



Ana Fuentes López

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 03/04/2025

v 1.4.0

88a782e64616114c4c2cf3477239b69b

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

Resumen libre del currículum

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

My research activity began with the completion of the final degree project in the area of food technology, and it was consolidated in 2002 when I was awarded the FPU grant to carry out the doctoral thesis at the Department of Food Technology (DTA) of the Universitat Politècnica de València (UPV). I have over 18 years of research experience, first as a PhD student (2002-2006) and subsequently as a contracted senior research technician in different funded research projects (2006-2019). Since 2019, I have been an associate professor at the UPV in different subjects such as food analysis and quality control, food toxicology, and quality and food safety management. My teaching activities are carried out in the Degree in Food Science and Technology, Degree in Agricultural Engineering, Master's Degree in Quality and Food Safety Management and Master's Degree in Food Science and Engineering

Main research lines in my scientific career include: (i) development of new food products, mainly related to enhancing nutritional properties of food products and reducing the use of chemical preservatives, (ii) development, optimisation, and use of rapid methods of analysis, mainly based on the use of electronic and colorimetric sensors, (iii) development and application of new antimicrobial systems by the encapsulation or immobilisation of bioactive compounds in inert supports, (iv) design of new food biopreservation strategies, focused on aspects related to sustainability and health, and (v) evaluation of toxic effects of antimicrobial compounds and novel antimicrobial systems throughout toxicological studies. This activity has been developed within the framework of 24 projects and 4 funded research contracts. I have published 80 research papers in scientific journals indexed in the Journal Citation Reports, of which 75 are in the first quartile, with more than 2200 citations (Scopus). I have presented 164 contributions in relevant national and international conferences. As a result of my scientific productivity, I was awarded 3 six-years research periods recognised (2003-2009, 2010-2015 and 2016-2021). I have completed two research stays in foreign centres, one at University College of Cork (Ireland) during my predoctoral stage and another at the University of California, Davis (United States). Moreover, I have been an invited lecturer at 6 foreign universities. I have been the supervisor of 5 doctoral theses (two of them ongoing), 108 final degree projects and master thesis, and 40 exchange students from foreign universities. I have collaborated in the review tasks of numerous articles in journals indexed in the Journal Citation Reports, being a scientific member of the Editorial Committee of the research journal "Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales". In addition, I have evaluated several research projects and prepared technical reports in the certification of R+D+i projects for different consulting companies.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4144-2396>

Scopus Author ID: 22937665200

ResearcherID: H-1454-2015



Ana Fuentes López

Apellidos:
Nombre:

Fuentes López
Ana



Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Toxicological assessment of silica particles functionalised with essential oil components and their constituents
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Fuentes López, Cristina
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 18/02/2022
Mención de calidad: Si
- 2** **Título del trabajo:** Study of different antifungal systems to preserve strawberry jams against fungi spoilage
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ribes Llop, Susana
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 04/05/2017
Mención de calidad: Si
- 3** **Título del trabajo:** DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE NUEVOS PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Rizo Párraga, Arancha María
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 13/01/2017
Mención de calidad: Si



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

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

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Mejora de las Prácticas de Conservación y Transformación de Pescado en Pemba. (AD2415)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Edgar Pérez Esteve
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2025 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 12.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** ACEITUNAS DE NUEVA GENERACIÓN: BIOCONSERVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y VALORIZACIÓN (NEWGENOI) (CIAPOT/2023/006)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Fuentes López
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 16/10/2024 **Duración:** 8 meses - 14 días
Cuantía total: 14.250 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Evaluación de la toxicidad de mezclas de contaminantes presentes en pescado y productos de la pesca (PAID-06-23)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Cristina Fuentes López
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 6.000 €

- 4** **Nombre del proyecto:** Integration of New Approach Methodologies results in chemical risk assessments: Case of studies addressing nanoscale considerations. LOT3 (GP/EFSA/MESE/2022)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 04/04/2023 **Duración:** 3 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 115.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF PHOTONIC MULTI-SENSING SYSTEMS BASED ON MOLECULAR-GATES BIORECOGNITION AND PLASMONIC SENSORS (101093042)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/12/2022 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 286.250 €
- 6** **Nombre del proyecto:** PASTEURIZACION NO TERMICA DE ALIMENTOS LIQUIDOS UTILIZANDO QUIMICA VERDE (TED2021-132035B-I00)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; María Consuelo Jiménez Molero
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/12/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 230.000 €
- 7** **Nombre del proyecto:** ACEITUNAS DE MESA DE NUEVA GENERACIÓN: BIOCONSERVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y VALORIZACIÓN (CPP2021-008426)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Fuentes López
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/07/2022 **Duración:** 3 años - 2 meses - 29 días
Cuantía total: 154.917,56 €
- 8** **Nombre del proyecto:** UTILIZACION SOSTENIBLE DE ZOOPLANKTON COMO FUENTE DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR (PCI2020-112051)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION



Fecha de inicio: 01/08/2021
Cuantía total: 149.880 €

Duración: 1 año - 10 meses - 29 días

- 9 Nombre del proyecto:** Mejora de la sostenibilidad, higiene y seguridad alimentaria para la producción de alimentos en el medio marino (SoSMAR) (THINKINAZUL/2021/004)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 208.407,98 €

Duración: 4 años - 8 meses - 28 días

- 10 Nombre del proyecto:** Nuevas estrategias para reducir la incidencia de la intolerancia e intoxicación derivadas de la presencia de histamina en alimentos (PROMETEO/2021/003)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Hernando Hernando

Nº de investigadores/as: 22

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 444.571 €

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

- 11 Nombre del proyecto:** Desarrollo de filtros antimicrobianos basados en aceites esenciales inmovilizados para el tratamiento de la Legionella pneumophila en hospitales (UPV-FISABIO-2020-A24)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 700 €

Duración: 1 año - 2 meses - 30 días

- 12 Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y APLICACION DE SISTEMAS ANTIMICROBIANOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA BASADOS EN SUPERFICIES FUNCIONALIZADAS Y SISTEMAS DE LIBERACION CONTROLADA (RTI2018-101599-B-C21-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/01/2019
Cuantía total: 121.000 €

Duración: 3 años - 8 meses - 29 días

- 13 Nombre del proyecto:** HIBRID SYSTEMS BASED ON BIOCOMPATIBLE SUPPORTS FOR DEVELOPMENT OF ANTIMICROBIALS BASED ON NATURALS SUBSTANCES AND CONTROLLED RELEASE (AGL2015-70235-C2-1-R)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/05/2018

Duración: 7 meses - 30 días

Cuantía total: 199.650 €

14 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE ACEITUNAS MÁS SALUDABLES Y DE FÁCIL USO. BIOCONSERVACIÓN Y REUTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS (RTC-2015-3586-2-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 24/02/2015

Duración: 3 años - 2 meses - 6 días

Cuantía total: 172.515,12 €

15 Nombre del proyecto: Desarrollo de productos saludables de pescado y algas: eficacia y aceptación-SaPesAI (UPV-FE-2014-55)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Isabel Fernández Segovia

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 25/11/2014

Duración: 1 año - 5 días

Cuantía total: 3.000 €

16 Nombre del proyecto: Mejora de la estabilidad y control de la velocidad de liberación de biomoléculas mediante el empleo de microcápsulas funcionalizadas con puertas moleculares (AGL2012-39597-C02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/10/2013

Duración: 2 años - 2 meses - 30 días

Cuantía total: 117.000 €

17 Nombre del proyecto: DETERMINACION DE LA DEGRADACION DE SALSAS ENVASADAS MEDIANTE ELECTRODOS TIPO "PRINTED ELECTRONICS". (GV/2013/121)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisco Javier Ibáñez Civera

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2013

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 12.000 €

- 18 Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS RAPIDOS BASADOS EN LA ESPECTROSCOPIA DE IMPEDANCIA Y LENGUAS ELECTRONICAS PARA LA EVALUACION DE FRESCURA Y CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (GV/2011/098)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Isabel Fernández Segovia

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 10.500 €

- 19 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE SENSORES ELECTRONICOS Y FOTONICOS PARA EL ANALISIS Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS CARNICOS Y DE LA PESCA (AGL2010-20539)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 30.250 €

- 20 Nombre del proyecto:** NUEVO SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN CURADO (IPT-060000-2010-18-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 22/06/2010

Duración: 2 años - 6 meses - 9 días

Cuantía total: 251.815,3 €

- 21 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE SENSORES PARA SU APLICACION EN EL ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (GV/2010/035)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Luís Gil Sánchez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 11.000 €

- 22 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE SENSORES SAW PARA SU APLICACION EN EL ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (PAID-05-09-4305)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Eduardo García Breijo

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 15/12/2009

Duración: 1 año



Cuantía total: 8.500 €

- 23 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA A VACIO (PET2008_0014)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

Fecha de inicio: 01/03/2009

Duración: 4 años - 5 meses - 30 días

Cuantía total: 151.250 €

- 24 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE LA TECNICA DE ANALISIS DE IMAGENES MULTIESPECTRALES SW-NIR PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS LONCHEADOS (PAID-06-08-3251)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Raúl Grau Meló

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 04/12/2008

Duración: 2 años

Cuantía total: 8.000 €

- 25 Nombre del proyecto:** UTILIZACION DE LA TECNICA DE ANALISIS DE IMAGENES MULTIESPECTRALES SW-NIR PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS PERECEDEROS FILETEADOS Y LONCHEADOS ENVASADOS A VACIO O EN ATMOSFERAS MODIFICADAS (GVPRE/2008/170)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Raúl Grau Meló

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración: 1 año

Cuantía total: 14.490 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2004

Duración: 2 años

Cuantía total: 12.500 €



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

- 1** **Nombre del proyecto:** BIOCONSERVACION DE ACEITUNAS DE MESA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Fuentes López
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
CANDIDO MIRO SA
Fecha de inicio: 01/09/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 36.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** APOYO TECNOLÓGICO EN EL MARCO DEL PROYECTO NUEVOS DESARROLLOS PARA LA BIOCONSERVACION DE ACEITUNAS DE MESA: SOSTENIBILIDAD Y SALUD
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Fuentes López
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
CANDIDO MIRO SA
Fecha de inicio: 27/01/2020 **Duración:** 3 meses - 17 días
Cuantía total: 0 €
- 3** **Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE ANA FUENTES LOPEZ
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Fuentes López
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
TUV RHEINLAND IBERICA; SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICES IBERICA SA
Fecha de inicio: 01/12/2014 **Duración:** 2 años - 29 días
Cuantía total: 3.900 €
- 4** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA COMPOSICION BIOQUIMICA Y ANALISIS SENSORIAL DE CLOCHINAS DEL PUERTO DE VALENCIA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Miguel Jover Cerda
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
AGRUPACION CLOCHINEROS PUERTO VALENCIA Y SAGUNTO
Fecha de inicio: 09/06/2014 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 4.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS DE VIDA UTIL DE BACALAO DESALADO REFRIGERADO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
PESCAFINA BACALAO, S. A.



