



Pau Talens Oliag

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 22/03/2024

v 1.4.0

1c801c31214187e2b98c511bfa968930

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/>

Pau Talens Oliag

Apellidos: **Talens Oliag**
Nombre: **Pau**
DNI:
ResearcherID: **B-4614-2016**
ScopusID: **6506493375**
ORCID: **0000-0001-7318-3336**
Fecha de nacimiento:
Sexo: **Hombre**
Teléfono fijo:
Correo electrónico:

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Gestión docente (Sí/No): Si
Correo electrónico: pautalens@upv.es
Fecha de inicio: 23/03/2016
Modalidad de contrato: Funcionario/a
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	23/03/2016
2	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	14/05/2007
3	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	25/01/2007
4	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	03/12/2002
5	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,	01/10/2001
6	Universitat Politècnica de València	Ayudante de Escuela Universitaria (AYEU)	05/10/2000

1 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València

Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad

Fecha de inicio: 23/03/2016

2 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València

Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad

Fecha de inicio: 14/05/2007

Duración: 8 años - 10 meses - 8 días



- 3** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 25/01/2007 **Duración:** 3 meses - 19 días
- 4** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Universitaria
Fecha de inicio: 03/12/2002 **Duración:** 4 años - 1 mes - 21 días
- 5** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,
Fecha de inicio: 01/10/2001 **Duración:** 1 año - 2 meses - 1 día
- 6** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Ayudante de Escuela Universitaria (AYEU)
Fecha de inicio: 05/10/2000 **Duración:** 11 meses - 25 días



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del título: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ciudad entidad titulación: Valencia, España

Entidad de titulación: UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA DE VALENCIA

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 20/07/1998

Doctorados

Programa de doctorado: DOCTOR POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Entidad de titulación: UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA DE VALENCIA

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Valencia, España

Fecha de titulación: 20/07/2002

Entidad de titulación DEA: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Título de la tesis: Tratamientos osmóticos crioprotección fresa-kiwi

Calificación obtenida: 10.0

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés					
Catalán					

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Evaluación de la digestibilidad proteica y el contenido en antinutrientes de harinas de haba hidrolizadas enzimáticamente
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALERA SOTO, MELISA
Calificación obtenida: 9.0



Fecha de defensa: 13/02/2024

- 2 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y TECNO-FUNCIONALES DE HARINAS DE HABAS HIDROLIZADAS ENZIMÁTICAMENTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUALLAR GRACIA, MARCOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 14/12/2023
- 3 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN TEXTURAL DE TRES ALIMENTOS MODIFICADOS ENZIMÁTICAMENTE. EFECTO DE SU INTERACCIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ-HESLES VICH, ANA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 26/09/2023
- 4 Título del trabajo:** IDENTIFICACIÓN Y EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO DE MICROPLÁSTICOS EN AGUAS Y LODOS DE DEPURADORAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ ALBEROLA, SANTIAGO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 20/09/2023
- 5 Título del trabajo:** Aerogeles biodegradables aplicados a la agroindustria
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SILLERO VIZCAINO, CLAUDIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 14/07/2023
- 6 Título del trabajo:** IDENTIFICACIÓN DE PÉPTIDOS CON POTENCIAL ACTIVIDAD ANTIDIABÉTICA RESISTENTES A LA DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL GENERADOS A PARTIR DE LEGUMBRES PREPARADAS CON DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LATORRE PEREZ, JUAN BAUTISTA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 11/07/2023
- 7 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS DE GOMINOLAS ELABORADAS CON DISTINTOS GELIFICANTES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROIG FUENTES, ALVARO VICTOR
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 30/06/2023



- 8 Título del trabajo:** Impregnación a vacío como alternativa sostenible para obtener harinas de haba (Vicia faba) enriquecidas en hierro
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALTUNA PEREZ, CARLA DIEGA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 29/06/2023
- 9 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FÍSICAS, MECÁNICAS Y TÉRMICAS DEL CHICLE EN GRAGEA Y DESARROLLO DE UN MÉTODO INSTRUMENTAL PARA EVALUAR SU RESISTENCIA A LA ROTURA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ CHULIA, MARINA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 16/12/2022
- 10 Título del trabajo:** Propiedades funcionales y tecnológicas de fracciones acuosas obtenidas a partir de Pleurotus ostreatus
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERRANDIS ROSELL, ANNA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2022
- 11 Título del trabajo:** MODIFICACIÓN DE LA TEXTURA DE CARNE DE CERDO Y EFECTO SOBRE SU DIGESTIBILIDAD PROTEICA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FURONES HERNANDEZ, SAMUEL
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 22/07/2022
- 12 Título del trabajo:** EFECTO DE LOS PORTADORES COMO LA MALTODEXTRINA Y EL HIDROLIZADO DE PROTEÍNA DE SUERO EN LA CALIDAD DE LA MIEL DESHIDRATADA OBTENIDA POR CONGELACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BURGUETE MEDIALDEA, ELENA
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 22/06/2022
- 13 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL PROCESADO EN EL CONTENIDO DE ANTINUTRIENTES Y LA DIGESTIBILIDAD PROTEICA DE SEMILLAS DE ALTRAMUZ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ DUNNE, FRANCISCO DE BORJA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/02/2022
- 14 Título del trabajo:** Desarrollo de carne texturalmente modificada mediante su tenderización con papaína. Efecto de las variables de proceso.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: HERRERO ZANON, LUCIA

Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 15/12/2021

15 Título del trabajo: Formulación y caracterización de las propiedades reológicas y digestivas de una crema de champiñones enriquecida en proteína y con textura modificada

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: BENZAMA, KAOUTHER

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 21/09/2021

16 Título del trabajo: Detección y cuantificación de SARS-CoV-2 y su posible correlación con la presencia de crAssphage

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: LOZANO YUBERO, DANIEL

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 13/07/2021

17 Título del trabajo: Obtención de carne de cefalópodo (*Dosidicus gigas*) texturalmente modificada mediante su tenderización con papaína.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: FERRANDIS ROSELL, ANNA

Calificación obtenida: 8.5

Fecha de defensa: 02/07/2021

18 Título del trabajo: EFECTO DE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN MODIFICADO Y MUCÍLAGO DE SEMILLAS DE CHÍA EN LAS PROPIEDADES MECÁNICAS, SENSORIALES Y DIGESTIVAS DE UN PURÉ DE POLLO Y VERDURAS

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: LOPEZ CHULIA, MARINA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 02/07/2021

19 Título del trabajo: Efecto de diferentes métodos de cocción sobre la digestión proteica y la actividad antioxidante de diferentes pastas de legumbres

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: FUERTES GIL, PATRICIA

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 02/07/2021

20 Título del trabajo: DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE SALSA ESPAÑOLA CON TEXTURA MODIFICADA

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: ESTARRIAGA OCON, RAQUEL



Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 29/04/2021

- 21 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de enzimas pectolíticas sobre las características texturales de zanahoria
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ TORRALBA, SERGIO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 23/11/2020
- 22 Título del trabajo:** Ablandamiento de carne de cefalópodo (*Todarodes sagittatus*) mediante papaína. Efecto del tratamiento de cocción.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GODOY ASTELARRA, JOSHUA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 23/09/2020
- 23 Título del trabajo:** Estudio y caracterización del pre-tratamiento enzimático con papaína en la textura de carne de cerdo. Efecto del tratamiento térmico.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DIAZ POBO, MIGUEL
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 20/07/2020
- 24 Título del trabajo:** EFECTO DE LA COCCIÓN Y LA DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL IN VITRO SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE UN HIDROLIZADO DE SUBPRODUCTOS DE TOMATE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ARNAL SALINAS, MILAGROS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 19/02/2020
- 25 Título del trabajo:** Application of Infrared Spectroscopy and Chemometrics to the Cocoa Industry for Fast Composition Analysis and Fraud Detection
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Quelal Vásconez, Maribel Alexandra
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 13/12/2019
Mención de calidad: Si
- 26 Título del trabajo:** ANÁLISIS DE PATRONES LÁSER PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LA TEXTURA DE CARNE DE CERDO. EFECTO DEL PRETRATAMIENTO CON ENZIMA Y POSTERIOR COCCIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ TORRES, PEDRO GABRIEL
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/09/2019



- 27** **Título del trabajo:** Caracterización reológica, viscoelástica y mecánica de crema de guisante con textura modificada
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CASTELLS, MARIA LAURA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 24/09/2019
- 28** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO CERCANO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE CHICLE EN LÁMINA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CABRERA GOMEZ, ADRIAN
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 12/09/2019
- 29** **Título del trabajo:** Hidrogeles de agar para la encapsulación de bacterias probióticas: efecto de la incorporación de polifenoles
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN LLORET, VERA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 23/07/2019
- 30** **Título del trabajo:** Desarrollo de una tostada de maíz enriquecida con harina de chapulín. Caracterización de compuestos bioactivos, digestibilidad y aceptación sensorial.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CORTIZO FONTENLA, MARTIN
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 01/10/2018
- 31** **Título del trabajo:** Desarrollo de recubrimientos antivirales a base de carragenatos y extracto de té verde para mejorar la seguridad de arándanos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIL SEPULCRE, NICOLAS
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 27/09/2018
- 32** **Título del trabajo:** Desarrollo de nuevos materiales celulósicos bioactivos mediante la inmovilización de una beta-galactosidasa
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SEBA PIERA, ISABEL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 25/09/2018



- 33 Título del trabajo:** Innovations in non-destructive techniques for fruit quality control applied to manipulation and inspection lines
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Cortés López, Victoria
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 17/09/2018
Mención de calidad: Si
- 34 Título del trabajo:** Optimización de la producción de extractos basados en agar a partir de algas Gelidium sesquipedale y su aplicación para el desarrollo de materiales para envasado de alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIRONES GIL, EDUARDO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/07/2018
- 35 Título del trabajo:** Aproximación de la técnica de imagen de retrodispersión laser a la caracterización de harinas de trigo.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MANZANO BORT, ANGEL VICTOR
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/07/2018
- 36 Título del trabajo:** Efecto de un recubrimiento de gelatina enriquecida con hidrolizado de subproducto de tomate en lomo de cerdo fresco
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ARNAL SALINAS, MILAGROS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 17/07/2018
- 37 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles a base de aceites esenciales en aceitunas de mesa comercializadas sin líquido de gobierno
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARRIGUES LOPEZ, JOSE
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 38 Título del trabajo:** Desarrollo de materiales enzimáticamente activos basados en una versión recombinante de la α -galactosidasa obtenida a partir de Thermotoga marítima inmovilizada en membranas de celulosa bacteriana
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SAMANIEGO SANTOS, NURIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 28/09/2017



- 39** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ESPECTRÓSCOPIA DE INFRARROJO CERCANO PARA IDENTIFICAR ADULTERACIONES DE CACAO CON HARINA DE ALGARROBA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RENUNCIO GABARDA, LAURA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 21/07/2017
- 40** **Título del trabajo:** Almendras dulces y amargas: determinación del contenido de amigdalina mediante cromatografía líquida de alta resolución y clasificación mediante espectroscopia visible y de infrarrojo cercano
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORALES PADILLA, MARIA MONSERRATH
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 19/07/2017
- 41** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE METODOLOGIAS ALTERNATIVAS PARA LA EVALUACION DE PROTEÍNAS PRECURSORAS DE PEPTIDOS BIOACTIVOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ CHICA, EYLEN MANUELA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 17/07/2017
- 42** **Título del trabajo:** Valorización de Posidonia oceanica para la obtención de compuestos con aplicación en el desarrollo de biomateriales para el envasado activo de alimentos.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BENITO GONZALEZ, ISAAC
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/07/2017
- 43** **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
- 44** **Título del trabajo:** Caracterización de las propiedades físicas de polvos de cacao sometidos a diferentes niveles de alcalinización
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ FERNANDEZ, ROCIO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 45** **Título del trabajo:** Uso de espectroscopia FTIR para la determinación de azúcares simples y ácidos en zumos y néctares de fruta
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: TORRES MESA, CAROLINA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 05/07/2016

46 Título del trabajo: ENCAPSULACIÓN DE INGREDIENTES BIOACTIVOS DE INTERÉS EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: TORDERA BENLLOCH, FRANCISCO

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 29/09/2015

47 Título del trabajo: Desarrollo de nuevos materiales multifuncionales para el envasado de alimentos

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: IGARZA MARTINEZ, DIEGO

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 29/09/2015

48 Título del trabajo: USO DE ESPECTROSCOPIA VISIBLE E INFRARROJO CERCANO PARA LA DETECCIÓN DE ADULTERACIÓN EN LECHE

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SANCHEZ BLANCO, OCTAVIO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 29/09/2015

49 Título del trabajo: Determinación de la calidad interna de mango mediante espectroscopía visible y análisis multivariante.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GARCIA CALVO, PABLO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 25/09/2015

50 Título del trabajo: EMULSIONES COMO SISTEMAS DE LIBERACIÓN DE ANTIMICROBIANOS NATURALES EN ALIMENTOS

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: FERNANDEZ-SERRANO BELLOCH, PAULA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 09/09/2015

51 Título del trabajo: Influencia de distintos polioles en las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de mermelada de fresa.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: BAIXAULI MARIN, ELENA ASCENSION

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 17/07/2015



- 52** **Título del trabajo:** DESARROLLO Y CARACTERIZACION DE PELÍCULAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ POR MEZCLADO CON COMPUESTOS MÁS HIDROFÓBICOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ortega Toro, Rodrigo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/06/2015
Mención de calidad: Si
- 53** **Título del trabajo:** TFC: MANIPULACIÓN DE MANGO Y ESTIMACIÓN DE SU FIRMEZA MEDIANTE UNA GARRA ROBOT.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO SERRANO, MIGUEL
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 19/02/2015
- 54** **Título del trabajo:** FILMS BICAPA DE ALMIDÓN-POLICAPROLACTONA CON POTENCIAL EFECTO BIOACTIVO OBTENIDO MEDIANTE MOLDEO POR COMPRESIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MOREY SERRA, IRIS
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 24/07/2014
- 55** **Título del trabajo:** FILMS A BASE DE ALMIDÓN DE MAÍZ Y POLICAPROLACTONA. EFECTO DE POLIETILENGLICOL COMO POSIBLE PLASTIFICANTE-COMPATIBILIZADOR
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MUÑOZ TOMAS, MARIA AMPARO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 24/07/2014
- 56** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE AUTOMATIZACIÓN NO DESTRUCTIVO PARA LA CLASIFICACIÓN DE MANGOS EN FUNCIÓN DE SU MADUREZ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CORTES LOPEZ, VICTORIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/07/2014
- 57** **Título del trabajo:** MEJORA Y OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA DENTRO DE UNA INDUSTRIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ GARCIA, ADRIAN
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 11/07/2014

