

PUBLICACIONES CUINA/PUBLICATIONS CUINA (2012-2018)

Artículos investigación/Research papers

Fuentes, A.; Fernández-Segovia, I.; Serra, J.A.; Barat, J.M. (2012) Effect of partial sodium replacement on physicochemical parameters of smoked sea bass during storage. *Food Science and Technology International*. 18(3): 207-217.

Armenteros M, Aristoy MC, Barat JM, Toldrá F. (2012) Biochemical and sensory changes in dry-cured ham salted with partial replacements of NaCl by other chloride salts. *Meat science*, 90(2):361-367.

Flores, M.; Aristoy, M.C.; Antequera, T.; Barat, J.M.; Toldrá, F. (2012) Effect of brine thawing/salting on endogenous enzyme activity and sensory quality of Iberian dry-cured ham. *Food Microbiology*, 29; 247-254.

Toldrá, F.; Barat, J.M. (2012) Strategies for Salt Reduction in Foods. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*, 4, 19-25.

Fernández-Segovia, I.; Fuentes, A.; Aliño, M.; Masot, R.; Alcañiz, M.; Barat, J.M. (2012) Detection of frozen-thawed salmon (*Salmo salar*) by a rapid low-cost method. *Journal of Food Engineering*, 113(2):210-216.

Andrea Bernardos, Laura Mondragón, Irakli Javakhishvili, Núria Mas, Ramón Martínez-Mañez, Félix Sancenón, José M. Barat, Søren Hvilsted, Enrique Pérez-Payá and Pedro Amorós (2012) Azobenzene polyesters used as gate-like scaffoldings in nanoscopic hybrid systems. *Chemistry – A European Journal*. 18(41), 13068-78.

A. Jimenez, M.J. Fabra, P. Talens, A. Chiralt. (2012). Edible and biodegradable starch films: a review. *Food Bioprocess Technology*, 5, 2058-2076

- María José Fabra, Alberto Jiménez, Pau Talens; Amparo Chiralt (2012). Influence of HPMC addition and homogenization conditions on properties and ageing of corn starch based films. *Carbohydrate Polymers*, 89, 676-686.
- Alberto Jiménez, María José Fabra, Pau Talens, Amparo Chiralt (2012). Effect of sodium caseinate on properties and ageing behaviour of corn starch based films. *Food Hydrocolloids*, 29, 2, 265-271.
- Talens, P; Perez-Masía, R.; Fabra, M.J.; Vargas, M.; Chiralt, A. (2012). Application of edible coatings to partially dehydrated pineapple for use in fruit- cereal products. *Journal of Food Engineering*, 112, 86-93.
- M.J. Fabra; P. Talens; R. Gavara; A. Chiralt. (2012). Barrier properties of sodium caseinate films as affected by lipid composition and moisture content. *Journal of Food Engineering*, 109, 372-379.
- Alberto Jiménez; María José Fabra; Pau Talens; Amparo Chiralt (2012). Effect of re-crystallization of starch during storage on tensile, optical and water vapour barrier properties of films. *Food Hydrocolloids*, 26 (1), 302-310.
- A. Rizo, A. Fuentes, I. Fernández-Segovia, R. Masot, M. Alcañiz, J.M. Barat (2012). Development of a new salmon salting-smoking method and process monitoring by impedance spectroscopy. *LWT - Food Science and Technology*, 51(1): 218-224.
- Edgar Pérez-Esteve, Andrea Bernardos, Ramón Martínez-Mañez, José M. Barat (2012) Nanotechnology in the development of Novel Functional Foods or their Package. An overview based in patent analysis. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*, 2012, Vol. 4, No. 3. 5(1):35-43.
- J.M. Barat; E. Pérez-Esteve; M.C. Aristoy; F. Toldrá (2012) Partial replacement of sodium in meat and fish products by using magnesium salts. A review. *Plant and Soil*, 368: 179 .
- Juan D Escobar, Miguel Alcaniz F., Rafael Masot P., Ana Fuentes L., Roman Bataller P., Juan Soto C., Jose M Barat B. (2012) Quantification of organic acids using voltammetric tongues. *Food Chemistry*, 138(2-3), 814-820.

