Biología (promociones 82-88 y 83-88).
 - Primer Premio Extraordinario del Doctorado de la Facultad de Farmacia. Universidad de Santiago. Curso 1991 -92.
 - Primer Premio Eloy Díez de Doctorado concedido por el Ilustre Colegio Oficial de Farmacéuticos de Pontevedra. Curso 1991-92.
 - Conferenciante invitado en el Dpt. de Nutrition and Food Science and Nutrition, Univ. Auburn (USA). Conferencia: “Advanced methods for the detection of biogenic amine producing bacteria in foodstuffs”. Auburn, AL, Agosto 2000.
 - Conferenciante invitado en el Máster en Ciencia y Tecnología de la conservación de Productos de la Pesca. Organizador: ANFACO-CECOPESCA/Universidad de Vigo. (1996-actualidad).
 - Conferenciante invitado en el Foro Tecnológico Agroindustrial de Galicia. Conferencia: "Autenticidad de Productos Cárnicos". Organizador: BIC-Galicia. Silleda, 2000.
 - Conferenciante invitado en el I Foro Transfronterizo de Biotecnología entre Galicia y Portugal, organizado por BIC-Galicia y FEUGA, Vigo, Junio 2009.
 - Conferenciante invitado en la Mesa Redonda "Riesgos de la alimentación". Conferencia: "Autenticidad de los alimentos de origen animal". Organizador: Excmo. Diputación Provincial de Orense y Cámara de Comercio de Orense. Orense, Abril 2001.
 - Participante invitado en la Mesa Redonda: “Encefalopatías esponxiformes bovinas”, Organizador: FEGAS, Lugo, 2000.
 - Asesor del Panel de “Ciencias de la Salud y Alimentación” del Programa PROSIGA de la Xunta de Galicia.
 - Asesor-evaluador económico del PGIDT del Programa Sectorial “Biotecnología y Tecnologías Farmacéuticas”, julio 2004.
 - Socio Fundador del Centro Europeo de la Dieta Atlántica, Viana do Castelo, 2003.
 - Miembro del Comité Científico de la Fundación Dieta Atlántica (2010-actualidad)
 - Miembro de la Red Gallega de Bioinformática desde 2001.
 - Miembro del Institute of Food Technologists, Chicago, desde 1997.
 - Miembro de la Sociedad Española de Microbiología desde 1987.
 - Miembro de la American Association for the Advancement of Science desde 2002.
 - Miembro de la Sociedad Española de Biotecnología desde 1989.
 - Miembro de la Sociedad Española de Proteómica desde 2001.

- Biografía incluida en el WHO'S WHO IN THE WORLD 2010 (Marquis)