Fecha de inicio: 01/06/2014

Duración: 5 meses - 29 días

Cuantía total: 20.000 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Sara Pinar; María Isabel Martínez; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Valorisation of Sea Bream By-Products Through Its Inclusion in Fish and Shrimp Burgers. Biology and Life Sciences Forum. 40, pp. 38. 2025. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/blsf2024040038>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Alberto J. Perez; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. Control of cod-liver oil composition with laser scattering imaging combined with machine learning procedures: The cases of adulteration and oxidation. Journal of Food Engineering. 370, 111955, 2024. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2024.111955
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Patricia Rus Fernández; Alba Sánchez Torres; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. Do Consumers Value Agri-Food Industries' Environmental Commitment? The Case of the Table Olive Industry. Foods. 13, 2131, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13132131
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. Fermentation starters and bacteriocins as biocontrol strategies for table olives preservation: a mini-review. Journal of the Science of Food and Agriculture. 2024. ISSN 0022-5142. DOI: 10.1002/jsfa.13874
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. Impact of raw material and enzyme type on the physico-chemical and functional properties of fish by-products hydrolysates. LWT - Food Science and Technology. 201, 116247, 2024. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116247
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** María Ruiz Rico; Laura Sánchez Salom; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Inhibitory activity of natural antimicrobial compounds against histamine-forming bacterial isolates from cheese. LWT - Food Science & Technology (Online). 203, 116374, 2024. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116374
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** María Ruiz Rico; Laura Sánchez Salom; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Inhibitory potential of natural antimicrobial compounds against histamine-forming lactic acid bacteria. Food Bioscience. 61, 104779, 2024. ISSN 2212-4292. DOI: 10.1016/j.fbio.2024.104779
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; Cristina Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Alberto José Pérez Jiménez. Non-destructive inspection of unsaturated fat-enriched food matrices by laser scattering imaging. Food Control. 156, 2024. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2023.110132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 9** Florencia Cruces; María Guadalupe García; Elisa Poyatos Racionero; José Luís Vivancos Bono; Ana Fuentes López; Ramón Martínez Mañez; Nelio Ariel Ochoa. Super Hydrophobic Pectin-Anthocyanin Colorimetric Sensor to Indicate Freshness in Bovine Meat. Food and Bioprocess Technology. 2024. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-024-03543-5
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Patricia Rus Fernández; Mar González; Ana Fuentes López. Table Olive Powder: A new ingredient from food industry discards. LWT - Food Science and Technology. 209, 116811, 2024. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116811
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** MARIA CARDONA MORALES; María Hernández Ortuño; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Assessment of the attributes that most affect the choice of minced meat and hamburgers. Meat Science. 198, 109089, 2023. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2022.109089
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Óscar Nieves Paniagua; David Ortiz de Zárate Díaz; Elena Aznar Gimeno; María Isabel Caballos Gómez; Eva María Garrido García; Ramón Martínez Mañez; Fabian Dortu; Damien Bernier; Beatriz Mengual Chuliá; F Xavier López Labrador; Jens J. Sloth; Katrin Loechner; Lene Duedahl-Olesen; Natalia Prado; Martín Hervello; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Jaime Salcedo; Sara Recuero; Santiago Simón; Ana Fernández Blanco; Sergio Peransi; María Isabel Gómez Gómez; Amadeu Griol Barres. Development of Photonic Multi-Sensing Systems Based on Molecular Gates Biorecognition and Plasmonic Sensors: The PHOTONGATE Project. Sensors. 23, 8548, pp. 1 - 13. 2023. ISSN 1424-8220. DOI: 10.3390/s23208548
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Ana Fuentes López; Eva Tormo Llorca; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Importance of the origin, organic production and other extrinsic parameters in fruit and vegetable choices. Food Science and Technology International. 2023. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132231206413
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Alberto José Pérez Jiménez; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. Predicting fish by-product proteolysis status by RGB laser-scattering imaging combined with machine learning procedures. Journal of Food Engineering. 2023. ISSN 0260-8774. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2023.111660>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. Effects of essential oil components exposure on biological parameters of Caenorhabditis elegans. Food and Chemical Toxicology. 159, 112763, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 0278-6915. DOI: 10.1016/j.fct.2021.112763
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Ana Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Michel Ginzel; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. Image analysis applied to quality control in transparent packaging: a case study of table olives in plastic pouches. European Food Research and Technology. 248, pp. 1859 - 1867. 2022. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-022-04011-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Erika Tatiana Cortes Macias; Cristina Fuentes López; Piergiorgio Gentile; Lunier Joel Girón Hernández; Ana Fuentes López. Impact of post-harvest treatments on physicochemical and sensory characteristics of coffee beans in Huila, Colombia. Postharvest Biology and Technology. 187, 111852, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2022.111852
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 18** Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Hugh James Byrne; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. In vitro toxicological evaluation of mesoporous silica microparticles functionalised with carvacrol and thymol. Food and Chemical Toxicology. 160, 112778, pp. 1 - 13. 2022. ISSN 0278-6915. DOI: 10.1016/j.fct.2021.112778
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. In vivo toxicity assessment of eugenol and vanillin-functionalised silica particles using *Caenorhabditis elegans*. Ecotoxicology and Environmental Safety. 238, 113601, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 0147-6513. DOI: 10.1016/j.ecoenv.2022.113601
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Elena Ballester Lledó; Susana Ribes Llop; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. Spoilage yeasts in fermented vegetables: conventional and novel control strategies. European Food Research and Technology. 248, pp. 315 - 328. 2022. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03888-7
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Susana Ribes Llop; NATALY PEÑA GOMEZ; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Chia (*Salvia hispanica* L.) seed mucilage as a fat replacer in yogurts: Effect on their nutritional, technological, and sensory properties. Journal of Dairy Science. 104, pp. 2822 - 2833. 2021. ISSN 0022-0302. DOI: 10.3168/jds.2020-19240
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. Comparative cytotoxic study of silica materials functionalised with essential oil components in HepG2 cells. Food and Chemical Toxicology. 147, 111858, pp. 1 - 12. 2021. ISSN 0278-6915. DOI: 10.1016/j.fct.2020.111858
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Physical stability, rheology and microstructure of salad dressing containing essential oils: study of incorporating nanoemulsions. British Food Journal. 123, pp. 1626 - 1642. 2021. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-09-2020-0777
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. Relevant essential oil components: a minireview on increasing applications and potential toxicity. Toxicology Mechanisms and Methods. 31, pp. 559 - 565. 2021. ISSN 1537-6516. DOI: 10.1080/15376516.2021.1940408
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. Degradation of silica particles functionalised with essential oil components under simulated physiological conditions. Journal of Hazardous Materials. 339, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 0304-3894. DOI: 10.1016/j.jhazmat.2020.123120
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Patricia Zaragoza Torres; Silvia Martínez Llorens; Isabel Fernández Segovia; José Luis Vivancos Bono; Ana Tomás Vidal; Ana Fuentes López; José Vicente Ros Lis; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. Study of fishmeal substitution on growth performance and shelf-life of gilthead sea bream (*Sparus aurata*). Fishes. 5, pp. 1 - 14. 2020. ISSN 2410-3888. DOI: 10.3390/fishes5020015
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Effect of oregano (*Origanum vulgare* L. ssp. *hirtum*) and clove (*Eugenia* spp.) nanoemulsions on *Zygosaccharomyces bailii* survival in salad dressings. Food Chemistry. 295, pp. 630 - 636. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.05.173
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 28** Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Enhancing the antimicrobial activity of eugenol, carvacrol and vanillin immobilised on silica supports against *Escherichia coli* or *Zygosaccharomyces rouxii* in fruit juices by their binary combinations. *LWT - Food Science and Technology*. 113, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108326
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Ibtihel Khemakhem; Ana Fuentes López; María Jesús Lerma García; Mohamed Ali Ayadi; Mohamed Bouaziz; José Manuel Barat Baviera. Olive leaf extracts for shelf life extension of salmon burgers. *Food Science and Technology International*. 25, pp. 91 - 100. 2019. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013218795816
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Grobert Amado Guadalupe; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María Del Carmen Bas Cerdá; Isabel Fernández Segovia. Presence of palm oil in foodstuffs: consumers' perception. *British Food Journal*. 121, pp. 2148 - 2162. 2019. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-09-2018-0608
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** Isabel Fernández Segovia; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Characterization of Spanish powdered seaweeds: Composition, antioxidant capacity and technological properties. *Food Research International*. 111, pp. 212 - 219. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.05.037
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Combination of different antifungal agents in oil-in-water emulsions to control strawberry jam spoilage. *Food Chemistry*. 239, pp. 704 - 711. 2018. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.07.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Development of a novel smoke-flavoured salmon product by sodium replacement using water vapour permeable bags. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98, pp. 2721 - 2728. 2018. ISSN 0022-5142. DOI: 10.1002/jsfa.8767
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Diana Dolea; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Effect of thyme and oregano essential oils on the shelf life of salmon and seaweed burgers. *Food Science and Technology International*. 24, pp. 394 - 403. 2018. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013218759364
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Sistemas de encapsulación y liberación controlada basados en el uso de puertas moleculares. *Nutrición Hospitalaria*. 35, pp. 150 - 154. 2018. ISSN 0212-1611. DOI: 10.20960/nh.2142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Application of cinnamon bark emulsions to protect strawberry jam from fungi. *LWT - Food Science and Technology*. 78, pp. 265 - 272. 2017. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.12.047
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Francinys Schmidt; Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Joao Laurindo; José Manuel Barat Baviera. Assessing heat treatment of chicken breast cuts by impedance spectroscopy. *Food Science and Technology International*. 23, pp. 110 - 118. 2017. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013216659609
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 38** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Development of a novel smoke-flavoured trout product: An approach to sodium reduction and shelf life assessment. *Journal of Food Engineering*. 211, pp. 22 - 29. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.04.031
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Susana Ribes Llop; Edgar Pérez Esteve; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. Eugenol and thymol immobilised on mesoporous silica-based material as an innovative antifungal system: Application in strawberry jam. *Food Control*. 81, pp. 181 - 188. 2017. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2017.06.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera; Giovanna Ferrari; Francesco Donsì. Influence of emulsifier type on the antifungal activity of cinnamon leaf, lemon and bergamot oil nanoemulsions against *Aspergillus niger*. *Food Control*. 73, pp. 784 - 795. 2017. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.09.044
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Prevention of fungal spoilage in food products using natural compounds: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. pp. 1 - 11. 2017. ISSN 1040-8398. DOI: 10.1080/10408398.2017.1295017
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Edgar Pérez Esteve; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; Cesar Palomares Cano; José Manuel Barat Baviera. Control of undeclared flavoring of cocoa powders by the determination of vanillin and ethyl vanillin by HPLC. *Food Control*. 67, pp. 171 - 176. 2016. ISSN 0956-7135. DOI: doi:10.1016/j.foodcont.2016.02.048
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Edgar Pérez Esteve; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; María Dolores Marcos Martínez; Félix Sancenón Galarza; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. Enrichment of stirred yogurts with folic acid encapsulated in pH-responsive mesoporous silica particles: Bioaccessibility modulation and physico-chemical characterization. *LWT - Food Science and Technology*. pp. 351 - 360. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: doi:10.1016/j.lwt.2016.04.061
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Feasibility of processing temperatures on the quality and shelf-life of smoke-flavoured cod. *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp. 546 - 553. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.021
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Smoke-flavoured cod obtained by a new method using water vapour permeable bags. *Journal of Food Engineering*. 179, pp. 19 - 27. 2016. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2016.01.028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Use of oil-in-water emulsions to control fungal deterioration of strawberry jams. *Food Chemistry*. 211, pp. 92 - 99. 2016. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.05.040
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. A novel process for obtaining smoke-flavoured salmon using water vapour permeable bags. *Journal of Food Engineering*. pp. 44 - 50. 2015. ISSN 0260-8774