- 58** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE FORMULACIONES ENVASE POLI(ÁCIDO LÁCTICO) (PLA) CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA PARA SU USO EN ENVASADO ACTIVO EN APLICACIONES ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BLANOT, VICTORIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 24/02/2014
- 59** **Título del trabajo:** FILMS BIODEGRADABLES A BASE DE ALMIDÓN DE MAÍZ Y POLICAPROLACTONA: EFECTO DEL ÁCIDO CÍTRICO COMO AGENTE DE ENTRECruzAMIENTO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: COLLAZO BIGLIARDI, SOFIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 25/09/2013
- 60** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE UN MÉTODO DE SECADO COMBINADO PARA LA OBTENCIÓN DE PORCIONES DE COCONA (SOLANUM SESSILOPORUM DUANI) DE ALTA CALIDAD
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AGUDELO STERLING, CLAUDIA MARCELA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/09/2013
- 61** **Título del trabajo:** MEJORAS DE LAS PROPIEDADES DE FILMS BIODERADABLES A PARTIR DE ALMIDÓN POR MEZCLA CON POLICAPROLACTONA (PCL)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CONTRERAS GUILLEN, JESSICA ROXANA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 25/09/2013
- 62** **Título del trabajo:** Propiedades de films de almidón de maíz. Influencia de la incorporación de lípidos, biopolímeros y compuestos bioactivos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Jiménez Marco, Alberto
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 22/03/2013
Mención de calidad: Si
- 63** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE AUTOMATIZACIÓN NO DESTRUCTIVO ENFOCADO A LA CLASIFICACIÓN DE PEPINO EN BASE A SUS PROPIEDADES ÓPTICAS Y MECÁNICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ VILLALOBOS, SALVADOR
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 01/03/2013



- 64** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE TENSOACTIVOS EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE ALMIDÓN DE MAÍZ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ORTEGA TORO, RODRIGO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/12/2012
- 65** **Título del trabajo:** APROXIMACIÓN AL ESTUDIO FÍSICO-QUÍMICO DE COLAS ANIMALES PARA SU USO EN TRATAMIENTOS DE RESTAURACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BILACH BARTRA, CLARA
Calificación obtenida: 9.6
Fecha de defensa: 11/09/2012
- 66** **Título del trabajo:** MEASUREMENT OF COLOUR OF CITRUS FRUITS USING AN AUTOMATIC COMPUTER VISION SYSTEM
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIDAL ZARAGOZA, ANNA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 02/03/2012
- 67** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE CON CARÁCTER ANTIOXIDANTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORENO SIMON, MAITANE
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 29/09/2011
- 68** **Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles a base de proteína de soja y lípidos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Monedero Prieto, Fuensanta María
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 20/05/2011
Mención de calidad: Si
- 69** **Título del trabajo:** TFC: (ERASMUS), ESTUDIO DE LAS TRANSFERENCIAS DE MOLÉCULAS PEQUEÑAS A TRAVÉS DE PELÍCULAS COMESTIBLES ENCAPSULANDO SUSTANCIAS ACTIVAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PERPIÑAN SAIZ, NURIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 30/07/2010
- 70** **Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO DE LA ESTABILIZACIÓN DEL B-CAROTENO EN DIFERENTES ESTRUCTURAS BIOPOLIMÉRICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: CLARA HIGUERAS, MARIA AMPARO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 15/04/2010

71 Título del trabajo: TFC: METODOLOGÍA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES BASADA EN DISEÑO DE EXPERIMENTOS Y ANÁLISIS DE IMAGEN

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PASCUAL BENLLIURE, ANA

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 17/02/2010

72 Título del trabajo: Recubrimientos comestibles a base de caseinato sódico

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Fabra Rovira, María José

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de defensa: 12/02/2010

Mención de calidad: Si

73 Título del trabajo: EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE HIDROXIPROPIL-METILCELULOSA (HPMC)

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: JIMENEZ MARCO, ALBERTO

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 17/12/2009

74 Título del trabajo: TFC: ESTUDIO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO DE LA CONTRIBUCIÓN DE VIFIDOBACTERIAS COMO INICIADOR PANARIO EN LA ELABORACIÓN DE MASAS AGRARIAS DE HARINA INTEGRAL

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SAEZ ANDREU, LAURA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 24/09/2009

75 Título del trabajo: EFECTO DE LA ADICIÓN DE ACEITES ESENCIALES EN LAS PROPIEDADES ÓPTICAS, MECÁNICAS Y BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE FILMS COMESTIBLES DE PROTEÍNA DE SOJA O CASEINATO SÓDICO

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: JESUS DE BARROS, CARLOS ALBERTO DE

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 27/07/2009

76 Título del trabajo: RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE CASEINATO SÓDICO CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: SANCHEZ VILLANUEVA, REGINA

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 27/07/2009

77 Título del trabajo: INFLUENCIA DEL TAMAÑO DE PARTÍCULA EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE CASINATO SÓDICO Y ÁCIDO OLEICO O ESTÉARICO

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PEREZ MASIA, ROCIO

Calificación obtenida: 9.5

Fecha de defensa: 27/07/2009

78 Título del trabajo: TFC: APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, CASEINATOS Y MATERIAL LIPÍDICO, EN GAJOS DE MANDARINA

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SANCHEZ VILLANUEVA, REGINA

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 30/09/2008

79 Título del trabajo: TFC: APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN PIÑA PARCIALMENTE DESHIDRATADA PARA SU INCORPORACIÓN EN MEZCLAS CON CEREALES

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PEREZ MASIA, ROCIO

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 30/09/2008

80 Título del trabajo: TFC: EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y CERA DE ABEJA EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE CASEINATO SÓDICO.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: JIMENEZ MARCO, ALBERTO

Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 24/09/2008

81 Título del trabajo: EMULSIONES PARA REFRESCOS: INCIDENCIA DE LA COMPOSICIÓN SOBRE SUS PROPIEDADES

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: PAGANI, CARLOS IGNACIO

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 24/07/2008

82 Título del trabajo: TFC:" FORMULACIÓN Y APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS EN NARANJA VARIEDAD NAVELATE Y MANDARINA VARIEDAD CLEMENULES"

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: AUSINA SALES, DANIEL

Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 21/07/2008



- 83** **Título del trabajo:** TFC: EFECTO DE LA ADICIÓN DE ÁCIDO OLEICO, CERA DE ABEJA Y CASEINATOS EN LAS PROPIEDADES MECÁNICAS. ÓPTICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ PINA, MARTA INMACULADA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/09/2007
- 84** **Título del trabajo:** RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA. EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE MATERIAL LIPÍDICO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONEDERO PRIETO, FUENSANTA MARIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 26/07/2007
- 85** **Título del trabajo:** TFC: DISEÑO Y OPTIMIZACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE CASEINATO SÓDICO, ÁCIDO OLEICO Y CERA DE ABEJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: YANINI BADENAS, MARCOS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 17/07/2007
- 86** **Título del trabajo:** TFC: COMPARACIÓN DE LOS PATRONES DE FRACTURA EN BOCA E INSTRUMENTAL DE ALMENDRA "MARCONA" CON DIFERENTES TIEMPOS DE TOSTADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: POLO FOLGADO, CAROLINA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 12/07/2007
- 87** **Título del trabajo:** TFC: EFECTO DEL CONTENIDO EN AGUA Y DE LA ESTRUCTURA EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE CASEINATO SÓDICO, ÁCIDO OLEICO Y/O CERA DE ABEJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MUÑOZ PEREZ, SANDRA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 12/07/2007
- 88** **Título del trabajo:** PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE FILMS COMESTIBLES A BASE DE CASEINATO SÓDICO, POLISACÁRIDOS Y MATERIAL LIPÍDICO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FABRA ROVIRA, MARIA JOSE
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/12/2006



- 89** **Título del trabajo:** (TFC) EFECTO DEL ALGINATO Y -CARRAGENATO EN LAS PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA EN RECUBRIMIENTOS A BASE DE CASEINATO SÓDICO, CERA DE ABEJA Y/O ÁCIDO OLEICO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ ABALOS, ANA MARIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 27/09/2006
- 90** **Título del trabajo:** (TFC) " DESIGNING PITFALL TASKS FOR DIGITAL ASSIGNMENTS ON RESEARCH EXPERIMENTS"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTI GARCIA, LAURA
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 26/09/2006
- 91** **Título del trabajo:** (TFC) PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE FILMS COMESTIBLES A BASE DE CASEINATO SÓDICO Y MATERIAL LIPÍDICO.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ CUBELLS, BEATRIZ
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/07/2006
- 92** **Título del trabajo:** Estudios en papaya mínimamente procesada por deshidratación osmótica
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ceballos Chan, Germán Enrique
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 18/01/2006
Mención de calidad: Si
- 93** **Título del trabajo:** CAMBIOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PAPAYA MÍNIMAMENTE PROCESADA POR TRATAMIENTOS OSMOTICOS
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PALMA SANCHEZ, MARIA ANGELES
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 04/02/2004
- 94** **Título del trabajo:** (T) INFLUENCIA DE LA COMPOSICIÓN FOSFOLIPÍDICA DE LA LECITINA DE SOJA EN LA FORMACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE UNA EMULSIÓN.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CARRIO ARGOS, LUCIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 22/12/2003



- 95** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES ÓPTICAS EN LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN ZANAHORIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEINADO PEINADO, SUSANA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/12/2003
- 96** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA A LA OBTENCIÓN DE PAPAYA CON PROCESADO MÍNIMO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PUCHADES SIMON, CRISTINA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/07/2003
- 97** **Título del trabajo:** EFECTO DEL TRATAMIENTO COMBINADO DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA/CONGELACIÓN SOBRE EL PERFIL DE COMPUESTOS VOLÁTILES Y LA CALIDAD SENSORIAL DEL KIWI
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FEMENIA ARTAL, MA.ANGELES
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 24/07/2001
- 98** **Título del trabajo:** (TFC) INFLUENCIA DE LA ESTRUCTURA EN LA TRANSFERENCIA DE MASA DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y APLICACIÓN DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN EL CONFITADO/ESCARCHADO DE PIÑA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BARRERA PUIGDOLLERS, CRISTINA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 06/04/2001
- 99** **Título del trabajo:** CAMBIOS EN LA FRACCIÓN VOLÁTIL DE FRESA ASOCIADOS A LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y CONGELACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ SANCHEZ, SERGIO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 29/03/2001
- 100** **Título del trabajo:** Cambios de color y propiedades mecánicas de la fresa durante la deshidratación osmótica. Efecto crioprotector
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZORRERO MARTINEZ, JOSE M.
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/09/2000

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** Cálculo del área bajo una curva: la suma de Riemann
Fecha de finalización: 01/10/2020
- 2 Descripción de la actividad:** Propiedades Físicas de Alimentos y Modelización
Fecha de finalización: 01/10/2020
- 3 Descripción de la actividad:** Concepto de fracción másica y fracción volumétrica. Aplicaciones en alimentos
Fecha de finalización: 01/10/2019
- 4 Descripción de la actividad:** Detección de adulteraciones en alimentos a través de medidas de densidad
Fecha de finalización: 01/10/2019
- 5 Descripción de la actividad:** Determinación experimental de densidad y porosidad en alimentos sólidos y líquidos
Fecha de finalización: 01/10/2019
- 6 Descripción de la actividad:** Predicción de la conductividad y difusividad térmica de un alimento en base a su composición: Efecto de la estructura
Fecha de finalización: 01/10/2019
- 7 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento reológico de un alimento fluido tixotrópico
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 8 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento viscoelástico de un alimento mediante un ensayo de relajación
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 9 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento viscoelástico de un alimento mediante un ensayo oscilatorio
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 10 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento viscoelástico de un alimento mediante un ensayo transitorio de fluencia creep-recovery
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 11 Descripción de la actividad:** Cómo caracterizar el comportamiento viscoelástico de un alimento
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 12 Descripción de la actividad:** Cómo determinar el brillo en alimentos
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 13 Descripción de la actividad:** Descripción del color en el espacio Ciel*a*b*
Fecha de finalización: 01/10/2017



- 14 Descripción de la actividad:** Efecto de la concentración en el comportamiento reológico de un alimento fluido
Fecha de finalización: 01/10/2017
- 15 Descripción de la actividad:** Caracterización de las propiedades mecánicas de alimentos mediante análisis de perfil de textura
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 16 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento mecánico de alimentos sólidos
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 17 Descripción de la actividad:** Comportamiento reológico de un alimento en función su contenido en grasa
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 18 Descripción de la actividad:** Determinación de la isoterma de sorción de agua un alimento
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 19 Descripción de la actividad:** Determinación de los atributos de color de un alimento en el sólido de color Yxy
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 20 Descripción de la actividad:** Determinación experimental de la difusividad térmica en alimentos
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 21 Descripción de la actividad:** Efecto de la temperatura en el comportamiento reológico de un alimento fluido
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 22 Descripción de la actividad:** Evaluación del color y tolerancia de color en alimentos a través del espacio CIELAB
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 23 Descripción de la actividad:** Predicción del valor de actividad de agua de una disolución de electrolitos
Fecha de finalización: 01/10/2016
- 24 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento reológico de un alimento fluido plástico
Fecha de finalización: 01/10/2015
- 25 Descripción de la actividad:** Caracterización del comportamiento reológico de un alimento fluido pseudoplástico
Fecha de finalización: 01/10/2015
- 26 Descripción de la actividad:** Determinación de la cantidad de agua congelable y no congelable presente en un alimento congelado
Fecha de finalización: 01/10/2015
- 27 Descripción de la actividad:** Determinación de la cantidad de calor que hay que aportar o extraer a un alimento cuando pasa de una temperatura T1 a una temperatura T2
Fecha de finalización: 01/10/2015



- 28 Descripción de la actividad:** La medida de color en alimentos translucidos
Fecha de finalización: 01/10/2015
- 29 Descripción de la actividad:** Obtención de las coordenadas de color XYZ a partir de una media espectral en la región del visible
Fecha de finalización: 01/10/2015
- 30 Descripción de la actividad:** Predicción del valor de actividad de agua de un alimento húmedo o de humedad intermedia
Fecha de finalización: 01/10/2015

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

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

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Diseño de productos sostenibles de origen vegetal como reto nutricional para mejorar el bienestar de las personas mayores (PAID-06-23)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Susana Ribes Llop
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 6.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** Desarrollo sostenible de harinas mejoradas de frijol negro (*Phaseolus vulgaris*) de la región de las Altas Montañas del Estado de Veracruz, México. (AD2206)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2023 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 12.000 €

3 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE NUEVAS GOLOSINAS HALAL Y VEGANAS CON MULTIPLES TEXTURAS (CIAEST/2022/7)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2023

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 40.000 €

4 Nombre del proyecto: Utilización de tecnologías no térmicas combinadas con enzimas comerciales para la mejora de alimentos con textura modificada y estudio de su procesado oral (ENZFOP) (PAID-11-22)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2023