- Zaragozá, P.; Fuentes, A.; Fernández-Segovia, I.; Vivancos, J.L.; Rizo, A.; Ros-Lis, J.V.; Barat, J.M.; Martínez-Máñez, R. (2012) Evaluation of sea bream (*Sparus aurata*) shelf life using an optoelectronic nose. *Food Chemistry*, 138(2-3):1374-80.
- Ruiz-Rico, M.; Fuentes, A.; Alcañiz, M.; Masot, R.; Fernández-Segovia, I.; Barat, J.M. (2012) Use of the voltammetric tongue in fresh cod (*Gadus morhua*) quality assessment. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 18: 256-263.
- G. Moraga, M. Igual, E. García-Martínez, L.H. Mosquera, N. Martínez-Navarrete (2012) Effect of relative humidity and storage time on the bioactive compounds and functional properties of grapefruit powder. *Journal of Food Engineering*, 112 (3), 191-199.
- F. Gómez, M. Igual, M.M. Camacho, M.J. Pagán. (2012) Effect of the addition of plant extracts on the microbiota of minimally processed strawberry jam and its physicochemical and sensorial properties. *CyTA- Journal of Food*, 11(2):171-178. DOI:10.1080/19476337.2012.712058.
- M. Igual, F. Sampedro, N. Martínez-Navarrete, X. Fan (2012) Combined osmodehydration and high pressure processing on the enzyme stability and antioxidant capacity of a grapefruit jam. *Journal of Food Engineering*, 114: 514-521. DOI:<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.09.006>.
- F. Gómez, M. Igual, M.M. Camacho, M.J. Pagán (2012) Changes in the microbiological and physicochemical quality during storage of strawberry jam with osmotically dehydrated fruit and stabilized with plant extracts. *CyTA- Journal of Food*, 248-255.
- Igual, M., Contreras, C., Camacho, M.M., Martínez-Navarrete, N. (2012) Effect of thermal treatment and storage conditions on physical and sensory properties of grapefruit juice. *Food Bioprocess Technology*, 7: 191.

María Benlloch-Tinoco, Paula Varela, Ana Salvador, Nuria Martínez-Navarrete. (2012). Effects of microwave heating on sensory characteristics of kiwifruit puree. *Food Bioprocess Technology*, 5: 3021-3031.

Conrado Carrascosa, Pedro Saavedra, Rafael Millán, José R. Jaber, Esteban Pérez, Raúl Grau, António Raposo, Cristina Mauricio, Esther Sanjuán. (2012). Monitoring of cleanliness and disinfection in dairies: Comparison of traditional microbiological and ATP bioluminescence methods. *Food Control* (0956-7135), 28, 368 – 373.

Mosquera L.H.; Moraga G.; Martínez-Navarrete N. (2012). Critical water activity and critical water content of freeze-dried strawberry powder as affected by maltodextrin and arabic gum. *Food Research International*, 47, 201-206.

Antonio Vega-Gálvez, Kong Ah-Hen, Marcelo Chacana, Judith Vergara, Javier Martínez-Monzó, Purificación García-Segovia, Roberto Lemus-Mondaca, Karina Di Scala. (2012). Effect of temperature and air velocity on drying kinetics, antioxidant capacity, totalphenoliccontent, colour, texture and microstructure of apple (var. GrannySmith) slices. *Food Chemistry*, 132(1):51–59.

Antonio Vega-Gálvez, Margarita Miranda, Yissleen Nuñez-Mancilla, Purificación Garcia-Segovia, Kong Ah-Hen, Gipsy Tabilo-Munizaga, Mario Pérez-Won (2012). Influence of high hydrostatic pressure on quality parameters and structural properties of aloe vera gel. (*Aloe barbadensis* Miller). *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. DOI 10.1007/s13197-012-0769-x.

Fuentes, A., Masot, R., Fernández-Segovia, I., Ruiz-Rico, M., Alcañiz, M., Barat, J.M. (2013). Differentiation between fresh and frozen-thawed sea bream (*Sparus aurata*) using impedance spectroscopy techniques. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 19: 210-217.

Ruiz-Rico, M., Fuentes, A., Masot, R., Alcañiz, M., Fernández-Segovia, I., Barat, J.M. (2013). Use of the voltammetric tongue in fresh cod (*Gadus morhua*) quality assessment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 18(1): 256-263.