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

- 48** Patricia Zaragoza Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Development of a colorimetric sensor array for squid spoilage assessment. Food Chemistry. 175, pp. 315 - 321. 2015. ISSN 0308-8146

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

- 49** Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; M^a Carmen Coll Merino; Carolina Acosta Romero; Andrea Bernardos Bau; PEDRO AMOROS DEL TORO; María Dolores Marcos Martínez; Félix Sancenón Galarza; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. Modulation of folic acid bioaccessibility by encapsulation in pH-responsive gated mesoporous silica particles. Microporous and Mesoporous Materials. 202, pp. 124 - 132. 2015. ISSN 1387-1811. DOI: 10.1016/j.micromeso.2014.09.049

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

- 50** Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Physicochemical and microbial changes during storage of smoke-flavoured salmon obtained by a new method. Food Control. 56, pp. 195 - 201. 2015. ISSN 0956-7135

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

- 51** Nelson Gutiérrez Guzmán; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera. Physico-chemical and microbiological changes in commercial tilapia (*Oreochromis niloticus*) during cold storage. Revista Vitae. 22, pp. 140 - 147. 2015. ISSN 0121-4004

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

- 52** Ana Fuentes López; José Luis Vázquez Gutiérrez; MARÍA B. PÉREZ-GAGO; Erika Vonasek; Nitin Nitin; Diane Barrett. Application of nondestructive impedance spectroscopy to determination of the effect of temperature on potato microstructure and texture. Journal of Food Engineering. 133, pp. 16 - 22. 2014. ISSN 0260-8774. DOI: DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.02.016

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

- 53** Isabel Fernández Segovia; Ana Pérez Llácer; Begoña Peidro; Ana Fuentes López. Implementation of a food safety management system according to ISO 22000 in the food supplement industry: A case study. Food Control. pp. 28 - 34. 2014. ISSN 0956-7135

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

- 54** Kirsti Greiff; Ana Fuentes López; Ida G. Aursand; ULF ERIKSON; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Innovative non-destructive measurements of salt in low-salt hake minces. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 62, pp. 2496 - 2505. 2014. ISSN 0021-8561. DOI: dx.doi.org/10.1021/jf405527t

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

- 55** Patricia Zaragoza Torres; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Monitorization of Atlantic salmon (*Salmo salar*) spoilage using an optoelectronic nose. Sensors and Actuators B Chemical. 195, pp. 478 - 485. 2014. ISSN 0925-4005. DOI: dx.doi.org/10.1016/j.snb.2014.01.017

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

- 56** Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Use of impedance spectroscopy for predicting freshness of sea bream (*Sparus aurata*). Food Control. 35, pp. 360 - 365. 2014. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.07.025

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

- 57** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Development of a new salmon salting smoking method and process monitoring by impedance spectroscopy. *LWT - Food Science and Technology*. 51, pp. 218 - 224. 2013. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Isabel Fernández Segovia; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Differentiation between fresh and frozen-thawed sea bream (*Sparus aurata*) using impedance spectroscopy techniques. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 19, pp. 210 - 217. 2013. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Patricia Zaragoza Torres; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Luís Vivancos Bono; Arancha Maria Rizo Parraga; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Evaluation of sea bream (*Sparus aurata*) shelf life using an optoelectronic nose. *Food Chemistry*. 138, pp. 1374 - 1380. 2013. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.10.114
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** JUAN DAVID ESCOBAR GARCÍA; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; Ana Fuentes López; Román Bataller Prats; Juan Soto Camino; José Manuel Barat Baviera. Quantification of organic acids using voltammetric tongues. *Food Chemistry*. 138, pp. 814 - 820. 2013. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Use of the voltammetric tongue in fresh cod (*Gadus morhua*) quality assessment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 18, pp. 256 - 263. 2013. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2012.12.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Marta Aliño Alfaro; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Detection of frozen-thawed salmon (*Salmo salar*) by a rapid low-cost method. *Journal of Food Engineering*. 113, pp. 210 - 216. 2012. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Effect of partial sodium replacement on physicochemical parameters of smoked sea bass during storage. *Food Science and Technology International*. 18, pp. 207 - 217. 2012. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Patricia Zaragoza Torres; Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Fish Freshness Decay Measurement with a Colorimetric Array. *Procedia Engineering*. 47, pp. 1362 - 1365. 2012. ISSN 1877-7058. DOI: 10.1016/j.proeng.2012.09.409
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Petra Karásková; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. Development of a low-cost non-destructive system for measuring moisture and salt content in smoked fish products. *Procedia Food Science*. 1, pp. 1195 - 1201. 2011. ISSN 2211-601X. DOI: 10.1016/j.profoo.2011.09.178
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Marta Aliño Alfaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Development of a low-sodium ready-to-eat desalted cod. *Journal of Food Engineering*. 107, pp. 304 - 310. 2011. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 67** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Efecto del agua electrolizada neutra en la conservación de trucha fresca. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 32 - 38. 2011. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 68** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Giustino Tribuzi; José Manuel Barat Baviera. Estudio de la efectividad de agua electrolizada ácida en la vida útil de lubina fresca. Alimentaria. 419, pp. 92 - 100. 2011. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 69** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Influence of sodium replacement and packaging on quality and shelf life of smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.). LWT - Food Science and Technology. 44, pp. 917 - 923. 2011. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 70** Raúl Grau Meló; Antonio José Sánchez Salmerón; Lunier Joel Girón Hernández; Eugenio Ivorra Martínez; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Nondestructive assessment of freshness in packaged sliced chicken breasts using SW-NIR spectroscopy. Food Research International. 44, pp. 331 - 337. 2011. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.10.011

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 71** Marta Aliño Alfaro; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Characterisation of pile salting with sodium replaced mixtures of salts in dry-cured loin manufacturing. Journal of Food Engineering. 97, pp. 434 - 439. 2010. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 72** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Comparison of Wild and Cultured Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) Quality. Food Chemistry. 119, pp. 1514 - 1518. 2010. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 73** Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Ana Fuentes López; FRANCINY CAMPOS; José Manuel Barat Baviera; Luís Gil Sánchez; Diana Karina Baigts Allende; Ramón Martínez Mañez; Juan Soto Camino. Design of a low-cost non-destructive system for punctual measurements of salt levels in food products using impedance spectroscopy. Sensors and Actuators A Physical. 158, pp. 217 - 223. 2010. ISSN 0924-4247. DOI: 10.1016/j.sna.2010.01.010