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 15.000 €

5 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 €

6 Nombre del proyecto: Creación de sistemas automáticos y no destructivos de inspección en poscosecha para determinar las propiedades y calidad interna de frutas de especial interés para la Comunitat Valenciana. (CIPROM/2021/014)

Entidad de realización: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Generalitat Valenciana

Fecha de inicio: 01/01/2022

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 586.000 €

7 Nombre del proyecto: Desarrollo de un método instrumental para evaluar las propiedades mecánicas del recubrimiento en chicles formato gragea y obtención de chicles formato gragea sin colorantes (CIAEST/2021/26)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 1



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2022
Cuantía total: 20.000 €

Duración: 1 año - 11 meses - 30 días

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: 01/06/2021
Cuantía total: 149.880 €

Duración: 2 años - 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: 175.992,12 €

Duración: 4 años - 8 meses - 29 días

10 Nombre del proyecto: APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL ALGARROBO Y SU FRUTO EN ALIMENTACIÓN HUMANA (AGROALNEXT/2022/002)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 204.000 €

Duración: 4 años - 5 meses - 28 días

11 Nombre del proyecto: AYUDA PREDOCTORAL FPU-ARNAL SALINAS . PROYECTO: DESARROLLO DE MEJORAS SOSTENIBLES A NIVEL NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO EN EL PROCESADO DE LEGUMBRES Y SUS HARINAS (FPU19/02401)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACION

Fecha de inicio: 31/10/2020
Cuantía total: 90.091,91 €

Duración: 4 años

- 12** **Nombre del proyecto:** CONTRATO POSDOCTORAL GVA-RIBES LLOP. PROYECTO: ESTUDIO DEL PROCESADO ORAL DE DISTINTOS ALIMENTOS PARA GRUPOS CON DISFUNCIONES (APOSTD/2020/264)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/09/2020 **Duración:** 2 años - 3 meses - 8 días
Cuantía total: 106.313,06 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos alimentos con textura modificada. (PAID-10-19)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/02/2020 **Duración:** 4 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 26.903,74 €
- 14** **Nombre del proyecto:** AVANCES EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS CON TEXTURA MODIFICADA (RTI2018-098842-B-I00-AR)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 3 años - 8 meses - 29 días
Cuantía total: 105.270 €
- 15** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA RELACIÓN ENTRE VARIABLES DE PROCESADO Y CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y PERFIL FUNCIONAL DEL CACAO EN POLVO. DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA PREDICTIVA APLICADA AL PROCESAMIENTO (RTC-2016-5241-2)
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: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 02/11/2016 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 195.556,81 €
- 16** **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 €

- 17 Nombre del proyecto:** INCORPORACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS OPTICAS NO DESTRUCTIVAS PARA EVALUAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FRUTAS. (AICO/2015/122)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pau Talens Oliag**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2015**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 32.260 €

- 18 Nombre del proyecto:** SOFOMAR. SUSTAINABLE AND OPEN FOOD MARKET THROUGH SMALL FARMS. (APE/2015/020)

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:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2015**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 4.000 €

- 19 Nombre del proyecto:** AYUDA CONTRATO PREDOCTORAL 2013 FPU-CORTES LOPEZ (AP2013-04202)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 16/09/2014**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 77.736,44 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Amparo Chiralt Boix; María Consuelo González Martínez**Nº de investigadores/as:** 18**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2014**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 163.350 €



- 21** **Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNICAS DE INSPECCION BASADAS EN VISION POR COMPUTADOR MULTIESPECTRAL PARA LA ESTIMACION DE PROPIEDADES Y DETERMINACION AUTOMATICA DE LA CALIDAD Y SANIDAD DE LA PRODUCCION AGROALIMENTARIA EN LINEAS DE INSPECCION Y MANIPULACION (VIS-DACSA). (RTA2012-00062-C04-03)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Nuria Aleixos Borrás
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 13/05/2013 **Duración:** 3 años - 6 meses - 17 días
Cuantía total: 54.948 €
- 22** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (ACOMP/2012/161)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 14.000 €
- 23** **Nombre del proyecto:** DIGIEYE+MEDIDOR AW+EQUIPO DSC (PPC/2012/014)
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: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 23.439,33 €
- 24** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TECNICAS NO DESTRUCTIVAS EN VISION POR COMPUTADOR Y TECNOLOGIAS DE AUTOMATIZACIÓN PARA LA CLASIFICACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS EN BASE A SUS PROPIEDADES OPTICAS Y MECANICAS. (2745)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/12/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €
- 25** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y FORMACIÓN EN SISTEMAS AVANZADOS DE INGENIERÍA BASADOS VISION POR COMPUTADOR PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DE ALGUNOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN PROCESOS DE POSCOSECHA (C/030094/10)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Nuria Aleixos Borrás
Nº de investigadores/as: 5

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 27/01/2011**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 7.200 €

- 26 Nombre del proyecto:** FILMS Y RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES/BIODEGRADABLES, CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXISANTE, PARA USO ALIMENTARIO. UTILIZACION DE PROCESADO EN HUMEDO Y EN SECO (AGL2010-20694)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2011**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 108.900 €

- 27 Nombre del proyecto:** Adaptación de procesos de secado para favorecer la comercialización de superfrutas de origen colombiano (ADSIDE0)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat Politècnica de València

Fecha de inicio: 01/01/2011**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 14.000 €

- 28 Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (AGL2010-22176)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

Fecha de inicio: 01/01/2011**Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días**Cuantía total:** 30.250 €

- 29 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES CON MEZCLAS PROTEINA-POLISACARIDO-LIPIDO. (ACOMP/2010/018)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Amparo Chiralt Boix**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2010**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 11.300 €



30 Nombre del proyecto: UTILIZACION DE TECNICAS DE VISION ARTIFICIAL PARA LA OPTIMIZACION DE LA FORMULACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES. APLICACION A TOMATES CHERRY (PAID-05-09-4274)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 15/12/2009

Duración: 1 año

Cuantía total: 8.500 €

31 Nombre del proyecto: APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN MEZCLAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE BAJA HUMEDAD PRA INCREMENTAR SU VIDA UTIL (PAID-06-08-3242)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 04/12/2008

Duración: 2 años

Cuantía total: 8.000 €

32 Nombre del proyecto: APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN FRUTOS SECOS Y FRUTAS PARCIALMENTE DESHIDRATADAS EN ARAS A MEJORAR LA CALIDAD Y ESTABILIDAD EN MEZCLAS CON CEREALES (GVPRE/2008/355)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 23.200 €

33 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES CON MEZCLAS POLISACARIDO-PROTEINA-LIPIDO. ANALISIS DE LA INFLUENCIA DE LAS PROPIEDADES DE LA EMULSION EN LA FUNCIONALIDAD DEL FILM. (AGL2007-65503)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/10/2007

Duración: 3 años - 1 mes

Cuantía total: 108.900 €

34 Nombre del proyecto: ESTABILIDAD DE LOS COMPUESTOS FUNCIONALES DE LAS FRUTAS DURANTE SU PROCESADO (AGL2005-05994)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 31/12/2005

Duración: 3 años

Cuantía total: 59.500 €

- 35 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y VALORACION DE PROPIEDADES REOLOGICAS Y LA ESTABILIDAD DE LOS AGLUTINANTES PICTORICOS EN EMULSION. ASPECTOS FISICOQUIMICOS. (PPI-05-05-5665-03)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 31/12/2005

Duración: 2 años

Cuantía total: 0 €

- 36 Nombre del proyecto:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN LA OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS. (AGL2004-01009)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 13/12/2004

Duración: 3 años

Cuantía total: 93.350 €

- 37 Nombre del proyecto:** PROPIEDADES DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA FRUTAS Y VEGETALES A BASE DE BIOPOLIMEROS Y TENSOACTIVOS (PPI05-03-4224)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 18/07/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 12.500 €

- 38 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 14.724,13 €

- 39** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 39
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses
Cuantía total: 65.000 €
- 40** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS GELIFICADOS CON FRUTA UTILIZANDO TRATAMIENTOS OSMOTICOS (AGL2002-01793)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 04/12/2002 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 72.500 €
- 41** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (AGL2001-2596)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 28/12/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 119.619,46 €
- 42** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 28/12/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 70.913,42 €
- 43** **Nombre del proyecto:** EMULGENTES SINTETICOS. FORMULACION Y ENSAYO DE NUEVOS AGLUTINANTES EN LA PINTURA ARTISTICA (PPI-05-01 6009)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Constancio Collado Jareño
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 27/09/2001 **Duración:** 2 años

Cuantía total: 18.030,36 €

- 44 Nombre del proyecto:** REOLOGIA Y TEXTURA DE PRODUCTOS DE FRUTA VISCOSOS O CON GELIFICACION DEBIL (PPI-05-01 6041)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 27/09/2001

Duración: 2 años

Cuantía total: 18.030,36 €

- 45 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO ANALISIS FISICOQUIMICO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-278)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 3.305,57 €

- 46 Nombre del proyecto:** ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GR00-37)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 9.015,18 €

- 47 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

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

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 49.625,57 €

- 48 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 2 años - 11 meses - 15 días



Cuantía total: 71.141,8 €

49 Nombre del proyecto: Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)

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

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

fair programme

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 5 años - 6 meses - 30 días

Cuantía total: 149.922,3 €

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

1 Nombre del proyecto: PRESTACIONES DE SERVICIO DE PAU TALENS OLIAG

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pau Talens Oliag

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

DECCO IBERICA POST COSECHA, S.A.U.; SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICES IBERICA SA

Fecha de inicio: 01/05/2005

Duración: 11 años - 7 meses - 29 días

Cuantía total: 3.500 €

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

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

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

Nº de investigadores/as: 61

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2005

Duración: 3 años

Cuantía total: 1.477.500 €



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Susana Ribes Llop; Pau Talens Oliag. Correlating instrumental measurements and sensory perceptions of foods with different textural properties for people with impaired oral and swallowing capabilities. *International*. 173, pp. 1 - 17. 2023. ISSN 0963-9969. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113472>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Susana Ribes Llop; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. Food matrix impact on rheological and digestive properties of protein-enriched and texture-modified mushroom creams. *Food Hydrocolloids*. 135, 108143, 2023. ISSN 0268-005X. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2022.108143](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108143)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Milagros Arnal Salinas; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Pau Talens Oliag; Leticia Mora Soler. Impact of thermal treatments and simulated gastrointestinal digestion on the alpha-amylase inhibitory activity of different legumes. *Food Chemistry*. 418, pp. 135884. 2023. ISSN 0308-8146. DOI: [10.1016/j.foodchem.2023.135884](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.135884)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Susana Ribes Llop; Milagros Arnal Salinas; Pau Talens Oliag. Influence of food oral processing, bolus characteristics, and digestive conditions on the protein digestibility of turkey cold meat and fresh cheese. *Food Research International*. 173, pp. 1 - 10. 2023. ISSN 0963-9969. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113297>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Pau Talens Oliag; Carlos Manuel Franco Abuín; M^a Isabel Hernando Hernando; José Ricardo López Rodríguez; Juana Bustos García de Castro. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la Guía de la Asociación Nacional de Fabricantes de Tableros (ANFTA) para verificar la aptitud de los tableros MDF destinados a la fabricación de envases para frutas y hortalizas frescas, sin pelar ni cortar. *Revista del Comité Científico de la AESAN*. 2023. ISSN 2695-4443
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Susana Ribes Llop; Mélyny Genot; Laurent Aubry; Pau Talens Oliag; Annie Vénien; Véronique Santé-Lhoutellier; Marie-Agnès Peyron. Oral impairments decrease the nutrient bioaccessibility of bread in the elderly. *Food Hydrocolloids*. 135, 108202, pp. 1 - 11. 2023. ISSN 0268-005X. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108202>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Milagros Arnal Salinas; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Leticia Mora Soler; Pau Talens Oliag. Vacuum impregnation as a sustainable technology to obtain iron-fortified broad bean (*Vicia faba*) flours. *Food & Function*. 14, pp. 5429 - 5441. 2023. ISSN 2042-6496. DOI: [10.1039/d2fo03587a](https://doi.org/10.1039/d2fo03587a)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; Riccardo Macchioni; Greta Livi; Edgar Pérez Esteve; María Jesús Lerma García; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera; Mikael Agerlin Petersen; Rasmus Bro. Automatic and non-targeted analysis of the volatile profile of natural and alkalized cocoa powders using SBSE-GC-MS and chemometrics. *Food Chemistry*. 389, 133074, pp. 133074. 2022. ISSN 0308-8146. DOI: [10.1016/j.foodchem.2022.133074](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133074)

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

- 9** MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. Compositional, structural design and nutritional aspects of texture-modified foods for the elderly. Trends in Food Science & Technology. 119, pp. 152 - 163. 2022. ISSN 0924-2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.12.008

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

- 10** Sergio Hernández Torralba; Susana Ribes Llop; SAMUEL VERDÚ AMAT; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. Developing a homogeneous texture dish by combining solid and liquid foodstuff matrices. LWT - Food Science and Technology. 166, 113757, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113757

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

- 11** Susana Ribes Llop; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. Impact of chia seed mucilage on technological, sensory, and in vitro digestibility properties of a texture-modified puree. Journal of Functional Foods. 89, 104943, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 1756-4646. DOI: 10.1016/j.jff.2022.104943

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

- 12** SAMUEL VERDÚ AMAT; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. Modelling in vitro gastrointestinal digestion of egg white gel matrix by laser-backscattering imaging. Journal of Food Engineering. 316, 110839, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110839

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

- 13** Sergio Hernández Torralba; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; SAMUEL VERDÚ AMAT; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. Physicochemical Characterization of Texture-Modified Pumpkin by Vacuum Enzyme Impregnation: Textural, Chemical, and Image Analysis. Food and Bioprocess Technology. 16, pp. 122 - 134. 2022. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-022-02925-x

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

- 14** Pau Talens Oliag; Carlos Manuel Franco Abuín; Isabel Hernando Hernando; Ricardo López Rodríguez; Juana Bustos García de Castro. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition on the Guide of the National Association of Board Manufacturers to verify the suitability of MDF boards intended for the manufacture of containers for fresh fruits and vegetables that are not peeled or cut. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 151 - 160. 2022. ISSN 2695-4443

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

- 15** Raúl Grau Meló; Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Studying process variables to obtain undisturbed shaped soft meat for people with poor oral health. Meat Science. 194, 108960, pp. 1 - 8. 2022. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2022.108960

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

- 16** Susana Ribes Llop; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. Use of chia seed mucilage as a texturing agent: Effect on instrumental and sensory properties of texture-modified soups. Food Hydrocolloids. 123, 107171, pp. 1 - 12. 2022. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2021.107171

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

- 17** Pau Talens Oliag. Alimentos ultraprocesados: impacto sobre las enfermedades crónicas no transmisibles. Nutrición Hospitalaria. 38, pp. 3 - 4. 2021. ISSN 0212-1611

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

- 18** SAMUEL VERDÚ AMAT; Alberto José Pérez Jiménez; Conrado Carrascosa Iruzubieta; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. Caenorhabditis elegans to Model the Capacity of Ascorbic Acid to Reduce Acute Nitrite Toxicity under Different Feed Conditions: Multivariate Analytics on Behavioral Imaging.