- Rizo, A., Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Masot, R., Alcañiz, M., Barat, J.M (2013). Development of a new salmon salting–smoking method and process monitoring by impedance spectroscopy. *LWT - Food Science and Technology*, 51(1): 218-224.
- Zaragoza, P., Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Vivancos, J.L., Rizo, A., Liz, J.V., Barat, J.M., Martínez-Máñez, R. (2013). Evaluation of sea bream (*Sparus aurata*) shelf life using an optoelectronic nose. *Food Chemistry*, 138(2-3):1374-1380.
- Verdu, Samuel; Ivorra, Eugenio; Sanchez, Antonio J.; Giron, Joel; Barat, Jose M.; Grau, Raul. (2013). Comparison of TOF and SL techniques for in-line measurement of food item volume using animal and vegetable tissues. *Food Control*, 33; 221 – 226.
- Ivorra, Eugenio; Girón, Joel; Sanchez, Antonio J.; Verdu, Samuel; Barat, Jose M.; Grau, Raúl. (2013). Detection of expired vacuum-packed smoked salmon based on PLS-DA method using hyperspectral images. *Journal of Food Engineering (0260-8774)*, 117; 342 – 349.
- Edgar Pérez-Esteve, Andrea Bernardos, Ramón Martínez-Máñez, José M. Barat (2013) Nanotechnology in the development of Novel Functional Foods or their Package. An overview based in patent analysis. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture*, 5, (1): 35-43.
- Juan D Escobar, Miguel Alcaniz F., Rafael Masot P., Ana Fuentes L., Roman Bataller P., Juan Soto C., Jose M Barat B. (2013) Quantification of organic acids using voltammetric tongues. *Food Chemistry*. 138: 814-820.
- J.M. Barat; E. Pérez-Esteve; M.C. Aristoy; F. Toldrá (2013) Partial replacement of sodium in meat and fish products by using magnesium salts. A review. *Plant and Soil: Volume 368, Issue 1*, 179-188.
- Pérez-Esteve, E.; Barat, J.M.; Martínez-Máñez, R. (2013) Controlled release of 5-methyltetrahydrofolate encapsulated in mesoporous silica supports capped

with “saccharides” under gastrointestinal stimulus. *Annals of Nutrition & Metabolism*. Vol. 63, Suppl. 1, 1708-1709.

Andrés Bello, María Desamparados; Iborra Bernad, María del Consuelo; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier. (2013). Effect of Konjac Glucomannan (KGM) and Carboxymethylcellulose (CMC) on some Physico-Chemical and Mechanical Properties of Restructured Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Products. *Food and Bioprocess Technology*, 1(6): 133-145.

Andrés Bello, María Desamparados; Vivian Janeth Barreto Palacios; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier (2013). Effect of pH on Color and Texture of Food Products. *Food Engineering Reviews*, 3(5):158-170.

L. Zura-Bravo, K. Ah-Hen, A. Vega-Gálvez, P. García-Segovia And R. Lemus-Mondaca. (2013). Effect of rehydration temperature on functional Properties, antioxidant capacity and structural Characteristics of apple (granny smith) slices in Relation to mass transfer kinetics. *Journal of Food Process Engineering*, 36: 559-571.

Iborra Bernad, María del Consuelo; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier (2013). Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide Green bean pods. *Food Science And Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*, 51: 507-513.

Pau Talens, Leticia Mora, Noha Morsy, Douglas F. Barbin, Gamal ElMasry, Da-Wen Sun (2013). Prediction of water and protein contents and quality classification of Spanish cooked ham using NIR hyperspectral imaging. *Journal of Food Engineering*, 117, 272–280.

A. Vidal; P. Talens; J. M. Prats-Montalbán; S. Cubero; F. Albert; J. Blasco (2013). In-Line Estimation of the Standard Colour Index of Citrus Fruits Using a Computer Vision System Developed For a Mobile Platform. *Food Bioprocess Technology*, 6, 3412-3419.