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 74** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Development of a smoked sea bass with partial sodium replacement. LWT - Food Science and Technology. 43, pp. 1426 - 1433. 2010. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 75** Marta Aliño Alfaro; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Influence of low-sodium mixtures of salts on the post-salting stage of dry-cured ham process. Journal of Food Engineering. 99, pp. 198 - 205. 2010. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 76** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Physicochemical Characterization of Some Smoked and Marinated Fish Products. Journal of Food Processing and Preservation. 34, pp. 83 - 103. 2010. ISSN 0145-8892

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 77** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. Comparison of physico-chemical parameters and composition of mussels (*Mytilus galloprovincialis* Lmk.) from different Spanish origins. *Food Chemistry*. 112, pp. 295 - 302. 2009. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.05.064
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** José Manuel Barat Baviera; Marta Aliño Alfaro; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; Juan Bautista Romero Soriano. Measurement of swelling pressure in pork meat brining. *Journal of Food Engineering*. 93, pp. 108 - 113. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.01.007
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. Study of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) salting process: Kinetic and thermodynamic control. *Food Control*. 19, pp. 757 - 763. 2008. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Influence of the presence of skin on the salting kinetics of European sea bass. *Food Science and Technology International*. 13, pp. 199 - 205. 2007. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto; Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer. Microbial and sensory changes during refrigerated storage of desalted cod (*Gadus morhua*) preserved by combined method. *International Journal of Food Microbiology*. 116, pp. 67 - 72. 2007. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto; Marta Gomez Sintes; Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer. Influence of different preservation treatments on the volatile fraction of desalted cod. *Food Chemistry*. 98, pp. 473 - 482. 2006. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Composición y caracterización físico-químicas de algunos pescados ahumados y marinados encontrados en el mercado español. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 105 - 110. 2005. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López; Marta Gomez Sintes; Isabel Fernández Segovia. Comparación de la composición y valor nutritivo de lubinas (*Dicentrarchus Labraz* L.) procedentes de piscifactoría y de pesca extractiva. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 48 - 52. 2004. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Juan Antonio Serra Belenguer; Marta Gomez Sintes; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; M^a Isabel Escriche Roberto. Evaluación sensorial de mejillones (*Mytilus Galloprovinciales* LMK) de distintas procedencia: Puerto de Valencia, Delta del Ebro y Galicia. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 81 - 84. 2004. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** M^a Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López. Estudio de la vida útil de bacalao (*Gadus morhua*) desalado conservado con aditivos y envasado a vacío. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 73 - 79. 2003. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 87** Ana Fuentes López. Desarrollo de productos ahumados a partir de lubina (*Dicentrarchus labrax* L.). ProQuest Information and Learning España, 2008. ISBN 978-0-549-87044-9

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Assessment of the resistance of *Listeria monocytogenes* to acid stress conditions and estimation of sublethal damage
Nombre del congreso: MindInnFood□24. International Congress MindInnFood: Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneur in Food
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Paola Vilar Cabrera; DAVID TOMAS FORNES; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneurship. Collaborative Online International Learning". pp. 150 - 151. Universitat de València, ISSN 9788491337393
- 2** **Título del trabajo:** Biopreservation Potential of Lactic Acid Bacteria Isolated from Table Olives: A Sustainable Alternative for the Food Industry
Nombre del congreso: MindInnFood□24. International Congress MindInnFood: Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneur in Food
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Yanitza Milenova Zehireva; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneurship. Collaborative Online International Learning". pp. 128 - 129. Universitat de València, ISSN 9788491337393
- 3** **Título del trabajo:** Inhibitory effect of cell-free supernatants from Lactic Acid Bacteria isolated from table olives against foodborne pathogenic bacteria
Nombre del congreso: MindInnFood□24. International Congress MindInnFood: Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneur in Food
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Patricia Rus Fernández; Yanitza Milenova Zehireva; Ana Fuentes López. "Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneurship. Collaborative Online International Learning". pp. 121 - 122. Universitat de València, ISSN 9788491337393
- 4** **Título del trabajo:** Optimization of the Conditioning and Drying Stages of Table Olive By-Products to Obtain New Powdered Ingredients
Nombre del congreso: 5th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2024). The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "The 5th International Electronic Conference on Foods. Abstract Book". pp. 4 - 4. MDPI,
- 5** **Título del trabajo:** Optimization of the conditioning and drying stages of table olive by-products to obtain new powdered ingredients
Nombre del congreso: 5th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2024). The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2024



Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "The 5th International Electronic Conference on Foods. Abstract Book". pp. 274 - 274. MDPI,

- 6** **Título del trabajo:** Use of sea bream by-products in the production of sliced fish products.
Nombre del congreso: MindInnFood 24. International Congress MindInnFood: Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneur in Food
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Sara Pinar; Bárbara Orts; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneurship. Collaborative Online International Learning". pp. 136 - 137. Universitat de València, ISSN 9788491337393
- 7** **Título del trabajo:** Valorisation of sea bream by-products through its inclusion in fish and shrimp burgers
Nombre del congreso: 5th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2024). The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2024
Sara Pinar; María Isabel Martínez Prieto; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "The 5th International Electronic Conference on Foods. Abstract Book". pp. 295 - 295. MDPI,
- 8** **Título del trabajo:** Inhibitory Potential of Natural Antimicrobial Compounds Against Histamine-Forming Bacteria
Nombre del congreso: 52nd Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Cesme-Izmir, Türkiye,
Fecha de celebración: 18/10/2024
Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; Laura Sánchez Salom; José Manuel Barat Baviera. "Book of Abstracts WEFTA 2024: Adding value to fish is an investment in the future.". pp. 240 - 242. Ege University, Faculty Of Fisheries, Department Of Fisheries And Seafood Processing Technology, ISSN 978-605-88386-2-8
- 9** **Título del trabajo:** Isolation of Histamine - Producing Bacteria from Fresh Atlantic Bonito
Nombre del congreso: 52nd Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Cesme-Izmir, Türkiye,
Fecha de celebración: 18/10/2024
Ana Fuentes López; Laura Sánchez Salom; José Manuel Barat Baviera. "Book of Abstracts WEFTA 2024: Adding value to fish is an investment in the future.". pp. 243 - 245. Ege University, Faculty Of Fisheries, Department Of Fisheries And Seafood Processing Technology, ISSN 978-605-88386-2-8
- 10** **Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de dorada para la elaboración de alimentos derivados de la pesca
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Sara Pinar; Paula Rey; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. pp. null - null.
- 11** **Título del trabajo:** Caracterización y recuperación de efluentes del proceso de elaboración de aceitunas de mesa
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Antonio Martí Peris; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. pp. null - null.



- 12 Título del trabajo:** Evaluación del efecto antimicrobiano de bacterias ácido lácticas aisladas de aceitunas de mesa frente a microorganismos patógenos
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Yanitza Milenova Zehireva; Patricia Rus Fernández; Paola Vilar Cabrera; Ana Fuentes López. pp. null - null.
- 13 Título del trabajo:** Optimización del secado de subproductos de aceitunas de mesa para la obtención de nuevos ingredientes en polvo
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Evaluación Toxicológica De Materiales Mediante El Organismo Modelo Caenorhabditis Elegans
Nombre del congreso: XXV Congreso Español de Toxicología y IX Iberoamericano
Ciudad de celebración: Murcia, España,
Fecha de celebración: 05/07/2024
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. pp. null - null.
- 15 Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de pescado para la elaboración de croquetas
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 07/06/2024
Sara Ballester; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 65 - 65. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 16 Título del trabajo:** Efecto del tipo de enzima en las propiedades tecnológicas de hidrolizados proteicos obtenidos a partir de subproductos de sardina
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 07/06/2024
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 17 Título del trabajo:** Estudio del efecto inhibitorio de antimicrobianos naturales frente a bacterias productoras de histamina
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 07/06/2024
Laura Sánchez Salom; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 67 - 67. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 18 Título del trabajo:** Las certificaciones de sostenibilidad en los productos de la pesca
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024
Ciudad de celebración: Córdoba, España,



Fecha de celebración: 07/06/2024

Gloria Cantos Amores; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López.
"VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 68 - 68. ACOFESAL, ISSN
978-84-09-60298-8

- 19 Título del trabajo:** Desarrollo de una estrategia de biocontrol en aceitunas de mesa
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. pp. 90 - 90.
- 20 Título del trabajo:** Estudio de la efectividad de ácidos orgánicos para inhibir el crecimiento de levaduras alterantes en aceitunas de mesa
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Patricia Rus Fernández; Ángela Güerri; Ana Fuentes López. pp. 84 - 84.
- 21 Título del trabajo:** Using Diamine Oxidase from legumes to reduce histamine content in Grana Padano cheeses
Nombre del congreso: 2nd International Trainee Symposium in Agri-Food, Nutrition and Health
Ciudad de celebración: Winnipeg, Manitoba,
Fecha de celebración: 26/01/2024
Aitana Duch Calabuig; Ana Fuentes López; M^a Desamparados Quiles Chuliá; M^a Isabel Hernando Hernando. pp. null - null.
- 22 Título del trabajo:** Reduction of histamine content in cheese by addition of animal and plant-based Diamine Oxidase
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Aitana Duch Calabuig; Ana Fuentes López; M^a Desamparados Quiles Chuliá; M^a Isabel Hernando Hernando. pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** Antidiabetic properties of mackerel by-product hydrolysates
Nombre del congreso: 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Ana Fuentes López; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. pp. 62 - 62.
- 24 Título del trabajo:** Development of fish pate with fish bone powder and seaweeds
Nombre del congreso: 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Isabel Fernández Segovia; Sara Ballester; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. 128 - 128.