International Journal of Environmental research and Public Health. 18, 2068, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 1661-7827. DOI: 10.3390/ijerph18042068

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 19** 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

- 20** MARIA CARMEN CARRETERO ROCAMORA; Ramón Clotet; Yvonne Colomer; Gonzalo García de Fernando; Juana Frías; Buenaventura Guamis; Luis Gonzalez Vaqué; Abel Mariné; Antonio Martínez; Rafael Moreno Rojas; María Jesús Periago; Dolores Rodrigo; M^a Ángeles Romero Rodríguez; Amparo Salvador; Pau Talens Oliag. Clasificación de alimentos: El concepto ULTRAPROCESADOS ACTA-CL. 73, pp. 5 - 11. 2021. ISSN 1886-4716

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 21** MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Milagros Arnal Salinas; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Effect of cooking on protein digestion and antioxidant activity of different legume pastes. *Foods*. 10, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10010047

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 22** Pau Talens Oliag; Maria Laura Castells; SAMUEL VERDÚ AMAT; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. Flow, viscoelastic and masticatory properties of tailor made thickened pea cream for people with swallowing problems. *Journal of Food Engineering*. 292, 110265, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110265

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 23** Raúl Grau Meló; SAMUEL VERDÚ AMAT; Alberto José Pérez Jiménez; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Laser-backscattering imaging for characterizing pork loin tenderness. Effect of pre-treatment with enzyme and cooking. *Journal of Food Engineering*. 299, 110508, pp. 1 - 8. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110508

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 24** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pau Talens Oliag; Pedro José Fito Suñer. New methodology to analyze the dielectric properties in radiofrequency and microwave ranges in chicken meat during postmortem time. *Journal of Food Engineering*. 292, 110350, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110350

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 25** Susana Ribes Llop; Raquel Estarriaga; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. Physical, sensory, and simulated mastication properties of texture-modified Spanish sauce using different texturing agents. *Food & Function*. 12, pp. 8181 - 8195. 2021. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d1fo00742d

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 26** María Aránzazu Martínez-Caballero; Pilar Conchello Moreno; Carmen Rubio Armendáriz; Pau Talens Oliag. Report in relation to the risk assessment of dietary exposure to cadmium for the Spanish population. *Revista del Comité Científico de la AESAN*. pp. 75 - 111. 2021. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 27** Pau Talens Oliag; Carlos Manuel Franco Abuín; María José Ruiz Leal; David Rodríguez-Lázaro; Ricardo López Rodríguez; Juana Bustos García de Castro. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the risks associated with the use of medium-density fibreboard (MDF) as food

contact material for fresh or refrigerated fruits and vegetables that are not peeled or cu. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 211 - 242. 2021. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 28** Jordi Mañes; Carlos M. Franco; Elena González; Carmen Rubio Armendáriz; Pau Talens Oliag; Ricardo López Rodríguez. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the safe use of an aqueous solution of dioxygen chloride (chlorine dioxide) as a processing aid for the bacterial disinfection of water for washing tomatoes in processing plants. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 11 - 22. 2021. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 29** María Elena González-Fandos; Carlos Alonso-Calleja; Pablo Fernández-Escámez; Sonia Marín Sillué; Magdalena Rafecas Martínez; David Rodríguez-Lázaro; Pau Talens Oliag. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the time-temperature combinations necessary for the safe cooking of foods and adequate temperatures for the hot-holding and reheating of cooked foods. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 113 - 150. 2021. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 30** MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; Alberto Arnau Bonachera; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Changes in methylxanthines and flavanols during cocoa powder processing and their quantification by near-infrared spectroscopy. LWT - Food Science & Technology (Online). 117, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108598

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 31** MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Milagros Arnal Salinas; Pau Talens Oliag; Fidel Toldrá; Leticia Mora Soler. Effect of gelatin coating enriched with antioxidant tomato by-products on the quality of pork meat. Polymers. 12, pp. 1 - 17. 2020. ISSN 2073-4360. DOI: 10.3390/polym12051032

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 32** MARIA CARMEN CARRETERO ROCAMORA; Ramón Clotet; Yvonne Colomer; Gonzalo García de Fernando; Juana Frías; Luis Gonzalez Vaqué; Abel Mariné; Antonio Martínez; Rafael Moreno Rojas; María Jesús Periago; Dolores Rodrigo; M^a Ángeles Romero Rodríguez; Amparo Salvador; Pau Talens Oliag. Food Classification Report: The Concept Ultra-Processed European Food and Feed Law Review. 15, pp. 357 - 362. 2020. ISSN 1862-2720

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 33** Magdalena Rafecas Martínez; María Montaña Cámara Hurtado; Álvaro Daschner; Rosa María Giner Pons; Francisco José Morales Navas; María del Puy Portillo Baquedano; Carmen Rubio Armendáriz; María José Ruiz Leal; Pau Talens Oliag. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen curcumina como ingrediente. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 85 - 112. 2020. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 34** Pau Talens Oliag; María Montaña Cámara Hurtado; Álvaro Daschner; Esther Lopez-Garcia; Sonia Marín Sillué; Alfredo Martínez Hernández; Francisco José Morales Navas. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the Impact of Consumption of Ultra-processed Foods on the Health of Consumers. Revista del Comité Científico de la AESAN. pp. 49 - 76. 2020. ISSN 2695-4443

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 35** MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Roadmap of cocoa quality and authenticity control in the industry: a review of conventional and alternative methods. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 19, pp. 448 - 478. 2020. ISSN 1541-4337. DOI: 10.1111/1541-4337.12522

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 36** SAMUEL VERDÚ AMAT; María Ruiz Rico; Alberto José Pérez Jiménez; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. Toxicological implications of amplifying the antibacterial activity of gallic acid by immobilisation on silica particles: a study on *C. elegans*. *Environmental Toxicology and Pharmacology*. 80, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 1382-6689. DOI: 10.1016/j.etap.2020.103492
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Sandra Munera Picazo; María Nuria Aleixos Borrás; Cristina Besada; JUAN GÓMEZ SÁNCHEZ; Alejandra Salvador; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO IVARS. Discrimination of astringent and deastringed hard "Rojo Brillante" persimmon fruit using a sensory threshold by means of hyperspectral imaging. *Journal of Food Engineering*. 263, pp. 173 - 180. 2019. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.06.008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera; María Jesús Lerma García. Discrimination of intact almonds according to their bitterness and prediction of amygdalin concentration by Fourier transform infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*. 148, pp. 236 - 241. 2019. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2018.05.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; Alberto Arnau Bonachera; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Fast detection of cocoa shell in cocoa powders by near infrared spectroscopy and multivariate analysis. *Food Control*. 99, pp. 68 - 72. 2019. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.12.028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** MAYRA ILEANA SAPPER; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Improving functional properties of cassava starch-based films by incorporating xanthan, gellan or pullulan gums. *International Journal of Polymer Science*. 2019, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 1687-9422. DOI: 10.1155/2019/5367164
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Rosa María Giner Pons; Álvaro Daschner; Francisco José Morales Navas; María del Puy Portillo Baquedano; Magdalena Rafecas Martínez; María José Ruiz Leal; Pau Talens Oliag. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el riesgo asociado al consumo de complementos alimenticios que contienen *Garcinia gummi-gutta* como ingrediente. *Revista del Comité Científico de la AESAN*. pp. 11 - 28. 2019. ISSN 2695-4443
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Carmen Rubio Armendáriz; Álvaro Daschner; María Elena González-Fandos; María José González Muñoz; María Victoria Moreno-Arribas; Pau Talens Oliag; Juana Bustos García de Castro. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la presencia y la seguridad de los plásticos como contaminantes en los alimentos. *Revista del Comité Científico de la AESAN*. pp. 49 - 84. 2019. ISSN 2695-4443
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** VICTORIA CORTES LOPEZ; Sergio Cubero García; JOSE BLASCO IVARS; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag. In-line Application of Visible and Near-Infrared Diffuse Reflectance Spectroscopy to Identify Apple Varieties. *Food and Bioprocess Technology*. 12, pp. 1021 - 1030. 2019. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-019-02268-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** VICTORIA CORTES LOPEZ; JOSE BLASCO IVARS; María Nuria Aleixos Borrás; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. Monitoring strategies for quality control of agricultural products using visible and near-infrared spectroscopy: A review. *Trends in Food Science & Technology*. 85, pp. 138 - 148. 2019. ISSN 0924-2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2019.01.015

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

- 45** Sandra Munera Picazo; JOSE BLASCO IVARS; José Manuel Amigo; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. Use of hyperspectral transmittance imaging to evaluate the internal quality of nectarines. Biosystems Engineering. 182, pp. 54 - 64. 2019. ISSN 1537-5110. DOI: 10.1016/j.biosystemseng.2019.04.001

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

- 46** VICTORIA CORTES LOPEZ; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; José Blasco; María Jesús Lerma García. A comparison between NIR and ATR-FTIR spectroscopy for varietal differentiation of Spanish intact almonds. Food Control. 94, pp. 241 - 248. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.07.020

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

- 47** 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

- 48** Sandra Munera Picazo; José Manuel Amigo; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; Sergio Cubero García; JOSE BLASCO IVARS. Identificación de variedades de nectarina con apariencia similar y diferente sabor mediante imagen hiperespectral. Agrícola Vergel. pp. 354 - 358. 2018. ISSN 0211-2728

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

- 49** VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera; María Jesús Lerma García. Potential of NIR spectroscopy to predict amygdalin content established by HPLC in intact almonds and classification based on almond bitterness. Food Control. 91, pp. 68 - 75. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.03.040

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

- 50** Sandra Munera Picazo; José Manuel Amigo; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; Sergio Cubero García; JOSE BLASCO IVARS. Potential of VIS-NIR hyperspectral imaging and chemometric methods to identify similar cultivars of nectarine. Food Control. 86, pp. 1 - 10. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2017.10.037

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

- 51** VICTORIA CORTES LOPEZ; JOSE BLASCO IVARS; Alejandro Rodríguez Ortega; Sergio Cubero García; Cristina María Besada Ferreiro; Beatriz Rey Solaz; Pau Talens Oliag; Alejandra Salvador Perez; María Nuria Aleixos Borrás. Predicción del nivel de astringencia en caqui utilizando espectroscopia de reflectancia visible e infrarroja. Levante Agrícola. pp. 216 - 220. 2018. ISSN 0457-6039

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

- 52** MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; Edgar Pérez Esteve; Alberto Arnau Bonachera; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. Rapid fraud detection of cocoa powder with carob flour using near infrared spectroscopy. Food Control. 92, pp. 183 - 189. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.05.001

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

- 53** María José Ruiz Leal; María Montaña Cámara Hurtado; Rosa María Giner Pons; Ángeles Jos Gallego; Pau Talens Oliag. Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and Nutrition (AECOSAN) on the safety of grass pea flour consumption. Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online). pp. 61 - 78. 2018. ISSN 2386-5342