- Alberto Jiménez, María José Fabra, Pau Talens, Amparo Chiralt (2013). Physical properties and antioxidant capacity of starch-sodium caseinate films containing lipids. *Journal of Food Engineering*, 116, 695-702.
- A. Jimenez, M.J. Fabra, P. Talens, A. Chiralt. (2013). Phase transitions in starch based films containing fatty acids. Effect on water sorption and mechanical behaviour. *Food Hydrocolloids*, 30, 408-418.
- García Martínez, E.; Igual, M.; Martín-Esparza, M.E.; Martínez Navarrete, N. (2013). Assessment of the Bioactive Compounds, Color, and Mechanical Properties of Apricots as Affected by Drying Treatment. *Food and Bioprocess Technology*, 6, 3247 – 3255.
- Igual, M.; García Martínez, E.; Camacho, M.M.; Martínez Navarrete, N. Jam processing and storage effects on b-carotene and flavonoids content in grapefruit. *Journal of Functional Foods*, 5, 736 – 744.
- Benlloch-Tinoco, M., Moraga, G., Camacho, M.M., Martínez-Navarrete, N. (2013). Combined drying technologies for high quality kiwifruit powder production. *Food and Bioprocess Technology: An International Journal*, 6, 3544–3553.
- Marta Igual Ramo; M^a Jesús Pagán Moreno; M^a Mar Camacho Vidal. Changes in the microbiological and physicochemical quality during storage of osmotically dehydrated strawberry jam stabilized with plant extracts. *CyTA-Journal of Food*. pp. 0 - 0. 2013. ISSN 1947-6345.
- Igual, M. Sampedro, F. Martínez-Navarrete, N. Fan, X. Combined osmodehydration and high pressure processing on the enzyme stability and antioxidant capacity of a grapefruit jam. *Journal of Food Engineering*, 114, 514-521.
- Benlloch-Tinoco, M., Igual, M., Rodrigo, D., Martínez-Navarrete, N. Comparison of microwaves and conventional thermal treatment on enzymes activity and antioxidant capacity of kiwifruit puree. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 19, 166-172.

- Pérez-Esteve, E., Fuentes, A., Grau, R., Fernández-Segovia, I., Masot, R., Alcañiz, M., Barat, J.M. (2014). Use of impedance spectroscopy for predicting freshness of sea bream (*Sparus aurata*). *Food control*, 35: 360-365.
- Eugenio Ivorra, Samuel Verdú Amat, Antonio J. Sánchez, José M. Barat, Raúl Grau. (2014). Continuous monitoring of bread dough fermentation using a 3D vision Structured Light technique. *Journal of Food Engineering*, (130), 8-13.
- Gutiérrez-Martínez, M.R.; Muñoz-Guerrero, H.; Alcaína-Miranda, M.I.; Barat, J.M. (2014) Protein removal from waste brines generated during ham salting through acidification and centrifugation. *Journal of Food Science*, 79(3):E326-32.
- Zaragozá, P.; Fernández-Segovia, I.; Fuentes, A.; Vivancos, J.L.; Ros-Lis, J.V.; Barat, J.M.; Martínez-Máñez, R. (2014) Monitorization of Atlantic salmon (*Salmo salar*) spoilage using an optoelectronic nose. *Sensors & Actuators: B. Chemical*. 195: 478-485.
- Iborra Bernad, María del Consuelo; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier. (2014). *Food Science and Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*. 56(2): 451-460.
- Iborra Bernad, María del Consuelo; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier (2014). Comparison of Vacuum Treatments and Traditional Cooking Using Instrumental and Sensory Analysis. *Food Analytical Methods*, 7(2):400-408.
- Yissleen Núñez-Mancilla, Antonio Vega-Gálvez, Mario Pérez-Won, Liliana Zura, Purificación García-Segovia, Karina Di Scala (2014). Effect of Osmotic Dehydration under High Hydrostatic Pressure on Microstructure, Functional Properties and Bioactive Compounds of Strawberry (*Fragaria vesca*). *Food and Bioprocess Technology*, 7: 516-524.