- 25 Título del trabajo:** How environmental factors influence the fish products purchase decision
Nombre del congreso: 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Ana Fuentes López; Gloria Cantos Amores; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia. pp. 121 - 121.
- 26 Título del trabajo:** Knowledge and perception of teenagers regarding fish products
Nombre del congreso: 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Isabel Fernández Segovia; Sara Dehem; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. 123 - 123.
- 27 Título del trabajo:** Análisis in vitro de las propiedades antidiabéticas de hidrolizados de subproductos de sardina
Nombre del congreso: II Congreso MindInnFood and Feed 2023
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/10/2023
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. null - null.
- 28 Título del trabajo:** Efecto de la sustitución total de aceite de pescado en la composición, la calidad y las características sensoriales del filete de seriola mediterránea (*Seriola dumerili*)
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano Jóvenes Investigadores del Mar
Ciudad de celebración: Almería, España,
Fecha de celebración: 09/09/2023
Tatiana Cascales Martos; Cristina Marín Lora; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. pp. null - null.
- 29 Título del trabajo:** Efecto de la sustitución total de aceite de pescado por aceites vegetales en piensos sobre la vida útil del filete de *Seriola mediterránea* (*Seriola dumerili*)
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano Jóvenes Investigadores del Mar
Ciudad de celebración: Almería, España,
Fecha de celebración: 09/09/2023
Tatiana Cascales Martos; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Cristina Marín Lora. pp. null - null.
- 30 Título del trabajo:** Percepción de los consumidores sobre el compromiso medioambiental de las industrias del sector de la aceituna de mesa
Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)
Ciudad de celebración: Girona, España,
Fecha de celebración: 21/06/2023
Isabel Fernández Segovia; Patricia Rus Fernández; Alba Sánchez; Ana Fuentes López. pp. 80 - 80.
- 31 Título del trabajo:** Antioxidant activity of fish by-product hydrolysates
Nombre del congreso: I Workshop International on Alternative methods for the determination of toxic effects and risk assessment of contaminants and mixtures (RiskTox)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 02/12/2022

Cristina Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "Networking on advanced alternative models and analytical tools for risk assessment studies. Workshop - RiskTox". pp. 31 - 31. Universitat de València, ISSN 978-84-9133-538-2

- 32 Título del trabajo:** Effect of Lactiplantibacillus plantarum incorporation on doyp-packed table olives: microbiological challenge test
Nombre del congreso: XV Congreso Anual de Biotecnología (BAC 2022)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/07/2022
Patricia Rus Fernández; Miriam Mallebrera Simarro; Ana Fuentes López. "Libro de Resúmenes. XV Congreso de la Federación Española de Biotecnólogos - Congreso Anual de Biotecnología. Valencia, 12-15 de julio de 2022". pp. 192 - 193. Federación Española de Biotecnólogos, ISSN 978-84-09-42667-6
- 33 Título del trabajo:** Food biopreservation: recent patents and future applications
Nombre del congreso: XV Congreso Anual de Biotecnología (BAC 2022)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/07/2022
Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "Libro de Resúmenes. XV Congreso de la Federación Española de Biotecnólogos - Congreso Anual de Biotecnología. Valencia, 12-15 de julio de 2022". pp. 190 - 191. Federación Española de Biotecnólogos, ISSN 978-84-09-42667-6
- 34 Título del trabajo:** Modeling fish by-product protein hydrolysis by image analysis
Nombre del congreso: XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2022)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2022
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. "XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. 1 - 4. IDM (UPV), ISSN 978-84-09-45460-0
- 35 Título del trabajo:** Modelling fish by-product protein hydrolysis by image analysis
Nombre del congreso: XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2022)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2022
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. "XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. null - null. IDM (UPV), ISSN 978-84-09-45460-0
- 36 Título del trabajo:** Empleo de antimicrobianos naturales para el control de bacterias productoras de histamina en alimentos
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Paula Bononad; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. 277 - 277. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 37 Título del trabajo:** Obtención de polvo de aceituna a partir de subproductos agroindustriales
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,



Fecha de celebración: 22/06/2022

Mar González; Sara Pinar; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. 306 - 306. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

38 Título del trabajo: Presencia de histamina en alimentos

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España,

Fecha de celebración: 22/06/2022

Paula Bononad; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. 270 - 270. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

39 Título del trabajo: Valor nutricional y funcional de la harina de aceituna obtenida a partir de los subproductos de la industria de aceituna de mesa

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España,

Fecha de celebración: 22/06/2022

Sara Pinar; Mar González; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. 292 - 292. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

40 Título del trabajo: Aspectos toxicológicos relacionados con el aprovechamiento de subproductos de la pesca

Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 17/06/2022

Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 138 - 138. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

41 Título del trabajo: Caracterización de deterioro de aceite de bacalao en matrices alimentarias mediante análisis de imagen de dispersión láser

Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 17/06/2022

SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Alberto José Pérez Jiménez. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

42 Título del trabajo: Determinación de tipos de aceite en matrices alimentarias mediante análisis de imagen por dispersión láser

Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 17/06/2022

SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Alberto José Pérez Jiménez. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 43 Título del trabajo:** Evaluación del deterioro de aceite de pescado por tratamiento térmico mediante técnicas de imagen
Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 17/06/2022
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 139 - 139. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8
- 44 Título del trabajo:** Impacto de los aspectos éticos y medioambientales sobre las decisiones de compra de productos agroalimentarios
Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 17/06/2022
Cristina Fuentes López; Nuria Martínez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 88 - 88. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8
- 45 Título del trabajo:** Importancia del origen, precio y producción orgánica en la elección de frutas por parte de los consumidores españoles
Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 17/06/2022
Eva Tormo Llorca; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 87 - 87. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8
- 46 Título del trabajo:** Principales atributos que influyen en la elección de productos cárnicos
Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 17/06/2022
MARIA CARDONA MORALES; María Hernández Ortuño; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 86 - 86. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8
- 47 Título del trabajo:** Utilización de análisis de imagen de dispersión láser como técnica no destructiva para la detección de adulteración de aceite de bacalao con aceites vegetales
Nombre del congreso: VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 17/06/2022
Raúl Grau Meló; SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Alberto José Pérez Jiménez; José Manuel Barat Baviera. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8
- 48 Título del trabajo:** Toxic effects of eugenol-functionalised silica particles on the nematode *Caenorhabditis elegans*
Nombre del congreso: SETAC Europe 32nd Annual Meeting
Ciudad de celebración: Copenhagen, Denmark,
Fecha de celebración: 19/05/2022
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. pp. null - null.



- 49 Título del trabajo:** Correlation between HEPG2 cells and Caenorhabditis elegans exposed to essential oil components
Nombre del congreso: XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2021)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 09/07/2021
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. "XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition; July 8 and 9th 2021: Book of Articles". pp. null - null. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-35937-0
- 50 Título del trabajo:** Efecto del mucílago de las semillas de chía (Salvia hispanica L.) en la calidad nutricional y propiedades fisicoquímicas de yogur desnatado
Nombre del congreso: II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias
Ciudad de celebración: Almería, España,
Fecha de celebración: 17/10/2019
Susana Ribes Llop; NATALY PEÑA GOMEZ; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Actas del II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias". pp. 305 - 305. Centro de Inv. en Agrosistemas Intensivos Mediterráneos y Biotecnología Agroalimentaria (CIAIMBITAL), ISSN 978-84-09-17547-5
- 51 Título del trabajo:** Estudio de estabilidad en fluido lisosomal de partículas de sílice funcionalizadas con vainillina
Nombre del congreso: II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias
Ciudad de celebración: Almería, España,
Fecha de celebración: 17/10/2019
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Actas del II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias". pp. null - null. Centro de Inv. en Agrosistemas Intensivos Mediterráneos y Biotecnología Agroalimentaria (CIAIMBITAL), ISSN 978-84-09-17547-5
- 52 Título del trabajo:** Cytotoxic effect of the immobilisation of thymol on micro and nanoparticles MCM-41 on HepG2 cells
Nombre del congreso: XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2019)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 05/07/2019
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. "XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. 7 - 10. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-15385-5
- 53 Título del trabajo:** Cytotoxic effect of the immobilisation of thymol on micro and nanoparticles MCM-41 on HepG2 cells
Nombre del congreso: XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2019)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 05/07/2019
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. "XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. 46 - 46. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-15385-5



- 54 Título del trabajo:** CITOTOXICIDAD DE PARTICULAS DE SÍLICE AMORFA FUNCIONALIZADAS CON EUGENOL
Nombre del congreso: XXIII Congreso Español de Toxicología y VII Iberoamericano
Ciudad de celebración: Sevilla, Spain,
Fecha de celebración: 28/06/2019
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Lara Manyes Font; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. "Revista de Toxicología". pp. 46 - 46. Asociación Española de Toxicología,
- 55 Título del trabajo:** Evaluación sensorial de aceitunas aderezadas con hierbas aromáticas
Nombre del congreso: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2019)
Ciudad de celebración: San Sebastián, Spain,
Fecha de celebración: 28/06/2019
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Laura Córdoba; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Nacional de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial". pp. 206 - 207. AEPAS, ISSN 978-84-944022-6-5
- 56 Título del trabajo:** Preferencias y hábitos de consumo de aceitunas de mesa
Nombre del congreso: III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2019)
Ciudad de celebración: San Sebastián, Spain,
Fecha de celebración: 28/06/2019
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Laura Córdoba. "III Congreso Nacional de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial". pp. 88 - 89. AEPAS, ISSN 978-84-944022-6-5
- 57 Título del trabajo:** Análisis sensorial para la optimización de aceitunas aderezadas
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2019
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 21/06/2019
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Laura Córdoba. "V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 112 - 112. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-10003-3
- 58 Título del trabajo:** Evaluación del efecto antimicrobiano del aceite esencial de clavo sobre Listeria en aceitunas de mesa
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2019
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 21/06/2019
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 113 - 113. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-10003-3
- 59 Título del trabajo:** Empleo del análisis de imagen para la evaluación de la calidad de aceitunas de mesa envasadas sin líquido de gobierno
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 283 - 283. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2