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

- 54** María Jesús Lerma García; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Variety Discrimination of Fruits, Edible Plants, and Other Foodstuffs and Beverages by Infrared Spectroscopy. *Comprehensive Analytical Chemistry*. 80, pp. 127 - 163. 2018. ISSN 0166-526X. DOI: 10.1016/bs.coac.2018.03.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** 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
- 56** Sandra Munera Picazo; Cristina María Besada Ferreiro; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Alejandra Salvador; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. Astringency assessment of persimmon by hyperspectral imaging. *Postharvest Biology and Technology*. 125, pp. 35 - 41. 2017. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2016.11.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** 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
- 58** 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
- 59** María José Ruíz Leal; Álvaro Daschner; Pau Talens Oliag; Josep Antoni Tur Marí. Informe del Comité Científico de la AECOSAN en relación a la evaluación inicial para la comercialización de un liofilizado de la microalga marina *Tetraselmis chuii* en complementos alimenticios en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. *Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online)*. pp. 11 - 21. 2017. ISSN 2386-5342
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Ángeles Jos Gallego; Pau Talens Oliag; Ricardo López Rodríguez. Informe del Comité Científico de la AECOSAN sobre el uso de una solución acuosa de ácido fosfórico y propilenglicol como coadyuvante tecnológico para la estabilización del cloro utilizado en el lavado de vegetales frescos cortados y hortalizas de hoja de IV gama. *Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online)*. pp. 11 - 20. 2017. ISSN 2386-5342
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** María Montaña Cámara Hurtado; Pilar Conchello Moreno; María Elena González-Fandos; JORDI MAÑES; David Rodríguez-Lázaro; Gaspar Ros Berruezo; Pau Talens Oliag. Informe del Comité Científico de la AECOSAN sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas. *Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online)*. pp. 29 - 55. 2017. ISSN 2386-5342
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** VICTORIA CORTES LOPEZ; Carlos Blanes Campos; JOSE BLASCO IVARS; María Coral Ortiz Sánchez; María Nuria Aleixos Borrás; Martín Mellado Arteché; SERGIO CUBERO GARCÍA; Pau Talens Oliag. Integration of simultaneous tactile sensing and visible and near-infrared reflectance spectroscopy in a robot gripper for mango quality assessment. *Biosystems Engineering*. 162, pp. 112 - 123. 2017. ISSN 1537-5110. DOI: 10.1016/j.biosystemseng.2017.08.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 63** Sandra Munera Picazo; Cristina María Besada Ferreiro; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; Alejandra Salvador; Da-Wen Sun; Sergio Cubero García; JOSE BLASCO IVARS. Non-destructive assessment of the internal quality of intact persimmon using colour and VIS/NIR hyperspectral imaging. *LWT - Food Science and Technology*. 77, pp. 241 - 248. 2017. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.11.063
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** VICTORIA CORTES LOPEZ; Alejandro Rodríguez Ortega; JOSE BLASCO IVARS; Beatriz Rey Solaz; Cristina Besada; Sergio Cubero García; Alejandra Salvador; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. Prediction of the level of astringency in persimmon using visible and near-infrared spectroscopy. *Journal of Food Engineering*. 204, pp. 27 - 37. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.02.017
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** 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
- 66** Sandra Munera Picazo; José Manuel Amigo; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. Ripeness monitoring of two cultivars of nectarine using VIS-NIR hyperspectral reflectance imaging. *Journal of Food Engineering*. 214, pp. 29 - 39. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.06.031
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** VICTORIA CORTES LOPEZ; Sergio Cubero; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Pau Talens Oliag. Sweet and nonsweet taste discrimination of nectarines using visible and near-infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*. 133, pp. 113 - 120. 2017. ISSN 0925-5214. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2017.07.015
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** VICTORIA CORTES LOPEZ; JOSE BLASCO IVARS; María Nuria Aleixos Borrás; SERGIO CUBERO GARCÍA; Pau Talens Oliag. Visible and near-infrared diffuse reflectance spectroscopy for fast qualitative and quantitative assessment of nectarine quality. *Food and Bioprocess Technology*. 10, pp. 1755 - 1766. 2017. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-017-1943-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** VICTORIA CORTES LOPEZ; María Coral Ortiz Sánchez; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. A new internal quality index for mango and its predicción by external visible and near-infrared reflection spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*. pp. 148 - 158. 2016. ISSN 0925-5214. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.04.011>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Pau Talens Oliag; Leticia Mora Soler; Peter M. Bramley; Paul D. Fraser. Antioxidant compounds and their bioaccessibility in tomato fruit and puree obtained from a DETIOLATED-1 (DET-1) down-regulated genetically modified genotype. *Food Chemistry*. 213, pp. 735 - 741. 2016. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.06.079
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** JOSE BLASCO IVARS; Delia Lorente Garrido; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; Sergio Cubero García; Sandra Munera Picazo; María Nuria Aleixos Borrás. Application of near infrared spectroscopy to the quality control of citrus fruits and mango. *NIR news*. 27, pp. 4 - 7. 2016. ISSN 0960-3360. DOI: 10.1255/nirn.1637
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 72** RODRIGO ORTEGA TORO; Gabriella Santagata; Giovanna Gomez D Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix; Mario Malinconico. Enhancement of interfacial adhesion between starch and graftedpoly(epsilon-caprolactone). Carbohydrate Polymers. 147, pp. 16 - 27. 2016. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2016.03.070
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** RODRIGO ORTEGA TORO; Amparo Muñoz; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Improvement of properties of glycerol plasticized starch films by blending with a low ratio of polycaprolactone and/or polyethylene glycol. Food Hydrocolloids. 56, pp. 9 - 19. 2016. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2015.11.029
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Thermoplastic Starch: Improving their Barrier Properties. Agronomía Colombiana. 34, pp. S73 - S75. 2016. ISSN 0120-9965. DOI: 10.15446/agron.colomb.v34n1supl.57864
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** 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
- 76** RODRIGO ORTEGA TORO; Iris Morey Serra; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Active bilayer films of thermoplastic starch and polycaprolactone obtained by compression molding. Carbohydrate Polymers. pp. 282 - 290. 2015. ISSN 0144-8617. DOI: 10.1016/j.carbpol.2015.03.080
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of citric acid on the properties and stability of starch-polycaprolactone based films. Journal of Applied Polymer Science. pp. 1 - 16. 2015. ISSN 0021-8995. DOI: DOI: 10.1002/app.42220
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Carlos Blanes Campos; VICTORIA CORTES LOPEZ; María Coral Ortiz Sánchez; Martín Mellado Arteche; Pau Talens Oliag. Non-Destructive Assessment of Mango Firmness and Ripeness Using a Robotic Gripper. Food and Bioprocess Technology. 8, pp. 1914 - 1924. 2015. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-015-1548-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** CLAUDIA AGUDELO STERLING; Marta Igual Ramo; Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete. Optical and mechanical properties of cocona chips as affected by the drying process. Food and Bioproducts Processing. 95, pp. 192 - 199. 2015. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2015.05.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 80** RODRIGO ORTEGA TORO; Jessica Contreras; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Physical and structural properties and thermal behaviour of starch-poly(e-caprolactone) blend films for food packaging. Food Packaging and Shelf Life. 5, pp. 10 - 20. 2015. ISSN 2214-2894. DOI: doi:10.1016/j.fpsl.2015.04.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Micaela Albarracin; Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Rolando J González; Silvina R Drago. Physicochemical properties and structural characteristics of whole grain Oryza sativa L. with different treatments. Food Science and Technology International. pp. 1 - 10. 2015. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013215600078
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 82** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of the incorporation of surfactants on the physical properties of corn starch films. Food Hydrocolloids. 38, pp. 66 - 75. 2014. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2013.11.011>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. FILMS DE ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO. INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE HIDROXIPROPIL-METIL-CELULOSA Y ÁCIDO CÍTRICO. Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial. 12, pp. 134 - 141. 2014. ISSN 1692-3561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Maria José Fabra Rovira; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of Homogenization Conditions on Physical Properties and Antioxidant Activity of Fully Biodegradable Pea Protein Films. Food and Bioprocess Technology. 7, pp. 3569 - 3578. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-014-1372-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** M. Jose Fabra; Alberto Jiménez; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of Homogenization Conditions on Physical Properties and Antioxidant Activity of Fully Biodegradable Pea Protein-Alpha-Tocopherol Films. Food and Bioprocess Technology. 7, pp. 3569 - 3578. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-014-1372-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Properties of starch methylcellulose based films obtained by compression molding. Carbohydrate Polymers. 109, pp. 155 - 165. 2014. ISSN 0144-8617. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.03.059>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Martín Mellado Arteché; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; María Coral Ortiz Sánchez; Carlos Blanes Campos; Francisco Eugenio Albert Gil. Técnicas avanzadas de inspección y manipulación aplicadas a la determinación automática de la calidad y seguridad de la producción agroalimentaria. Levante Agrícola. pp. 156 - 160. 2014. ISSN 0457-6039
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Physical properties and antioxidant capacity of starch-sodium caseinate films containing lipids. Journal of Food Engineering. 116, pp. 695 - 702. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.01.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Anna Vidal Zaragoza; Pau Talens Oliag; José Manuel Prats Montalbán; SERGIO CUBERO GARCÍA; Francisco Eugenio Albert Gil; JOSE BLASCO IVARS. In-Line Estimation of the Standard Colour Index of Citrus Fruits Using a Computer Vision System Developed For a Mobile Platform. Food and Bioprocess Technology. 6, pp. 3412 - 3419. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-012-1015-2>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Phase transitions in starch based films containing fatty acids. Effect on water sorption and mechanical behaviour. Food Hydrocolloids. 30, pp. 408 - 418. 2013. ISSN 0268-005X. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.07.007>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Pau Talens Oliag; Leticia Mora Soler; Noha Morsy; Douglas F. Barbin; Gamal ElMasry; Da-Wen Sun. Prediction of water and protein contents and quality classification of Spanish cooked ham using NIR hyperspectral imaging. Journal of Food Engineering. pp. 272 - 280. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.03.014>

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

- 92** Pau Talens Oliag; Rocío Pérez Masià; Maria José Fabra Rovira; M^a Desamparados Vargas Colás; M^a Amparo Chiralt Boix. Application of edible coatings to partially dehydrated pineapple for use in fruit. *Journal of Food Engineering*. 112, pp. 86 - 93. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.03.022

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

- 93** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; M^a Amparo Chiralt Boix. Barrier properties of sodium caseinate films as affected by lipid composition and moisture content. *Journal of Food Engineering*. 109, pp. 372 - 379. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.11.019

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

- 94** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Edible and Biodegradable Starch Films: A Review. *Food and Bioprocess Technology*. 5, pp. 2058 - 2076. 2012. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-012-0835-4

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

- 95** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of re-crystallization on tensile, optical and water vapour barrier properties of corn starch films containing fatty acids. *Food Hydrocolloids*. 26, pp. 302 - 310. 2012. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2011.06.009

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

- 96** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of sodium caseinate on properties and ageing behaviour of corn starch based films. *Food Hydrocolloids*. 29, pp. 265 - 271. 2012. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2012.03.014

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

- 97** JOSE BLASCO IVARS; Anna Vidal Zaragoza; Pau Talens Oliag; José Manuel Prats Montalbán; SERGIO CUBERO GARCÍA; María Nuria Aleixos Borrás. Estimación automática del índice de color de los cítricos en una plataforma de asistencia a la recolección mediante visión por computador. *Levante Agrícola*. pp. 244 - 253. 2012. ISSN 0457-6039

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

- 98** Laura Fuster López; Dolores Julia Yusa Marco; Pau Talens Oliag; Sofía Vicente Palomino. GELATINAS Y COLAS PARA EL USO EN TRATAMIENTOS DE RESTAURACION. ESTADO DE LA CUESTION. *Arché*. 6-7, pp. 36 - 41. 2012. ISSN 1887-3960

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

- 99** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of hydroxypropylmethylcellulose addition and homogenization conditions on properties and ageing of corn starch based films. *Carbohydrate Polymers*. 89, pp. 676 - 686. 2012. ISSN 0144-8617. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.03.075>

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

- 100** Maria José Fabra Rovira; Alicia Hambleton; Pau Talens Oliag; Frédéric DEBEAUFORT; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of ferulic acid and alpha-tocopherol antioxidants on properties of sodium caseinate edible films. *Food Hydrocolloids*. 25, pp. 1441 - 1447. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2011.01.012

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

- 101** Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; María José Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete. Implication of water activity and glass transition on the mechanical and optical properties of freeze-dried apple and banana slices. *Journal of Food Engineering*. pp. 212 - 219. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.05.009

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

- 102** Maria José Fabra Rovira; Rocío Pérez Masià; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of the homogenization conditions and lipid self-association on properties of sodium caseinate based films containing oleic and stearic acids. Food Hydrocolloids. 25, pp. 1112 - 1121. 2011. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2010.10.008

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

- 103** Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Characterization of SPI-based edible films incorporated with cinnamon or ginger essential oils. Journal of Food Engineering. pp. 384 - 391. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.03.004

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

- 104** Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of calcium and sodium caseinates on physical characteristics of soy protein isolate-lipid films. Journal of Food Engineering. 97, pp. 228 - 234. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.014

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

- 105** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of calcium on tensile, optical and water vapor permeability properties of sodium caseinate edible films. Journal of Food Engineering. 96, pp. 356 - 364. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2009.08.010

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

- 106** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of lipid self-association on the microstructure and physical properties of hydroxypropyl-methylcellulose edible films containing fatty acids. Carbohydrate Polymers. 82, pp. 585 - 593. 2010. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2010.05.014

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

- 107** Fuensanta M^a Monedero Prieto; Alicia Hambleton; Pau Talens Oliag; Frédéric DEBEAUFORT; M^a Amparo Chiralt Boix; Andrée Voilley. Study of the retention and release of n-hexanal encapsulated into soy protein isolate-lipid composite films. Journal of Food Engineering. 100, pp. 133 - 138. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.03.037

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

- 108** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Water sorption isotherms and phase transitions of sodium caseinate-lipid films as affected by lipid interactions. Food Hydrocolloids. 24, pp. 384 - 391. 2010. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2009.11.004

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

- 109** Maria José Fabra Rovira; Alberto Jiménez Marco; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of fatty acids and beeswax addition on properties of sodium caseinate dispersions and films. Biomacromolecules. 10, pp. 1500 - 1507. 2009. ISSN 1525-7797

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

- 110** Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of oleic acid-beeswax mixtures on mechanical, optical and water barrier properties of soy protein isolate based films. Journal of Food Engineering. 91, pp. 509 - 515. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.09.034

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

- 111** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of interactions on water and aroma permeabilities of iota-carrageenan-oleic acid-beeswax films used for flavour encapsulation. Carbohydrate Polymers. 76, pp. 325 - 332. 2009. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2008.10.024

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

- 112** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Microstructure and optical properties of sodium caseinate films containing oleic acid -beeswax mixtures. Food Hydrocolloids. 23, pp. 676 - 683. 2009. ISSN 0268-005X. DOI: doi:10.1016/j.foodhyd.2008.04.015

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

- 113** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete. Sorption isotherm and state diagram of grapefruit as a tool to improve product processing and stability. Journal of Food Engineering. 93, pp. 52 - 58. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2008.12.029

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

- 114** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Aroma barrier properties of sodium caseinate-based films. Biomacromolecules. 9, pp. 1406 - 1410. 2008. ISSN 1525-7797. DOI: 10.1021/bm701363p

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

- 115** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of alginate and lambda-carrageenan on tensile properties and water vapour permeability of sodium caseinate-lipid based films. Carbohydrate Polymers. 74, pp. 419 - 426. 2008. ISSN 0144-8617. DOI: doi:10.1016/j.carbpol.2008.03.010

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

- 116** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Tensile properties and water vapor permeability of sodium caseinate films containing oleic acid-beeswax mixtures. Journal of Food Engineering. 85, pp. 393 - 400. 2008. ISSN 0260-8774

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

- 117** Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M^a Amparo Chiralt Boix; M^a Isabel Escriche Roberto. Volatile profile of mango (Magnifera indica L.) as affected by osmotic dehydration. Food Chemistry. 101, pp. 219 - 228. 2007. ISSN 0308-8146

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

- 118** JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of process conditions on mechanical properties of osmotically dehydrated mango. Journal of Food Engineering. pp. 240 - 246. 2006. ISSN 0260-8774

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

- 119** M^a Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag. Physical and chemical changes induced by osmotic dehydration in plant tissues. Journal of Food Engineering. 67, pp. 166 - 177. 2005. ISSN 0260-8774

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

- 120** Pau Talens Oliag. Plasticizing effects of beeswax and carnauba wax on tensile and water vapor permeability properties of whey protein films. Journal of Food Science. 70, pp. 239 - 243. 2005. ISSN 0022-1147

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

- 121** GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Equilibrio osmótico de Mango (Mangifera indica) en la deshidratación. Revista Vitae. 11, pp. 18 - 26. 2004. ISSN 0121-4004

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

- 122** Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Water sorption and the plasticization effect in wafers. International Journal of Food Science & Technology. 39, pp. 555 - 562. 2004. ISSN 0950-5423