- Benlloch-Tinoco, M.; Martínez-Navarrete, N.; Rodrigo, D. Impact of temperature on lethality of kiwifruit puree pasteurization by thermal and microwave processing. *Food Control*, 35, 22-25. DOI 10.1016/j.foodcont.2013.06.0358.
- M. Igual, C. Contreras, N. Martínez-Navarrete. Colour and rheological properties of non-conventional grapefruit jams: instrumental and sensory measurement. *LWT - Food Science and Technology*, 56, 200-206. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.10.038.
- Benlloch-Tinoco, M., Pina-Pérez, M.C, Martínez-Navarrete, N., Rodrigo, D. *Listeria monocytogenes* inactivation kinetics under microwave and conventional thermal processing in a kiwifruit puree. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 22, 131-136. DOI: 10.106/jifset.2014.01.005.
- Igual, M., Ramires, S., Martínez-Navarrete, N. Optimization of spray-drying conditions for lulo (*Solanum quitoense* L.) pulp. *Powder Technology*, 256:233-238. DOI: 10.1016/j.powtec.2014.02.003.
- Benlloch-Tinoco, M., Igual, M. Salvador, A., Rodrigo, D., Martínez-Navarrete, N. 2014. Quality and acceptability of microwave and conventionally pasteurised kiwifruit puree. *Food and Bioprocess Technology*, 7, 3282-3292. DOI: 10.107/s 11947-014-1315-9.
- Salvador, A., Igual, M., Contreras, C., Martínez-Navarrete, N.; Camacho, M.M. 2014. Effect of the inclusion of citrus pulp in the diet of goats on cheeses characteristics. *Small Ruminant Research*, 121, 361-367. DOI: 10.1016/j.smallrumres.2014.06.012.
- Zaragozá, P., Fuentes, A., Ruiz-Rico, M., Vivancos, J.L., Fernández-Segovia, I., Ros-Lis, J.L., Barat, J.M., Martínez-Máñez, R. (2015). Development of a colorimetric sensor array for squid spoilage assessment. *Food Chemistry*, 175, 315-321.
- Rizo, A., Máñes, V., Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Barat, J.M. (2015). Physicochemical and microbial changes during storage of smoke-flavoured salmon obtained by a new method. *Food Control* 56: 195-201.

- Rizo, A.; Máñes, V.; Fuentes, A.; Fernández-Segovia, I.; Barat, J.M. (2015). A novel process for obtaining smoke-flavoured salmon using water vapour permeable bags. *Journal of Food Engineering* 149: 44-50.
- Samuel Verdú, Francisco Vásquez, Eugenio Ivorra, Antonio J. Sánchez, Jose M. Barat, Raúl Grau. (2015). Physicochemical effects of chia (*Salvia hispanica*) seed flour on each wheat bread-making process phase and product storage. *Journal of Cereal Science*, 65, 67-73.
- Edwin O. Baldeón, Miguel Alcañiz, Rafa Masot, Esteban M. Fuentes, José M. Barat, Raúl Grau. (2015). Voltammetry pulse array developed to determine the antioxidant activity of camu–camu (*Myrciaria dubia* (H.B.K.) McVaug) and tumbo (*Passiflora mollissima* (Kunth) L.H. Bailey) juices employing voltammetric electronic tongues. *Food Control*, 54, 181-183.
- Samuel Verdú, Eugenio Ivorra, Antonio J. Sánchez, José M. Barat, Raúl Grau. (2015). Study of high strength wheat flours considering their physicochemical and rheological characterisation as well as fermentation capacity using SW-NIR imaging. *Journal of Cereal Science*, 62, 31-37.
- Joel Girón, Luís Gil-Sánchez, Eduardo García-Breijo, M^a. Jesús Pagán, José M. Barat, Raúl Grau. (2015). Development of potentiometric equipment for the identification of altered dry-cured hams: A preliminary study. *Meat Science*, 106, 1-5.
- Samuel Verdú Amat; Eugenio Ivorra, Antonio J. Sánchez, José M. Barat, Raúl Grau. (2015). Relationship between fermentation behaviour, measured with a 3D vision Structured Light technique, and the internal structure of bread. *Journal of Food Engineering*. 146, 227 – 233.
- Pérez-Esteve E., Fuentes A., Coll C., Acosta C., Bernardos A., Amorós P., Marcos M.D., Sancenón F., Martínez-Máñez R., Barat J.M. (2015) Modulation of folic acid bioaccessibility by encapsulation in pH-responsive gated mesoporous silica particles. *Microporous & Mesoporous Materials*. 202; 124-132.