- 60 Título del trabajo:** Incorporación de partículas antimicrobianas como aditivos conservantes en zumos de frutas
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 247 - 247. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 61 Título del trabajo:** Estudio de Citotoxicidad de micropartículas de sílice MCM-41 funcionalizadas con carvacrol
Nombre del congreso: VII Jornadas de Formación en Toxicología
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/04/2019
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal; Hugh James Byrne. "Revista de Toxicología". pp. 0 - 0. Asociación Española de Toxicología,
- 62 Título del trabajo:** ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF DIFFERENT ESSENTIAL OILS AGAINST ESCHERICHIA COLI: APPLICATION POTENTIAL ON TABLE OLIVES
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
Ana Fuentes López; Marta Bachiller; Cristina Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 86 - 86. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 63 Título del trabajo:** Evaluation of chemical and sensory characteristics in colombian coffee processed by different post-harvesting methods
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
Ana Fuentes López; Erika Tatiana Cortes Macias; Cristina Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 41 - 41. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 64 Título del trabajo:** Production of dry-cured pork loin using water vapour permeable bags
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Ana Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7
- 65 Título del trabajo:** Reducing sodium content in dry-cured pork loin. A novel process using water vapour permeable bags
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Ana Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Cristina Fuentes López; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7

- 66 Título del trabajo:** Image analysis for quality control of table olives during storage
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 06/07/2018
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 100 - 100. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5
- 67 Título del trabajo:** Image analysis for quality control of table olives during storage
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 06/07/2018
Cristina Fuentes López; SAMUEL VERDÚ AMAT; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 189 - 193. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5
- 68 Título del trabajo:** Toxicity evaluation of vanillin functionalised silica particles used as antimicrobial agents
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 06/07/2018
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Ana Juan García; María José Ruiz Leal; José Manuel Barat Baviera. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 0 - 0. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5
- 69 Título del trabajo:** Toxicity evaluation of vanillin functionalised silica particles used as antimicrobial agents
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 06/07/2018
Cristina Fuentes López; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Ana Juan García; José Manuel Barat Baviera; María José Ruiz Leal. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 101 - 101. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5
- 70 Título del trabajo:** ANTIFUNGAL ESSENTIAL OIL NANOEMULSIONS IN SALAD DRESSINGS
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Ana Fuentes López; Susana Ribes Llop; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 101 - 101. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 71 Título del trabajo:** Effect of calcium chloride on the sensory properties of spanish style table olives
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 81 - 81. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 72 Título del trabajo:** Identification of polyphenols extracted from olive stones by HPLC-MS
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
DAMIÁN VALVERDE GARCIA; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 49 - 49. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 73 Título del trabajo:** Use of essential oils to improve safety of table olives packaged without brine.
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 117 - 117. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 74 Título del trabajo:** Aceptación sensorial de salmón ahumado obtenido mediante un nuevo método
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 190 - 191. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 75 Título del trabajo:** Aceptación sensorial de un nuevo producto de croquetas de pescado/marisco y algas, con y sin gluten
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Alexandra Santos Johnson; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 204 - 205. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 76 Título del trabajo:** Efecto de la reducción de Na en salmón ahumado sobre la percepción sensorial de los consumidores
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 188 - 189. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 77 Título del trabajo:** Actividad antimicrobiana de compuestos activos de aceites esenciales inmovilizados sobre micropartículas de sílice: estudio in vitro y en alimentos
Nombre del congreso: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/07/2017



María Ruiz Rico; Susana Ribes Llop; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 249 - 253. ISSN 978-84-697-5069-8

78 Título del trabajo: COMBINATION OF SILICA MICROPARTICLES FUNCTIONALISED WITH NATURAL ANTIMICROBIAL COMPOUNDS AND THEIR APPLICATION IN FOOD TREATMENTS

Nombre del congreso: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 07/07/2017

Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 244 - 248. ISSN 978-84-697-5069-8

79 Título del trabajo: Desarrollo de un método rápido para predecir el contenido fenólico de aceitunas

Nombre del congreso: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 07/07/2017

Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 76 - 79. ISSN 978-84-697-5069-8

80 Título del trabajo: Efecto del empleo de aceites esenciales en la vida útil de hamburguesas de atún y algas.

Nombre del congreso: IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 16/06/2017

Alba Ortega Domingo; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017". pp. 111 - 111. ACOFESAL, ISSN 978-84-697-3680-7

81 Título del trabajo: Evaluación de la vida útil primaria y secundaria de paté de salmón y algas

Nombre del congreso: IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 16/06/2017

María José Daroz; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017". pp. 109 - 109. ACOFESAL, ISSN 978-84-697-3680-7

82 Título del trabajo: Caracterización nutricional de algas en polvo

Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 19/05/2017

Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Jagla Teresa Palasí; María Jesús Lerma García; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 162 - 162. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

83 Título del trabajo: Empleo de aceites esenciales para prolongar la vida útil de hamburguesas de salmón y algas

Nombre del congreso: I Congreso Junior CyTA

Ciudad de celebración: Madrid, España,

Fecha de celebración: 19/05/2017

Diana Dolea; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.

- 84 Título del trabajo:** Estudio de vida útil de trucha ahumada con bajo contenido en sodio
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Ana Fuentes López; Arancha Maria Rizo Parraga; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 85 Título del trabajo:** Estudio del efecto de la adición del aceite esencial de canela en los parámetros de calidad del aceite de palma
Nombre del congreso: I Congreso Junior CyTA
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Cintya Yannet Vergara Gutiérrez; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia. pp. 0 - 0.
- 86 Título del trabajo:** Antifungal properties of eugenol and thymol immobilised on MCM-41 microparticles to control food-relevant fungi
Nombre del congreso: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 24/02/2017
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 22 - 22. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 87 Título del trabajo:** Degradation of colour and texture of Spanish-style green table olives pasteurized and stored in different plastic pouches
Nombre del congreso: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 24/02/2017
Cristina Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 36 - 36. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 88 Título del trabajo:** Antifungal properties of cinnamon bark essential oil and trans-cinnamaldehyde against moulds
Nombre del congreso: 2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 04/03/2016
Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology. Abstract book". pp. 68 - 68. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 89 Título del trabajo:** USE OF CINNAMON BARK OIL-IN-WATER EMULSIONS AS NATURAL AGENTS IN STRAWBERRY JAMS
Nombre del congreso: 2015 International Nonthermal Processing Workshop
Ciudad de celebración: Athens, Greece,
Fecha de celebración: 13/11/2015



Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "2015 International Nonthermal Processing Workshop". pp. 171 - 171. ISSN 978-618-82196-2-5

- 90 Título del trabajo:** Determinación de la Degradación de Salsas Envasadas Mediante Espectroscopía de Impedancias. Comparación con Resultados de Análisis Bioquímicos.
Nombre del congreso: IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 07/07/2015
Francisco Javier Ibáñez Civera; Rafael Masot Peris; Juan M. Giménez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Luís Gil Sánchez. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 20 - 24. ISSN 978-84-608-2360-5
- 91 Título del trabajo:** Detection and quantification of vanillin content in commercially available alkalised cocoa powders
Nombre del congreso: Third International Congress on Cocoa Coffee and Tea (CoCoTea 2015)
Ciudad de celebración: Aveiro, Portugal,
Fecha de celebración: 24/06/2015
Edgar Pérez Esteve; Cesar Palomares Cano; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. 62 - 62.
- 92 Título del trabajo:** Control de la aromatización no declarada de polvos de cacao mediante cuantificación del contenido en vainillina por HPLC
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
Edgar Pérez Esteve; Cesar Palomares Cano; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 56 - 56. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 93 Título del trabajo:** Influencia de la sustitución parcial de sodio en la vida útil de salmón ahumado obtenido por un nuevo método
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
Arancha Maria Rizo Parraga; Naiara Herreros; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 83 - 83. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 94 Título del trabajo:** Influencia del tipo de carne en el perfil nutricional y parámetros físico-químicos de salchichas tipo Frankfurt elaboradas a partir de carne de conejo, cerdo, pollo y pavo
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
RAFAEL CASILLAS PEÑUELAS; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; Juan José Pascual Amorós; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 99 - 99. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 95 Título del trabajo:** USE OF ANTIFUNGAL MICROEMULSIONS IN STRAWBERRY JAMS: IMPACT ON SAFETY AND SENSORY PROPERTIES
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015

Susana Ribes Llop; Gloria Ruiz; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 85 - 85. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3

96 Título del trabajo: Elaboración de una salchicha a partir de carne de conejo

Nombre del congreso: 40 Symposium de Cunicultura de ADESCU

Ciudad de celebración: Santiago de Compostela, España,

Fecha de celebración: 29/05/2015

RAFAEL CASILLAS PEÑUELAS; Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; Juan José Pascual Amorós; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas 40 Symposium de Cunicultura de Asescu". pp. 111 - 114. Editorial Agrícola Española S.A., ISSN 978-84-92928-42-2