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



- 123** Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of osmotic dehydration and freezing on the volatile profile of Kiwi Fruit. Food Research International. 36, pp. 635 - 642. 2003. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO. Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango. Journal of Food Engineering. 58, pp. 33 - 43. 2003. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Pau Talens Oliag. Kinetics of osmotic dehydration of red bell peppers as influenced by pulsed electric field pretreatment. Food Research International. 36, pp. 475 - 483. 2003. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Changes in optical and mechanical properties during osmodehydrofreezing of kiwi fruit. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 3, pp. 191 - 199. 2002. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Pineapple Candying at Mild Temperature by Applying Vacuum Impregnation. Journal of Food Science. 67, pp. 3046 - 3052. 2002. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. Study of the influence of osmotic dehydration and freezing on the volatile profile of strawberries. Journal of Food Science. 67, pp. 1648 - 1653. 2002. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes. Cryoprotectant effect. Journal of Food Engineering. 49, pp. 129 - 135. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** María Jesús Lerma García; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Variety Discrimination of Fruits, Edible Plants, and Other Foodstuffs and Beverages by Infrared Spectroscopy. Vibrational Spectroscopy for Plant Varieties and Cultivars Characterization. VI, pp. 128 - 157. Elsevier, 2018. ISBN 978-0-444-64048-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 131** RODRIGO ORTEGA TORO; Maria Jeannine Bonilla Lagos; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. FUTURE OF STARCH-BASED MATERIALS IN FOOD PACKAGING. Starch-Based Materials in Food Packaging. 9, pp. 257 - 312. Academic Press (an imprint of Elsevier), 2017. ISBN 978-0-12-809439-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 132** Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Polysaccharides as Valuable Materials in Food Packaging. Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology, Volume 1: Food Packaging. 7, pp. 211 - 251. Wiley, 2015. ISBN 978-1-118-59489-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 133** M^a Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag; Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira. Effect of different components of edible/biodegradable composite films on water relationships in the polymer matrix. Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems. 8, pp. 101 - 113. Springer-Verlag New York, 2015. ISBN 978-1-4939-2577-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 134** Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. The antioxidant role of tocopherol in food packaging. Tocopherol: sources, uses and health benefits. 6, pp. 85 - 101. Nova Science Publisher, 2012. ISBN 978-1-62100-704-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 135** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M^a Amparo Chiralt Boix. Properties, Applications and Current Development of Edible Polysaccharide Films and Coatings. Encyclopedia of Polymer Research (2 Volume Set). 29, pp. 857 - 889. Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY, 2011. ISBN 978-1-61122-209-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 136** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira. Application of vacuum impregnation and edible films to improve the quality of raisin-cereal systems. New Topics in Food Engineering. 9, pp. 233 - 248. Nova Science Publishers, Inc. New York, 2011. ISBN 978-1-61209-896-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 137** Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Properties of Edible Sodium Caseinate Films Containing Lipids. Food Hydrocolloids: Characteristics, Properties and Structures. 4, pp. 119 - 144. Nova Publishers, 2010. ISBN 978-1-60876-222-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 138** Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M^a Amparo Chiralt Boix. Properties, applications and current development of edible polysaccharide films and coatings. Handbook of Carbohydrate Polymers: Development, Properties and Applications. 5, pp. 167 - 199. Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY, 2010. ISBN 978-1-60876-367-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 139** GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 10, pp. 147 - 163. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 140** Juan Bautista Ibáñez Company; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. Elaboración de mermelada de piña por métodos no térmicos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 23, pp. 383 - 394. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 141** Pau Talens Oliag; Pedro José Fito Suñer; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Predicción de Estabilidad en Sistemas Coloidales Electrocráticos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 3, pp. 23 - 32. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 142** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



143 Pau Talens Oliag; Maria José Fabra Rovira; M^a Amparo Chiralt Boix. Edible Polysaccharide Films and Coatings. Nova Publishers, 2010. ISBN 978-1-61668-191-3

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

144 Pau Talens Oliag. Osmotic treatments on the crioprotection of strawberry and kiwifruit. UMI Dissertation Service Proquest company, 2004. ISBN 0-493-17578-4

Tipo de producción: Libro o monografía científica

Tipo de soporte: Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 **Título del trabajo:** Alpha-Glucosidase inhibitory peptides characterisation of thermally treated and gastrointestinal digested legumes

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 08/11/2023

Milagros Arnal Salinas; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Leticia Mora Soler; Pau Talens Oliag. pp. null - null.

2 **Título del trabajo:** Implementación de técnicas y herramientas no destructivas para la determinación de la calidad interna de frutas.

Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/04/2023

Marina López Chuliá; JOSE BLASCO IVARS; Pau Talens Oliag. pp. null - null.

3 **Título del trabajo:** Use of vacuum impregnation as a technology to reduce soaking time and to increase iron content in pulses

Nombre del congreso: 14th International FRUTIC Symposium

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/07/2022

Milagros Arnal Salinas; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Leticia Mora Soler; Pau Talens Oliag. pp. null - null.

4 **Título del trabajo:** Aplicación de la técnica de análisis de imagen mediante patrones de dispersión de luz láser para evaluar la textura de forma continua y no destructiva

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

Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

5 **Título del trabajo:** Aplicación de vacío durante el remojo como alternativa para acelerar la hidratación de habas secas (Vicia faba) y favorecer su enriquecimiento en hierro

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

Milagros Arnal Salinas; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; Leticia Mora Soler; Pau Talens Oliag. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

- 6 Título del trabajo:** Estudio de la variabilidad de los parámetros de textura en escalas establecidas para personas con disfagia
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
Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 7 Título del trabajo:** Development of laser light backscattering imaging technique to model enzymatic processes on vegetables foodstuff matrices
Nombre del congreso: 5th Edition of Global Virtual Conference on Food and Nutrition
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/02/2022
Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. pp. null - null.
- 8 Título del trabajo:** Effect of softening pumpkins (*Cucurbita moschata*) using macerating enzymes on sugar content
Nombre del congreso: 5th Edition of Global Virtual Conference on Food and Nutrition
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/02/2022
Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; MARTA GALLEGRO IBÁÑEZ; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. pp. null - null.
- 9 Título del trabajo:** Simulated oral processing and gastrointestinal digestion of mushroom purees with added proteins and hydrocolloids
Nombre del congreso: 5th Edition of Global Virtual Conference on Food and Nutrition
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/02/2022
MARTA GALLEGRO IBÁÑEZ; Susana Ribes Llop; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** Masticatory, rheological and digestibility properties of vegetable and chicken puree thickened with two different hydrocolloids
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Oral Processing Physics, Physiology and Psychology of Eating
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 14/07/2021
MARTA GALLEGRO IBÁÑEZ; Susana Ribes Llop; Marina López; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. pp. null - null.
- 11 Título del trabajo:** Softening of carrots by freeze-thaw impregnation technique with macerating enzymes
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Oral Processing Physics, Physiology and Psychology of Eating
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 14/07/2021
Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. pp. null - null.
- 12 Título del trabajo:** Squid tenderization. Effect of papain treatment and processing
Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Oral Processing Physics, Physiology and Psychology of Eating



Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 14/07/2021

SAMUEL VERDÚ AMAT; Sergio Hernández Torralba; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. pp. null - null.

13 Título del trabajo: VISCOELASTIC BALANCE OF PEA CREAMS WITH MODIFIED TEXTURE

Nombre del congreso: 6th International Conference on Food Oral Processing Physics, Physiology and Psychology of Eating

Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 14/07/2021

Susana Ribes Llop; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. pp. null - null.

14 Título del trabajo: COMPARISON OF STEADY SHEAR VISCOSITY AND OSCILLATORY COMPLEX VISCOSITY ON THICKENED PUREES: APPLICATION OF THE COX-MERZ RULE

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Susana Ribes Llop; SAMUEL VERDÚ AMAT; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; Pau Talens Oliag. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

15 Título del trabajo: Stability of antioxidant activity to cooking and in vitro gastrointestinal digestion of a gelatin coating enriched with tomato by-product hydrolysate applied on fresh pork loin and its effect on the final product quality

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Milagros Arnal Salinas; Pau Talens Oliag; MARTA GALLEGU IBÁÑEZ; F. T.; Leticia Mora Soler. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 72 - 72. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

16 Título del trabajo: Study and characterization of pork meat after enzymatic treatment with papain

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Miguel Díaz Pobo; SAMUEL VERDÚ AMAT; Alberto José Pérez Jiménez; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

17 Título del trabajo: USE OF LASER-DIFFRACTION-FINGERPRINT TO CHARACTERIZE MEAT TEXTURE ALONG ITS MATURATION

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Sergio Hernández Torralba; SAMUEL VERDÚ AMAT; Alberto José Pérez Jiménez; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Raúl Grau Meló. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

18 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

19 Título del trabajo: Implicaciones toxicológicas del incremento de la capacidad bactericida del ácido gálico mediante su inmovilización en partículas de sílice: estudio sobre *C.elegans*

Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2019

Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,

Fecha de celebración: 21/06/2019

SAMUEL VERDÚ AMAT; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Alberto José Pérez Jiménez; Raúl Grau Meló. "V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad y Alimentaria ACOFESAL". pp. 118 - 118. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-10003-3

20 Título del trabajo: Detection of Astringent and Deastringent Persimmon Fruits using Hyperspectral Imaging Technology

Nombre del congreso: International Conference on Agricultural Engineering (EurAgEng 2018)

Ciudad de celebración: Wageningen, the Netherlands,

Fecha de celebración: 12/07/2018

Sandra Munera Picazo; María Nuria Aleixos Borrás; JUAN GÓMEZ SÁNCHEZ; Cristina María Besada Ferreiro; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; Alejandra Salvador Perez; JOSE BLASCO IVARS. "International Conference on Agricultural Engineering (EurAgEng 2018) Proceedings of the European Conference on Agricultural Engineering AgEng2018". pp. 1 - 5. Wageningen University & Research, ISSN 978-94-6343-891-9

21 Título del trabajo: Study of astringency distribution in persimmon cv. Rojo Brillante using VIS/NIR hyperspectral imaging

Nombre del congreso: XIX World Congress of the International Commission of Agriculture and Biosystems Engineering (CIGR 2018)

Ciudad de celebración: Antalya, Turkey,

Fecha de celebración: 25/04/2018

Sandra Munera Picazo; Cristina María Besada Ferreiro; María Nuria Aleixos Borrás; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; Alejandra Salvador Perez; JOSE BLASCO IVARS. "Proceedings XIX. World Congress of CIGR (International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering)". pp. 0 - 0. CIGR Comitee (Prof. Dr. Can Ertekin and Assist. Hasan Yilmaz), ISSN 978-605-4483-52-5

22 Título del trabajo: DETERMINATION OF METHYLXANTHINES AND FLAVANOLS IN COCOA POWDERS WITH DIFFERENT ALKALIZATION DEGREES BY HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY

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

MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 58 - 58. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

23 Título del trabajo: Feasibility of Fourier transform infrared spectroscopy to discriminate sweet and bitter almonds and to quantify its amygdalin content

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



VICTORIA CORTES LOPEZ; María Jesús Lerma García; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 24 Título del trabajo:** FEASIBILITY OF NEAR INFRARED SPECTROSCOPY FOR THE DETECTION OF COCOA SHELL IN COCOA POWDERS
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
MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 59 - 59. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 25 Título del trabajo:** Improving of tomato seed by-product antioxidant activity by Alcalase hydrolysis
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
Milagros Arnal Salinas; Pau Talens Oliag; F T V; Leticia Mora Soler. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 96 - 96. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 26 Título del trabajo:** Mango quality assessment by optical and mechanical parameters integrated in a robot gripper
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
VICTORIA CORTES LOPEZ; Carlos Blanes Campos; JOSE BLASCO IVARS; María Coral Ortiz Sánchez; María Nuria Aleixos Borrás; Martín Mellado Arteche; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 27 Título del trabajo:** Prediction of amygdalin content in intact almonds and discrimination according to almond bitterness by using NIR spectroscopy
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
VICTORIA CORTES LOPEZ; María Jesús Lerma García; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 28 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
- 29 Título del trabajo:** Determinación rápida de la adulteración de cacao en polvo con harina de algarroba
Nombre del congreso: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 07/07/2017

MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONES; Edgar Pérez Esteve; Pau Talens Oliag; Alberto Arnau Bonachera; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 123 - 123. ISSN 978-84-697-5069-8

- 30 Título del trabajo:** Determinación rápida del contenido de alcaloides y polifenoles de cacao en polvo por espectroscopia de infrarrojos

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 07/07/2017

MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONES; María Jesús Lerma García; Edgar Pérez Esteve; Pau Talens Oliag; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 124 - 124. ISSN 978-84-697-5069-8

- 31 Título del trabajo:** Fast determination of the contents of alkaloids and polyphenols in cocoa powder by infrared spectroscopy

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 07/07/2017

MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONES; Edgar Pérez Esteve; María Jesús Lerma García; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 232 - 234. ISSN 978-84-697-5069-8

- 32 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,

- 33 Título del trabajo:** Qualitative and quantitative determination of natural cocoa powder mixed with carob flour by NIR spectroscopy

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

MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONES; Edgar Pérez Esteve; Alberto Arnau Bonachera; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 86 - 86. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 34 Título del trabajo:** Non-contact monitoring of the firmness of nectarines cv. Magique using VIS-NIR hyperspectral reflectance imaging

Nombre del congreso: 10th International FRUTIC Symposium

Ciudad de celebración: Berlin, Germany,

Fecha de celebración: 10/02/2017

Sandra Munera Picazo; José Manuel Amigo; María Nuria Aleixos Borrás; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO IVARS. "10th International FRUTIC Symposium: Quality and Safety of Fresh Horticultural Commodities. Book of Abstract". pp. 77 - 77. Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy (ATB),

- 35 Título del trabajo:** IMPROVEMENT OF TENSILE PROPERTIES OF CASSAVA STARCH FILMS BY INCORPORATION OF XANTHAN, GELLAN AND PULLULAN GUMS
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)
Ciudad de celebración: Cesena, Italia,
Fecha de celebración: 03/02/2017
MAYRA ILEANA SAPPER; M^a Amparo Chiralt Boix; Pau Talens Oliag. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 231 - 231. ISSN 978-2-12-345680-3
- 36 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de policaprolactona y polietilenglicol en las propiedades ópticas y de vapor de agua de películas a base de almidón
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,
Fecha de celebración: 01/08/2016
RODRIGO ORTEGA TORO; Amparo Muñoz Tomás; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 1 - 9. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 37 Título del trabajo:** A rapid and non-destructive technique for the detection of added water to full fat milk using visible spectroscopy measurements
Nombre del congreso: 4th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2016)
Ciudad de celebración: Vienna, Austria,
Fecha de celebración: 08/07/2016
Pau Talens Oliag; VICTORIA CORTES LOPEZ. "Book of Abstracts". pp. 288 - 288. ISSN 978-3-900932-34-3
- 38 Título del trabajo:** Rapid evaluation of simple sugars in fruit juices and nectars using Fourier-transform infrared spectroscopy and multivariate analysis
Nombre del congreso: 4th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2016)
Ciudad de celebración: Vienna, Austria,
Fecha de celebración: 08/07/2016
MARIBEL ALEXANDRA QUELAL VASCONEZ; Carolina Torres Mesa; VICTORIA CORTES LOPEZ; María Jesús Lerma García; José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag. "Book of Abstracts". pp. 311 - 311. ISSN 978-3-900932-34-3
- 39 Título del trabajo:** Hyperspectral transmittance imaging for ripeness determination of nectarine
Nombre del congreso: 6th International Conference in Spectral Imaging (IASIM 2016)
Ciudad de celebración: Chamonix, France,
Fecha de celebración: 06/07/2016
Sandra Munera Picazo; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. pp. 0 - 0.
- 40 Título del trabajo:** Maturity assessment of 'Rojo Brillante' persimmon by Hyperspectral Imaging
Nombre del congreso: International Conference on Agricultural Engineering (CIGR AgEng 2016)
Ciudad de celebración: Aarhus, Denmark,
Fecha de celebración: 29/06/2016
Sandra Munera Picazo; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Cristina María Besada Ferreiro; Alejandra Salvador Perez; Pau Talens Oliag; María Nuria Aleixos Borrás. pp. 0 - 0.
- 41 Título del trabajo:** Rapid prediction of internal quality in intact nectarines using visible and near infrared spectroscopy
Nombre del congreso: International Conference on Agricultural Engineering (CIGR AgEng 2016)
Ciudad de celebración: Aarhus, Denmark,



Fecha de celebración: 29/06/2016

VICTORIA CORTES LOPEZ; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. pp. 0 - 0.