- Gil-Sánchez, L.; Garrigues, J.; Garcia-Breijo, E.; Grau, R.; Aliño, M.; Baigts, D.; Barat, J.M. (2015) Artificial neural networks (Fuzzy ARTMAP) analysis of the data obtained with an electronic tongue applied to a ham-curing process with different salt formulations. *Applied Soft Computing*. 30: 421-429.
- Ruiz-Rico, M.; Fuentes, C.; Pérez-Esteve, E.; Jiménez-Belenguer, A.I.; Quiles, A.; Marcos, M.D.; Martínez-Máñez, R.; Barat, J.M. (2015) Bactericidal activity of caprylic acid entrapped in mesoporous silica nanoparticles. *Food Control* 56, 77-85.
- Pérez-Esteve, É., Ruiz-Rico, M., Martínez-Máñez, R., & Barat, J. M. (2015) Mesoporous silica based supports for controlled and targeted release of bioactive molecules in the gastrointestinal tract. *Journal of Food Science* 80 (11), E2504-E2516.
- Gutiérrez, N.; Fernández-Segovia, I.; Fuentes-Lopez, A.; Ruiz-Rico, M.; Barat, J.M. (2015) Physico-chemical and microbiological changes in commercial Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) during Cold storage. *VITAE*. 22(2); 122- 129.
- Vega-Gálvez, A., Zura-Bravo, L., Lemus-Mondaca, R., Martinez-Monzó, J., Quispe-Fuentes, I., Puente, L., Di Scala, K. (2015). Influence of drying temperature on dietary fibre, rehydration properties, texture and microstructure of Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.). *Journal of Food Science and Technology*, 52(4): 2304-2311
- Andrés-Bello, A., De Jesús, C., Garcia-Segovia, P., Pagán, M.J. and Martinez-Monzó, J.(2015). Vacuum impregnation as a tool to introduce biopreservants in gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*). *LWT - Food Science and Technology*, 60: 758-765.
- Casas Moreno, M.M., Barreto-Palacios, V., Gonzalez-Carrascosa, R., Iborra-Bernad, C., Andres-Bello, A., Martínez-Monzó, J. and García-Segovia, P.(2015). Evaluation of Textural and Sensory Properties on Typical Spanish Small Cakes Designed Using Alternative Flours. *Journal of Culinary Science & Technology*, 13: 19-28.

- Iborra-Bernad, C., García-Segovia, P. and Martínez-Monzó, J.(2015). Physico-chemical and structural characteristics of vegetables cooked under vacuum treatments and conventional boiling. *Journal of Food Science*, 80 (8): 1725-1734.
- González Carrascosa, R., García Segovia, P. and Martínez-Monzó, J.(2015). An online visual scale to measure body image distortion among university students. *Spanish Journal of Community Nutrition*, 21 (1): 22-28.
- García-Segovia, P.; Harrington, R.J.; Seo, H-S (2015). Influences of table setting and eating location on food acceptance and intake. *Food Quality and Preference*, 39:1-7.
- Benlloch-Tinoco, M., Igual, M., Rodrigo, D., Martínez-Navarrete, N. 2015. Superiority of microwaves over conventional heating to preserve shelf-life and quality of kiwifruit puree. *Food Control*, 50, 620-629. DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.10.006.
- María Benlloch Tinoco; Anouk Kaulmann; Joana Corte-Real; Dolores Rodrigo; Nuria Martínez-Navarrete; Torsten Bohn. 2015. Chlorophylls and carotenoids of kiwifruit puree are affected similarly or less by microwave than by conventional heat processing and storage. *Food Chemistry*, 187, 254-262. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.04.052.
- C. Agudelo, M. Igual, P. Talens, N. Martínez-Navarrete. 2015. Optical and mechanical properties of cocona chips as affected by the drying process. *Food and Bioproducts Processing* 95, 192-199. DOI: 10.1016/j.fbp.2015.05.009.
- Blanes, C., Cortes, V., Ortiz, C., Mellado, M., Talens, P. (2015). Non-destructive assessment of mango firmness and ripeness using a robotic gripper. *Food and Bioprocess Technology*, 8: 1914-1924.
- Agudelo, C., Igual, M., Talens, P., Martínez-Navarrete, N. (2015). Optical and mechanical properties of cocona chips as affected by the drying process. *Food and Bioproducts Processing*, 9, 192–199.