97 Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE BACALAO CON SABOR A HUMO OBTENIDO POR NUEVO MÉTODO

Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 10/04/2015

Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 91 - 91. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

98 Título del trabajo: Evaluación de la vida útil de hamburguesas de atún y algas

Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 10/04/2015

Laura Martí; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 69 - 69. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

99 Título del trabajo: INFLUENCIA DE DISTINTOS EDULCORANTES ARTIFICIALES EN LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS Y SENSORIALES DE CONFITURAS DE FRESA

Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 10/04/2015

Susana Ribes Llop; Gloria Ruiz; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 88 - 88. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

100 Título del trabajo: MICROEMULSIONES COMO SISTEMAS DE LIBERACIÓN DE ANTIMICROBIANOS NATURALES EN ALIMENTOS

Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)

Ciudad de celebración: Badajoz,

Fecha de celebración: 10/04/2015

Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 175 - 175. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

- 101 Título del trabajo:** NIVEL DE IMPLANTACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DE ETIQUETADO
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
Miguel Ángel Benavent Férez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 293 - 293. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 102 Título del trabajo:** OPINIÓN DE LOS CONSUMIDORES FRENTE AL ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
Miguel Ángel Benavent Férez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 292 - 292. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 103 Título del trabajo:** EFFECT OF FORMULATION AND STORAGE TIME ON THE OPTICAL, MECHANICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SUGAR-FREE JAMS
Nombre del congreso: II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 06/03/2015
Susana Ribes Llop; Gloria Ruiz; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology. □New challenges in Food Science & Technology□". pp. 66 - 66. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 104 Título del trabajo:** Diseño de un sistema electrónico de medida de parámetros eléctricos para la determinación de la degradación de salsas envasadas
Nombre del congreso: VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 04/07/2014
Francisco Javier Ibáñez Civera; Rafael Masot Peris; Juan Manuel Giménez Martínez; Ana Fuentes López; YIYAO YE. "VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 101 - 105. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-697-1302-0
- 105 Título del trabajo:** Diseño y caracterización de un yogur enriquecido con ácido fólico con bioaccesibilidad controlada
Nombre del congreso: VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,
Fecha de celebración: 04/07/2014
Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. "VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 47 - 52. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-697-1302-0
- 106 Título del trabajo:** A novel process for obtaining a smoked cod product
Nombre del congreso: 44th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting. SEAFOOD Science for a changing demand
Ciudad de celebración: Bilbao, Spain,

Fecha de celebración: 11/06/2014

Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "WEFTA Abstracts". pp. 0 - 0.

107 Título del trabajo: Influence of feed composition on the shelf-life of gilthead sea bream

Nombre del congreso: 44th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting. SEAFOOD Science for a changing demand

Ciudad de celebración: Bilbao, Spain,

Fecha de celebración: 11/06/2014

Irene Díaz Pasquín; Ana Fuentes López; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "WEFTA Abstracts". pp. 0 - 0.

108 Título del trabajo: Aplicación de la Espectroscopía de Impedancia para evaluar la vida útil de leche fresca

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

David Canet; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 401 - 401. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

109 Título del trabajo: Aplicación de la espectroscopía de impedancia para evaluar la vida útil de leche fresca

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

David Canet; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 86 - 92. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

110 Título del trabajo: DESARROLLO DE UN SISTEMA DE MEDIDA RÁPIDO PARA DETERMINAR EL CONTENIDO DE GRASA EN LECHE

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

A FUERTES; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 490 - 490. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

111 Título del trabajo: Evaluación de la calidad físico-química de salmón ahumado obtenido mediante el uso de bolsas permeables al vapor de agua

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Verónica Mañes Lázaro; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 188 - 195. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

112 Título del trabajo: Optimización de un nuevo método de ahumado de pescado

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Verónica Mañes Lázaro; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 597 - 604. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

113 Título del trabajo: A novel technique of optoelectronic system for jumbo squid (*dosidicus gigas*) freshness

Nombre del congreso: VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 05/07/2013

Patricia Zaragozá Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Libro de autores". pp. 557 - 562. Autores, ISSN 978-84-695-8811-6

114 Título del trabajo: Aplicación de sensores optoelectrónicos en la determinación de vida útil de pota

Nombre del congreso: II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Ciudad de celebración: Madrid, Spain,

Fecha de celebración: 21/06/2013

Patricia Zaragozá Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 129 - 130. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5

115 Título del trabajo: Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de salmón ahumado obtenido mediante el uso de bolsas permeables al vapor de agua

Nombre del congreso: II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Ciudad de celebración: Madrid, Spain,

Fecha de celebración: 21/06/2013

Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 139 - 140. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5

116 Título del trabajo: Utilización de la espectroscopía de resonancia magnética nuclear (RMN) para el análisis de Listeria en bacalao refrigerado

Nombre del congreso: II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Ciudad de celebración: Madrid, Spain,

Fecha de celebración: 21/06/2013

María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 133 - 134. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5

117 Título del trabajo: Fish Freshness Evaluation Using Voltammetric Sensors

Nombre del congreso: EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2012)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 23/11/2012

María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. pp. 222 - 222.

118 Título del trabajo: Use of impedance spectroscopy in the on-line monitoring of the salmon salting-smoking process

Nombre del congreso: EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2012)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 23/11/2012



Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. pp. 239 - 239.

- 119 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo proceso para la obtención de salmón ahumado
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 1. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 120 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo proceso para la obtención de salmón ahumado
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 87 - 87. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 121 Título del trabajo:** Empleo de lengua electrónica en la evaluación de frescura de dorada
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 1. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 122 Título del trabajo:** Empleo de lengua electrónica en la evaluación de frescura de dorada
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 123 - 123. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 123 Título del trabajo:** APPLICATION OF IMPEDANCE SPECTROSCOPY TO THE EVALUATION OF THE THERMAL PROCESSING OF CHICKEN BREAST CUTS
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE OF AGRICULTURAL ENGINEERING CIGR-AGENG 2012
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/07/2012
FRANCINY CAMPOS SCHMIDT; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Loao Laurindo; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol. "Proceedings en CD". pp. 1 - 1. CIGR-AgEng, ISSN 978-84-615-9928-8
- 124 Título del trabajo:** A novel colorimetric technique for evaluation of fish spoilage
Nombre del congreso: 2nd Food Safety Workshop
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/07/2012
Patricia Zaragozá Torres; Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "Technologies and Innovations Applied to Food Safety". pp. 391 - 396. Sicura and Food Safety Working Group of The International Commission of Agricultural and Biosystems, ISSN 978-84-615-9669-0

- 125 Título del trabajo:** Desarrollo de un método hplc para la determinación de ácido fólico liberado desde materiales mesoporosos mcm-41 con apertura enzimática
Nombre del congreso: VI Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Burjassot, Valencia,
Fecha de celebración: 06/07/2012
Edgar Pérez Esteve; Jorge Salinas; Ana Fuentes López; M^a Carmen Coll Merino; Carolina Acosta Romero; Andrea Bernardos Bau; María Dolores Marcos Martínez; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes". pp. 53 - 53. Universitat de València, ISSN 978-84-695-5262-9
- 126 Título del trabajo:** New colorimetric detection to determine *Sparus aurata* freshness
Nombre del congreso: VI Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Burjassot, Valencia,
Fecha de celebración: 06/07/2012
Patricia Zaragoza Torres; A. Rizo; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "Libro de resúmenes". pp. 60 - 60. Universitat de València, ISSN 978-84-695-5262-9
- 127 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la detección de pescado congelado-descongelado
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Emmy Lisette Méndez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 42 - 42. Universidad,
- 128 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la detección de pescado congelado-descongelado
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Emmy Lisette Méndez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 42 - 42. Universidad,
- 129 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la evaluar la vida útil de salmón
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Arancha Maria Rizo Parraga; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 43 - 43. Universidad,
- 130 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la evaluar la vida útil de salmón
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Arancha Maria Rizo Parraga; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 43 - 43. Universidad,

- 131 Título del trabajo:** Empleo de la espectroscopía de impedancia para evaluar el efecto del tratamiento térmico en el tejido de patata
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; Diane Barrett; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 45 - 45. Universidad,
- 132 Título del trabajo:** Empleo de la espectroscopía de impedancia para evaluar el efecto del tratamiento térmico en el tejido de patata
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; Diane Barrett; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 45 - 45. Universidad,
- 133 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA FRESCURA DE CARNE DE POLLO MEDIANTE LA TÉCNICA DE ESPECTROSCOPÍA DE IMPEDANCIA
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; FRANCINY CAMPOS SCHMIDT; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 44 - 44. Universidad,
- 134 Título del trabajo:** Evaluación de la frescura de carne de pollo mediante la técnica de espectroscopía de impedancia
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Ana Fuentes López; FRANCINY CAMPOS SCHMIDT; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 44 - 44. Universidad,
- 135 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia en la evaluación de la vida útil de dorada
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Emmy Lisette Méndez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 136 Título del trabajo:** Desarrollo del proceso de elaboración de bacalao desalado con bajo contenido en sodio listo para consumir
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Marta Aliño Alfaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 137 Título del trabajo:** Espectroscopia de impedancia aplicada a la evaluación de la calidad higiénica de la carne de cerdo
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

Carlos Alberto De Jesus De Barros; Ana Fuentes López; M^a Jesús Pagán Moreno; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 1 - 9. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

138 Título del trabajo: Estudio de la vida útil de bacalao ahumado fileteado y envasado mediante la técnica de imagen multiespectral SW-NIR

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

Lunier Joel Girón Hernández; Eugenio Ivorra Martínez; Antonio José Sánchez Salmerón; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

139 Título del trabajo: Mejora en el proceso de ahumado de salmón

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

Ana Fuentes López; MARÍA INÉS PÉREZ FUSTER; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