- 42 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,
- 43 Título del trabajo:** Non-destructive determination of internal quality in nectarines using Visible and Near Infrared Spectroscopy
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
VICTORIA CORTES LOPEZ; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. "2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology. Abstract book". pp. 69 - 69. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 44 Título del trabajo:** Clasificación de nectarinas según su firmeza mediante la manipulación con una garra robot
Nombre del congreso: Simposio Nacional de Ingeniería Hortícola. Automatización y TICs en la Agricultura
Ciudad de celebración: Almería, Spain,
Fecha de celebración: 12/02/2016
VICTORIA CORTES LOPEZ; Carlos Blanes Campos; Sandra Munera Picazo; Pau Talens Oliag; Martín Mellado Arteché; JOSE BLASCO IVARS; María Coral Ortiz Sánchez. pp. 33 - 36.
- 45 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
- 46 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
- 47 Título del trabajo:** Detección de lesiones de podredumbre en cítricos mediante espectroscopía Visible-NIR y métodos de aprendizaje
Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería

Ciudad de celebración: Algorfa, Orihuela, España,

Fecha de celebración: 03/06/2015

Delia Lorente Garrido; VICTORIA CORTES LOPEZ; Sandra Munera Picazo; Sergio Cubero García; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO IVARS. "VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Retos de la nueva agricultura mediterránea. Libro de resúmenes". pp. 1011 - 1020. Diputación Provincial de Alicante, ISSN 978-84-606-8252-3

- 48 Título del trabajo:** Detección de podredumbres en cítricos mediante espectroscopía VIS/NIR y métodos de aprendizaje automático

Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería

Ciudad de celebración: Algorfa, Orihuela, España,

Fecha de celebración: 03/06/2015

Delia Lorente Garrido; VICTORIA CORTES LOPEZ; Sandra Munera Picazo; Pablo Escandell Montero; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO IVARS. "VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Retos de la nueva agricultura mediterránea. Libro de resúmenes". pp. 255 - 256. Diputación Provincial de Alicante, ISSN 978-84-606-8252-3

- 49 Título del trabajo:** Determinación no destructiva de la firmeza de mangos con una garra para robots

Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería

Ciudad de celebración: Algorfa, Orihuela, España,

Fecha de celebración: 03/06/2015

VICTORIA CORTES LOPEZ; Carlos Blanes Campos; Miguel Navarro Serrano; Martín Mellado Arteche; Pau Talens Oliag; María Coral Ortiz Sánchez. "VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Retos de la nueva agricultura mediterránea. Libro de resúmenes". pp. 269 - 270. Diputación Provincial de Alicante, ISSN 978-84-606-8252-3

- 50 Título del trabajo:** Medición no destructiva del índice de madurez en mango 'Kent' usando tecnología de imagen hiperespectral

Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería

Ciudad de celebración: Algorfa, Orihuela, España,

Fecha de celebración: 03/06/2015

Sandra Munera Picazo; Sergio Cubero García; Francisco Eugenio Albert Gil; Pau Talens Oliag; VICTORIA CORTES LOPEZ; JOSE BLASCO IVARS; María Nuria Aleixos Borrás. "VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Retos de la nueva agricultura mediterránea. Libro de resúmenes". pp. 1021 - 1028. Diputación Provincial de Alicante, ISSN 978-84-606-8252-3

- 51 Título del trabajo:** Medición no destructiva del índice de madurez en mango Osteen usando técnicas de espectroscopía de infrarrojo cercano

Nombre del congreso: VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería

Ciudad de celebración: Algorfa, Orihuela, España,

Fecha de celebración: 03/06/2015

VICTORIA CORTES LOPEZ; María Coral Ortiz Sánchez; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. "VIII Congreso Ibérico de Agroingeniería. Retos de la nueva agricultura mediterránea. Libro de resúmenes". pp. 1047 - 1056. Diputación Provincial de Alicante, ISSN 978-84-606-8252-3

- 52 Título del trabajo:** Determination of the astringency of persimmon cv Rojo Brillante using hyperspectral imaging

Nombre del congreso: 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2015)

Ciudad de celebración: Mikonos, Greece,

Fecha de celebración: 31/05/2015

Sergio Cubero García; Cristina María Besada Ferreiro; Francisco Eugenio Albert Gil; Alejandra Salvador Perez; Sandra Munera Picazo; Rebeca Gil; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO

IVARS; María Nuria Aleixos Borrás. "Proceedings of 2nd FABE 2015 International Conferences on Food and Biosystems Engineering". pp. 43 - 49. Laboratory of Food & Biosystems Engineering (FABE Lab), ISSN 978-960-9510-21-9

- 53 Título del trabajo:** Determination of the astringency of persimmon cv 'Rojo Brillante' using hyperspectral imaging
Nombre del congreso: 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2015)
Ciudad de celebración: Mikonos, Greece,
Fecha de celebración: 31/05/2015
Sergio Cubero García; Cristina María Besada Ferreiro; Francisco Eugenio Albert Gil; Alejandra Salvador Perez; Sandra Munera Picazo; Rebeca Gil; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; JOSE BLASCO IVARS; María Nuria Aleixos Borrás. "Proceedings of 2nd FABE 2015 International Conferences on Food and Biosystems Engineering". pp. 1 - 7. Laboratory of Food & Biosystems Engineering (FABE Lab), ISSN 978-960-9510-21-9
- 54 Título del trabajo:** Enhancement of interfacial adhesion between Starch and Poly(ε-caprolactone): strategies of chemical compatibilization
Nombre del congreso: Eurofillers and Polymer Blends Conference 2015
Ciudad de celebración: Montpellier, France,
Fecha de celebración: 30/04/2015
RODRIGO ORTEGA TORO; Gabriella Santagata; Giovanna Gomez d Pierfrancesco Cerruti; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix; Mario Malinconico. pp. 0 - 0.
- 55 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
- 56 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
- 57 Título del trabajo:** ASSESMENT OF MANGO RIPENESS USING NEAR INFRARED SPECTROSCOPY
Nombre del congreso: II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 06/03/2015
VICTORIA CORTES LOPEZ; María Coral Ortiz Sánchez; María Nuria Aleixos Borrás; JOSE BLASCO IVARS; Sergio Cubero García; Pau Talens Oliag. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology.



58 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

59 Título del trabajo: ROBOT GRIPPER SENSOR OPERATION IN FRESH MANGO POSTHARVEST HANDLING FOR NON-DESTRUCTIVE FIRMNESS ASSESSMENT

Nombre del congreso: II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 06/03/2015

Carlos Blanes Campos; María Coral Ortiz Sánchez; VICTORIA CORTES LOPEZ; Pau Talens Oliag; Martín Mellado Arteché. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology.

60 Título del trabajo: Mango postharvest handling and firmness assessment with a robotic gripper

Nombre del congreso: International Conference on Agricultural Engineering (AgEng 2014)

Ciudad de celebración: Zurich, Switzerland,

Fecha de celebración: 10/07/2014

Carlos Blanes Campos; Martín Mellado Arteché; María Coral Ortiz Sánchez; Pau Talens Oliag. pp. 1 - 5.

61 Título del trabajo: Propiedades estructurales de películas a base de almidón y policaprolactona

Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

Ciudad de celebración: Medellín, Colombia,

Fecha de celebración: 30/05/2014

RODRIGO ORTEGA TORO; SOFÍA COLLAZO BIGLIARDI; Jessica Contreras; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 480 - 482. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

62 Título del trabajo: Efecto de tensoactivos sobre las propiedades estructurales y de barrera de películas a base de almidón

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 481 - 488. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

63 Título del trabajo: Películas a base de almidón e hidroxipropil metilcelulosa. Influencia del ácido cítrico como agente de entrecruzamiento

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

RODRIGO ORTEGA TORO; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 489 - 497. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

- 64 Título del trabajo:** Films de almidón termoplástico. Influencia de la incorporación de HPMC y ácido cítrico
Nombre del congreso: Seminario Internacional Empaques biodegradables
Ciudad de celebración: Popayán, Cauca, Colombia,
Fecha de celebración: 14/06/2013
RODRIGO ORTEGA TORO; Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial". pp. 229 - 264. Vicerrectoría de investigación Universidad del Cauca,
- 65 Título del trabajo:** EFECTO DE LA APLICACION DE PRETRATAMIENTOS DE DESHIDRATACION EN LA CALIDAD DEL LULO (Solanum topiro) SECO
Nombre del congreso: VI Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 26/04/2013
Marta Igual Ramo; CLAUDIA AGUDELO STERLING; Arletti Arletti; Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete. "Actas del VI Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo <http://www.sextocongresocud.es/index.php/actas-del-congreso/publicacion/>". pp. 1 - 1. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-035-9
- 66 Título del trabajo:** Evaluation of Spanish cooked ham by NIR Hyperspectral imaging
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE OF AGRICULTURAL ENGINEERING CIGR-AGENG 2012
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/07/2012
Pau Talens Oliag; Leticia Mora Soler; Noha Morsy; Douglas F. Barbin; Gamal ElMasry; Da-Wen Sun. "Proceedings en CD". pp. 1 - 1. CIGR-AgEng, ISSN 978-84-615-9928-8
- 67 Título del trabajo:** In-line inspection of the shape of potatoes by computer-integrated machine vision
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE OF AGRICULTURAL ENGINEERING CIGR-AGENG 2012
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/07/2012
Gamal ElMasry; Sherief Radwan; María Nuria Aleixos Borrás; Pau Talens Oliag; ENRIQUE MOLTO GARCIA; JOSE BLASCO IVARS. "Proceedings en CD". pp. 1 - 1. CIGR-AgEng, ISSN 978-84-615-9928-8
- 68 Título del trabajo:** Measurement of the colour index of early-season citrus fruits using computer vision
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE OF AGRICULTURAL ENGINEERING CIGR-AGENG 2012
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/07/2012
Anna Vidal Zaragoza; JOSE BLASCO IVARS; José Manuel Prats Montalbán; SERGIO CUBERO GARCÍA; María Nuria Aleixos Borrás; Florentino Juste Pérez; Pau Talens Oliag. "Proceedings en CD". pp. 1 - 1. CIGR-AgEng, ISSN 978-84-615-9928-8
- 69 Título del trabajo:** INFLUENCE OF AGEING AND HYDROPHOBIC COMPOUNDS ADDITION ON TENSILE AND BARRIER PROPERTIES OF STARCH-SODIUM CASEINATE FILMS
Nombre del congreso: 2nd International Meeting on Material/Bioprocess Interaction (MATBIM 2012)
Ciudad de celebración: Dijón, Francia,
Fecha de celebración: 25/04/2012
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. pp. 1 - 1.

- 70 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE MEZCLAS DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y ALMIDÓN
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,
- 71 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS DE FILMS A BASE DE MEZCLAS DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y ALMIDÓN
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,
- 72 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad,
- 73 Título del trabajo:** PROPIEDADES FÍSICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL
Nombre del congreso: VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 23/10/2011
Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 1 - 5. Universidad,
- 74 Título del trabajo:** EFECTO DE LA HOMOGENIZACIÓN Y HUMEDAD RELATIVA EN LAS PROPIEDADES BARRERA DE FILMS A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y ALFA-TOCOFEROL
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
Maria José Fabra Rovira; Maitane Moreno Simón; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 75 Título del trabajo:** Efecto de tensioactivos en las propiedades de dispersiones formadoras de films a base de almidón de maíz
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
Alberto Jiménez Marco; RODRIGO ORTEGA TORO; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 76 Título del trabajo:** Effect of saturated and unsaturated fatty acids on structural and optical properties of corn starch-glycerol based films
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,

Fecha de celebración: 22/05/2011

Alberto Jiménez Marco; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 871 - 872. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6

- 77 Título del trabajo:** Effect of fatty acid microstructure in the initial film forming emulsion and films on mechanical properties of starch based films

Nombre del congreso: EFFoST Annual Meeting: Food and Health. (EFFoST 2010)

Ciudad de celebración: Dublín, Irlanda,

Fecha de celebración: 10/12/2010

Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 180 - 180. Elsevier,

- 78 Título del trabajo:** Mechanical and water vapor barrier properties of starch edible films containing fatty acids

Nombre del congreso: EFFoST Annual Meeting: Food and Health. (EFFoST 2010)

Ciudad de celebración: Dublín, Irlanda,

Fecha de celebración: 10/12/2010

Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 181 - 181. Elsevier,

- 79 Título del trabajo:** Aroma barrier properties of sodium caseinate and iota-carrageenan edible films. Interaction between aroma compounds and edible films

Nombre del congreso: 12th Weurman Flavour Research Symposium (Proceedings)

Ciudad de celebración: Interlaken, Switzerland,

Fecha de celebración: 01/12/2010

Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 147 - 150. Institut Für Chemie und Biologische Chemie (ICBC), ISSN 978-3-905745-19-1

- 80 Título del trabajo:** USE OF EDIBLE FILMS TO CONTROL MOISTURE MIGRATION IN MULTICOMPONENT FOOD SYSTEMS.

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/10/2010

Pau Talens Oliag; Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 189 - 189. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 81 Título del trabajo:** USE OF EDIBLE FILMS TO CONTROL MOISTURE MIGRATION IN MULTICOMPONENT FOOD SYSTEMS.