140 Título del trabajo: Development of a low-cost non-destructive system for measuring moisture and salt content in smoked fish products

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

Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,

Fecha de celebración: 22/05/2011

Petra Karásková; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 0 - 0. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

141 Título del trabajo: Electronic sensor application in the detection of frozen-unfrozen fish

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/10/2010

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

142 Título del trabajo: Electronic sensor application in the detection of frozen-unfrozen fish

Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/10/2010

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 347 - 347. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

143 Título del trabajo: Aplicación de la técnica de espectrofotometría de infrarrojo cercano (SW-NIR) para la determinación de la frescura de jamón cocido loncheado y envasado

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Raúl Grau Meló; Antonio José Sánchez Salmerón; Lunier Joel Girón Hernández; Eugenio Ivorra Martínez; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes". pp. 72 - 72. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

144 Título del trabajo: Determinación de parámetros fisicoquímicos en muestras de lomo de cerdo durante el proceso de curado mediante espectroscopía de impedancia

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Ana Fuentes López; Lunier Joel Girón Hernández; María Benlloch Tinoco; Raúl Grau Meló; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Juan Soto Camino; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes". pp. 69 - 69. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

145 Título del trabajo: Desarrollo de un producto de bacalao desalado refrigerado con bajo contenido en sodio

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Calidad Alimentaria

Ciudad de celebración: Santander, España,

Fecha de celebración: 28/10/2009

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Raúl Grau Meló; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Cd abstracts". pp. 1 - 1. Fundación IDEA,

146 Título del trabajo: Effect of neutral water electrolyzed (EW) on the fresh trout preservation

Nombre del congreso: 3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference

Fecha de celebración: 15/09/2009

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Raúl Grau Meló; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Book of abstracts". pp. 118 - 118. WEFTA,

147 Título del trabajo: Aplicación de sensores metálicos potenciométricos en la determinación de la frescura de carne de pollo

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

Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,

Fecha de celebración: 06/09/2009

Juan Antonio Serra Belenguer; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; Luís Gil Sánchez; Eduardo García Breijo; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 2. Universidad de La Sabana,

148 Título del trabajo: Desarrollo de un método de medida rápido para el control del contenido en humedad y sal en queso manchego

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

Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,

Fecha de celebración: 06/09/2009

Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol. "Libro de Resúmenes". pp. 15 - 15. Universidad de La Sabana,

149 Título del trabajo: Design and Implementation of a Low-Cost Non-Destructive System for Measurements of Water and Salt Levels in Food Products Using Impedance Spectroscopy

Nombre del congreso: 13th International symposium on olfaction and electronic nose

Ciudad de celebración: Brescia, Italia,

Fecha de celebración: 15/04/2009

Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Ana Fuentes López; FRANCINY CAMPOS; José Manuel Barat Baviera; Luís Gil Sánchez; Roberto Hanoi Labrador Montero; Juan Soto Camino; Ramón Martínez Mañez. "AIP Conference Proceedings Volume 1137". pp. 5 - 9. American Institute of physics, ISSN 978-0-7354-0674-2

- 150 Título del trabajo:** Influence of the partial substitution of NaCl on the quality of dry-cured tuna loin
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Abstracts". pp. 58 - 58.
Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 151 Título del trabajo:** Chemical evaluation of smoked sea bass with sodium replacement stored at 4°C
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Book of Abstract". pp. 156 - 156. INRB / IPIMAR,
- 152 Título del trabajo:** Effect of sodium replacement and packaging on microbial quality of smoked sea bass
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Book of Abstract". pp. 157 - 157. INRB / IPIMAR,
- 153 Título del trabajo:** Evolution of physicochemical parameters in smoked sea bass with low sodium content throughout cold storage
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Book of Abstract". pp. 155 - 155. INRB / IPIMAR,
- 154 Título del trabajo:** Evolution of biogenic amines and microbial growth in smoked sea bass with sodium replacement in cold storage
Nombre del congreso: 4th SEAFOODplus Conference
Ciudad de celebración: Bilbao, España,
Fecha de celebración: 04/06/2007
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Libro de Resúmenes". pp. 53 - 53. Seafood in a changing world,
- 155 Título del trabajo:** Sensory and physicochemical evaluation of smoked sea bass with sodium replacement
Nombre del congreso: 2nd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2006)
Ciudad de celebración: Quebec, Canadá,
Fecha de celebración: 29/10/2006
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera.
"PROCEEDINGS". pp. 150 - 150. HAWORTH PRESS, Inc., ISSN 1049-8850
- 156 Título del trabajo:** Study of sea bass salting process with sodium replacement
Nombre del congreso: 2nd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2006)
Ciudad de celebración: Quebec, Canadá,
Fecha de celebración: 29/10/2006
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer; Isabel Fernández Segovia.
"PROCEEDINGS". pp. 152 - 152. HAWORTH PRESS, Inc., ISSN 1049-8850

- 157 Título del trabajo:** APLICACION DEL MODELO E.F.Q.M. A UNA COOPERATIVA AGRICOLA VALENCIANA
Nombre del congreso: II Seminario Hortofrutícola Colombiano. I Congreso Iberoamericano de Sistemas de Procesado
Ciudad de celebración: Ibagué, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2006
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de resúmenes". pp. 328 - 331. Universidad del Touma, Colombia,
- 158 Título del trabajo:** European sea bass salting kinetics as affected by the skin presence
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 739 - 742. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 159 Título del trabajo:** European sea bass salting kinetics as affected by the skin presence
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 306 - 306. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 160 Título del trabajo:** Safety aspects of smoked and marinated fish products
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 305 - 305. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 161 Título del trabajo:** Safety aspects of smoked and marinated fish products
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 731 - 734. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 162 Título del trabajo:** Study of kinetic and thermodynamic control in european sea bass salting
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 307 - 307. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 163 Título del trabajo:** Study of kinetic and thermodynamic control in European sea bass salting process
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 743 - 746. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

- 164 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS AHUMADOS
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Libro de Resúmenes". pp. 53 - 53. CESIA 2004,
- 165 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS AHUMADOS
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"cd-Artículos". pp. 271 - 278. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 166 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL EFECTO BARRERA DE LA PIEL DURANTE EL SALADO DE LUBINA (Dicentrarchus labrax L.)
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"Libro de Resúmenes". pp. 135 - 135. CESIA 2004,
- 167 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL EFECTO BARRERA DE LA PIEL DURANTE EL SALADO DE LUBINA (Dicentrarchus labrax L.)
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.
"cd-Artículos". pp. 754 - 760. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 168 Título del trabajo:** Comparación del perfil de aminoácidos libres y ácidos grasos en lubinas (dicentrarchus labrax L.) procedentes de piscifactoria y pesca extractiva
Nombre del congreso: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 24/03/2004
Ana Fuentes López; Mario Visquert Fas. "Libro de resúmenes". pp. 94 - 94. Facultad de Veterinaria,
- 169 Título del trabajo:** Influencia del tratamiento térmico en la acidez de diferentes mieles
Nombre del congreso: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 24/03/2004
Mario Visquert Fas; Ana Fuentes López. "Libro de resúmenes". pp. 129 - 129. Facultad de Veterinaria,
- 170 Título del trabajo:** Perfil de compuestos volátiles en mejillones (Mytilus galloprovincialis, Lmk.) procedentes del Puerto de Valencia, Delta del Ebro y Galicia.
Nombre del congreso: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 24/03/2004
Ana Fuentes López; Mario Visquert Fas. "Libro de resúmenes". pp. 97 - 97. Facultad de Veterinaria,

- 171 Título del trabajo:** Microbial challenge in ready-to-use desalted cod preserved with additives
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; M^a Isabel Escriche Roberto. "cd-Artículos". pp. 59 - 64. International Association for Engineering and Food,
- 172 Título del trabajo:** Microbial challenge in ready-to-use desalted cod preserved with additives
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; M^a Isabel Escriche Roberto. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 93 - 93. International Association for Engineering and Food,
- 173 Título del trabajo:** Caracterización de mejillones (*Mytilus*) de tres procedencias distintas de elevado consumo en la Comunidad Valenciana
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 02/06/2003
Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer; M^a Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 649 - 652. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6
- 174 Título del trabajo:** Caracterización y comparación de la calidad de lubinas (*Dicentrarchus labrax*) procedentes de piscifactorias, frente a las mismas especies obtenidas de pesca tradicional
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Acuicultura
Ciudad de celebración: Cádiz, España,
Fecha de celebración: 12/05/2003
Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de resúmenes". pp. 39 - 40. Junta de Andalucía-Consejería de Agricultura y Pesca,

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** University of California - Davis
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Ciudad entidad realización: Davis, Estados Unidos de América
Fecha de inicio: 15/06/2011 **Duración:** 4 meses
- 2 Entidad de realización:** UNIVERSITY COLLEGE CORK
Ciudad entidad realización: CORK, Irlanda
Fecha de inicio: 01/01/2004 **Duración:** 4 meses



Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 3

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

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Profesor/a Titular de Universidad en Ingeniería y Arquitectura
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Fecha de obtención: 15/03/2016
- 2 Descripción:** Profesor/a Contratado/a Doctor/a
Entidad acreditante: Agencia Valenciana de Evaluación y Prospectiva
Fecha de obtención: 22/02/2013
- 3 Descripción:** Profesor/a Ayudante Doctor/a
Entidad acreditante: Agencia Valenciana de Evaluación y Prospectiva
Fecha de obtención: 07/09/2011
- 4 Descripción:** Quinquenios
Nº de tramos reconocidos: 2

Resumen de otros méritos

Descripción del mérito: Participación mesa redonda en el evento Innotransfer. Innovación en Biotecnología: Retos y oportunidades