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/10/2010

Pau Talens Oliag; Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; M^a Amparo Chiralt Boix. "Proceedings". pp. 281 - 281. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 82 Título del trabajo:** Influencia de la composición y la humedad relativa en la permeabilidad a gases de films a base de caseinato sódico

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

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Maria José Fabra Rovira; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

- 83 Título del trabajo:** Influencia de la composición y la humedad relativa en la permeabilidad a gases de films a base de caseinato sódico
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
Maria José Fabra Rovira; RAFAEL GAVARA CLEMENTE; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 189 - 189. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 84 Título del trabajo:** METHODOLOGY FOR THE OPTIMISATION OF EDIBLE FILMS BASED ON DESIGN OF EXPERIMENTS
Nombre del congreso: VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 21/06/2010
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; José Manuel Prats Montalbán. "Book of proceedings". pp. 1 - 5. Universidad de Granada, ISSN 978-84-937483-4-0
- 85 Título del trabajo:** METHODOLOGY FOR THE OPTIMISATION OF EDIBLE FILMS BASED ON DESIGN OF EXPERIMENTS
Nombre del congreso: VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 21/06/2010
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; José Manuel Prats Montalbán. "Libro de abstracts". pp. 35 - 35. Universidad de Granada,
- 86 Título del trabajo:** Recubrimientos comestibles a base de caseinato sódico con capacidad antioxidante
Nombre del congreso: II Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2009
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-489-9
- 87 Título del trabajo:** Effect of particle size of stearic acid-sodium caseinate-water emulsions on water vapor permeability and tensile properties of edible films.
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 33 - 33. Elsevier,
- 88 Título del trabajo:** Effect of saturated and unsaturated fatty acids on tensile and water vapor permeability of hydroxyl-propyl-methylcellulose (HPMC) based films
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Alberto Jiménez Marco; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Abstracts". pp. 34 - 34. Elsevier,
- 89 Título del trabajo:** Effect of ferulic acid on water, oxygen and hexanal permeabilities and tensile properties of sodium caseinate based films
Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems



Ciudad de celebración: Wageningen, Holanda,

Fecha de celebración: 18/10/2009

Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 17 - 17.
Wageningen Academic Publisher,

- 90 Título del trabajo:** Influence of component interactions on phase transitions of sodium caseinate-oleic acid films
Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Ciudad de celebración: Wageningen, Holanda,
Fecha de celebración: 18/10/2009
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 19 - 19.
Wageningen Academic Publisher,
- 91 Título del trabajo:** Mechanical properties, water vapour permeability and surface morphology of soy protein-based edible films containing cinnamon or ginger essential oils
Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Ciudad de celebración: Wageningen, Holanda,
Fecha de celebración: 18/10/2009
Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 20 - 20.
Wageningen Academic Publisher,
- 92 Título del trabajo:** Study of aroma sorption by SPI-lipid films.
Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Ciudad de celebración: Wageningen, Holanda,
Fecha de celebración: 18/10/2009
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 93 - 93.
Wageningen Academic Publisher,
- 93 Título del trabajo:** Efecto de la adición de aceites esenciales de canela y jengibre en las propiedades ópticas de films comestibles a base de proteína de soja
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9.
Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 94 Título del trabajo:** Efecto de la adición de aceites esenciales de canela y jengibre en las propiedades ópticas de films comestibles a base de proteína de soja
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 8 - 8.
Universidad de La Sabana,
- 95 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles a base de proteína de soja, caseinatos y material lipídico en gajos de mandarina
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2009
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Pau Talens Oliag. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2



- 96 Título del trabajo:** Aplicación de recubrimientos comestibles a base de proteína de soja, caseinatos y material lipídico en gajos de mandarina
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2008
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Pau Talens Oliag. "Libro de Resúmenes". pp. 6 - 7. UPV, ISSN 978-84-691-7961-1
- 97 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de ácidos grasos en las propiedades ópticas, mecánicas y de barrera al vapor de agua de films a base de caseinato sódico.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 98 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de ácidos grasos en las propiedades ópticas, mecánicas y de barrera al vapor de agua de films a base de caseinato sódico.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Lorena María Atarés Huerta; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 217 - 217. Zesoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 99 Título del trabajo:** Evolución del color durante el proceso de adsorción de agua en manzana liofilizada.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; Eva María García Martínez; Nuria Martínez Navarrete. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 100 Título del trabajo:** Evolución del color durante el proceso de adsorción de agua en manzana liofilizada.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; Eva María García Martínez; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 233 - 233. Zesoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 101 Título del trabajo:** Influencia de la relación ácido oleico:cera de abeja en las propiedades ópticas de films a base de caseinato sódico.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3

- 102 Título del trabajo:** Influencia de la relación ácido oleico:cera de abeja en las propiedades ópticas de films a base de caseinato sódico.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 218 - 218. Zorram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 103 Título del trabajo:** Influencia del caseinato sódico en las propiedades mecánicas, permeabilidad al vapor de agua y color de films a base de aislado de proteína de soja.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 104 Título del trabajo:** Influencia del caseinato sódico en las propiedades mecánicas, permeabilidad al vapor de agua y color de films a base de aislado de proteína de soja.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 232 - 232. Zorram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 105 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y de barrera al vapor de agua en films comestibles a base de caseinato sódico y calcio.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 106 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas y de barrera al vapor de agua en films comestibles a base de caseinato sódico y calcio.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 219 - 219. Zorram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 107 Título del trabajo:** Water sorption isotherm and colour evolution in freeze-dried sliced banana
Nombre del congreso: 14th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Shanghai, China,
Fecha de celebración: 19/10/2008
María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 705 - 705. IUFOST-CIFST,

- 108 Título del trabajo:** Aroma Barrier properties of sodium caseinate and i-carrageenan edible films. Interaction between aroma compounds and edible films
Nombre del congreso: XII Weurman Flavour Research Symposium
Ciudad de celebración: Interlaken, Suiza,
Fecha de celebración: 01/07/2008
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 117 - 117. Institut Für Chemie und Biologische Chemie (ICBC),
- 109 Título del trabajo:** Color evolution of freeze-dried grapefruit as affected by water activity and glass transition
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Maria José Fabra Rovira; Gemma Moraga Ballesteros; Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 132 - 132. ELSEVIER,
- 110 Título del trabajo:** EFFECT OF OLEIC ACID-BEESWAX MIXTURES ON TENSILE AND WATER VAPOR PERMEABILITY PROPERTIES OF SOY PROTEIN ISOLATE FILMS
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Fuensanta M^a Monedero Prieto; Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 31 - 31. ELSEVIER,
- 111 Título del trabajo:** Effect of time and temperature on optical properties of crystallized orange blossom honey
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Mario Visquert Fas; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Isabel Escriche Roberto. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 43 - 43. ELSEVIER,
- 112 Título del trabajo:** Effect of water content on physical properties of sodium caseinate based films containing lipids
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 32 - 32. ELSEVIER,
- 113 Título del trabajo:** State diagram and adsorption isotherm of grapefruit
Nombre del congreso: 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Nantes, Francia,
Fecha de celebración: 17/09/2006
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. National Institute for Agricultural Research (INRA),
- 114 Título del trabajo:** State diagram and adsorption isotherm of grapefruit.
Nombre del congreso: 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Nantes, Francia,
Fecha de celebración: 17/09/2006
Maria José Fabra Rovira; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete. "CD - Artículos". pp. 1757 - 1758. National Institute for Agricultural Research (INRA),



- 115 Título del trabajo:** Effects of osmotic conditions and storage on colour and mechanical properties of osmotically dehydrated mango
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 132 - 132. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 116 Título del trabajo:** Effects of osmotic conditions and storage on colour and mechanical properties of osmotically dehydrated mango
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 221 - 224. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 117 Título del trabajo:** VIDA ÚTIL DE PAPAYA MÍNIMAMENTE PROCESADA. INFLUENCIA DEL IÓN CALCIO.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 137 - 137. Instituto Politécnico Nacional,
- 118 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; MARÍA ANGELES PALMA SÁNCHEZ; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 143 - 143. CESIA 2004,
- 119 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos osmóticos en la tasa de respiración de papaya mínimamente procesada
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; MARÍA ANGELES PALMA SÁNCHEZ; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 810 - 818. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 120 Título del trabajo:** ALFA-PINENE DEVELOPMENT IN OSMOTIC DEHYDRATION OF MANGO Kent var
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; M^a Isabel Escriche Roberto; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 857 - 857. International Association for Engineering and Food,
- 121 Título del trabajo:** ALFA-PINENE DEVELOPMENT IN OSMOTIC DEHYDRATION OF MANGO Kent var
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004



JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 464 - 468. International Association for Engineering and Food,

122 Título del trabajo: EFFECT OF CALCIUM, OSMOTIC SOLUTION CONCENTRATION AND VACUUM PULSE ON OSMOTIC DEHYDRATION KINETICS OF PAPAYA.

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 858 - 858. International Association for Engineering and Food,

123 Título del trabajo: Effect of calcium, osmotic solution concentration and vacuum pulse on osmotic dehydration kinetics of papaya

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 388 - 393. International Association for Engineering and Food,

124 Título del trabajo: Effect of coatings of hydroxypropil methylcellulose-surfactants on colour of carrot slices

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 67 - 72. International Association for Engineering and Food,

125 Título del trabajo: Effect of coatings of hydroxypropil methylcellulose-surfactants on colour of carrot slices

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 855 - 855. International Association for Engineering and Food,

126 Título del trabajo: Cambios microestructurales y mecánicos durante la deshidratación osmótica de fresa con sacarosa de distintas concentraciones

Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2004

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 221 - 226. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5

127 Título del trabajo: Influencia del ión calcio en la cinética de deshidratación osmótica de papaya a temperatura moderada

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

Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,

Fecha de celebración: 05/10/2003

GERMAN ENRIQUE CEBALLOS CHAN; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 110 - 111. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

128 Título del trabajo: PROPIEDADES ÓPTICAS DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y MEZCLAS DE TENSOACTIVOS EN RODAJAS DE ZANAHORIAS

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

Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,

Fecha de celebración: 05/10/2003

RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 197 - 197. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,

129 Título del trabajo: Efecto del calcio y las condiciones de procesado en las propiedades mecánicas de mango deshidratado osmóticamente

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad de celebración: Orihuela, España,

Fecha de celebración: 02/06/2003

JUAN DIEGO TORRES OQUENDO; Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 669 - 672. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6

130 Título del trabajo: Cambios en el perfil de compuestos volátiles debidos a la deshidratación osmótica-congelación de fresa.

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 517 - 522. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

131 Título del trabajo: Cambios en las propiedades mecánicas del kiwi en procesos combinados de deshidratación osmótica-congelación

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 523 - 528. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

132 Título del trabajo: Cinética de deshidratación osmótica de kiwi a temperatura moderada

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 311 - 316. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

133 Título del trabajo: Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 249 - 254. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2

134 Título del trabajo: Cambios microestructurales y mecánicos durante la deshidratación osmótica de fresa con sacarosa de distintas concentraciones

Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)

Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 25/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 113 - 114. Universidad Politécnica de Valencia,

135 Título del trabajo: Cambios en las propiedades mecánicas y ópticas ocurridos en la deshidratación osmótica y congelación de fresa

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

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

136 Título del trabajo: Cambios en las propiedades mecánicas y ópticas ocurridos en la deshidratación osmótica y congelación de fresa

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

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 48 - 48. Paperkite Editorial,

137 Título del trabajo: Efecto de tratamiento combinado deshidratación osmótica-congelación sobre la calidad sensorial del kiwi

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

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 66 - 66. Paperkite Editorial,

138 Título del trabajo: Efecto del tratamiento combinado deshidratación osmótica-congelación sobre la calidad sensorial del kiwi

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

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

Pau Talens Oliag; José Miguel Carot Sierra; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

139 Título del trabajo: Influencia de la concentración de la solución osmótica durante la deshidratación osmótica de mango

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

Ciudad de celebración: Lérida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

140 Título del trabajo: Influencia de la concentración de la solución osmótica durante la deshidratación osmótica de mango

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

Ciudad de celebración: Lerida, España,

Fecha de celebración: 18/09/2002

GERMAN ANTONIO GIRALDO GIRALDO; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 155 - 155. Paperkite Editorial,



- 141 Título del trabajo:** Obtención de piña confitada por métodos no térmicos
Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 11/03/2002
José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 312 - 312. Instituto del Frio CSIC,
- 142 Título del trabajo:** Changes in optical and mechanical properties during osmodehydrofreezing of kiwi fruit
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Esvier Science,
- 143 Título del trabajo:** Cambios en el perfil de compuestos volátiles debidos a la deshidratación osmótica-congelación de fresa
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pau Talens Oliag; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 144 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades mecánicas del kiwi en procesos combinados deshidratación osmótica-congelación
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 145 Título del trabajo:** Cinética de deshidratación osmótica de kiwi a temperatura moderada
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 146 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; Cristina Barrera Puigdollers; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 147 Título del trabajo:** Efecto de la impregnación a vacío sobre la transferencia de materia durante el confitado de piña
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; Pau Talens Oliag; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 148 Título del trabajo:** Influence of the Osmotic Solution Concentration in Strawberry Osmotic Dehydration
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1289 - 1293. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 149 Título del trabajo:** Kinetics and equilibrium status in osmotic dehydration of strawberry
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 150 Título del trabajo:** Influence of the osmotic solution concentration in strawberry osmotic dehydration.
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pau Talens Oliag; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 206 - 206. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** EU-topías. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2174-8454
Fecha de inicio: 2021
- 2 Título del comité:** Revista del Comité Científico de la AESAN. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2695-4443
Fecha de inicio: 2021
- 3 Título del comité:** EU-topías. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2174-8454
Fecha de inicio: 2020
- 4 Título del comité:** Revista del Comité Científico de la AESAN. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2695-4443
Fecha de inicio: 2020



- 5 Título del comité:** EU-topías. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2174-8454
Fecha de inicio: 2019
- 6 Título del comité:** Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2386-5342
Fecha de inicio: 2019
- 7 Título del comité:** Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2386-5342
Fecha de inicio: 2018
- 8 Título del comité:** Revista del Comité Científico de la AECOSAN (Online). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2386-5342
Fecha de inicio: 2017
- 9 Título del comité:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha de inicio: 2009

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Royal Holloway, University of London
Ciudad entidad realización: Egham, Reino Unido
Fecha de inicio: 15/06/2012
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 3 meses
- 2 Entidad de realización:** University College of Dublin (UCD)
Ciudad entidad realización: Dublín, Irlanda
Fecha de inicio: 01/02/2011
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 8 meses
- 3 Entidad de realización:** University of Davis, California
Ciudad entidad realización: Davis, Estados Unidos de América
Fecha de inicio: 01/02/2004
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 6 meses
- 4 Entidad de realización:** Technical University of Berlin
Ciudad entidad realización: BERLIN, Alemania
Fecha de inicio: 01/12/2001
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 4 meses

Premios, menciones y distinciones

Descripción: Premio Extraordinario de Tesis Doctoral

Entidad concesionaria: Universidad Politécnica de Valencia

Fecha de concesión: 25/06/2002

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4

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

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Quinquenios

Nº de tramos reconocidos: 5

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 2021
- 2 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 2020
- 3 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 2019
- 4 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición. 2018
- 5 Descripción del mérito:** Experto Técnico Evaluador de Proyectos I+D+I SGS ICS IBERICA. 2017
- 6 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición. 2017
- 7 Descripción del mérito:** Experto técnico evaluador de proyectos I+D+I SGS ICS IBERICA. 2016
- 8 Descripción del mérito:** Evaluador Externo del Programa de Maestría en Ingeniería Alimentaria del Instituto Superior Politécnico "José Antonio Echevarría" (CUBA). 2009