Rodrigo Ortega-Toro, Amparo Muñoz, Pau Talens, Amparo Chiralt. (2015). Physical and structural properties and thermal behaviour of starch-poly(ϵ -caprolactone) blend films for food packaging. *Food Packaging and Shelf Life*, 5, 10-20.

Rodrigo Ortega-Toro, Iris Morey, Pau Talens, Amparo Chiralt (2015). Active bilayer films of thermoplastic starch and polycaprolactone obtained by compression molding. *Carbohydrate Polymers* 127, 282-290.

Igual, M., García-Martínez, E., Camacho, M.M., Martínez-Navarrete, N. (2016). Stability of micronutrients and phytochemicals of grapefruit jam as affected by the obtention process. *Food Science & Technology International*, 22(3): 203-212.

Rizo, A., Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Barat, J.M. (2016). Smoke-flavoured cod obtained by a new method using water permeable bags. *Journal of Food Engineering* 179: 19-27.

Cantó Colomina, B.; Coll, C.; Pagán Moreno, M.J.; Poveda-Giner, J.J.; Sánchez, E. (2016). Spectral properties with application to epidemic models. *International Journal of Complex Systems in Science* (6) 1 – 7.

Benitez-Santillán, L.; Pagán Moreno, M.J.; Martínez Monzó, J.; García-Segovia, P. (2016). Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cuzco (Ecuador): una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria* (22) 28 – 33.

Rizo, A., Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Barat, J.M. (2016). Feasibility of processing temperatures on the quality and shelf-life of smoke-flavoured cod. *LWT - Food Science and Technology*, 69: 546-553.

Pérez-Esteve, E.; Ruiz-Rico, M.; de la Torre, C.; Villaescusa, L.A.; Sancenón, F.; Marcos, M.D.; Amorós, P.; Martínez-Mañez, R.; José M Barat (2016) Encapsulation of folic acid in different silica porous supports: a comparative study. *Food Chemistry*. 196, 66-75.

- Albertos, I.; Martín-Diana, A.B.; Sanz, M.A.; Barat, J.M.; Diez, A.M.; Jaime, I.; Rico, D. (2016) Effect of high pressure processing or freezing technologies as pretreatment in vacuum fried carrot snacks. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 33, 115-122.
- Lerma-García, M.J.; Pérez-Esteve, E.; Fuentes, A.; Barat, J.M. (2016) Control of undeclared flavoring of cocoa powders by the determination of vanillin and ethyl vanillin by HPLC. *Food Control*. 67, 171-176.
- Pérez-Esteve, E.; Ruiz-Rico, M.; Fuentes, A.; Marcos, M.D.; Sancenón, F.; Martínez-Máñez, R.; Barat, J.M. (2016) Enrichment of stirred yogurts with folic acid encapsulated in pH-responsive mesoporous silica particles: Bioaccessibility modulation and physico-chemical characterization. *LWT - Food Science & Technology*. 72, 351-360.
- Pérez-Esteve, E.; Ruiz-Rico, M.; de la Torre, C.; Llorca, E.; Sancenón, F.; Marcos, M.D.; Amorós, P.; Martínez-Máñez, R.; Barat, J.M. (2016) Stability of mesoporous silica particles during an in vitro digestion. *Microporous & Mesoporous Materials*. 230:196-207.
- Ribes, S.; Fuentes, A.; Talens, P.; Barat, J.M. (2016) Use of oil-in-water emulsions to control fungal deterioration of strawberry jams. *Food Chemistry*, 211, 92–99.
- Verdú Amat, S.; Vázquez, F.; Grau Meló, R.; Ivorra Martínez, E.; Sánchez Salmerón, J.A.; Barat, J.M. (2016). Detection of adulterations with different grains in wheat products based on the hyperspectral image technique: The specific cases of flour and bread. *Food Control*. 62, pp. 373 - 380.
- Vasquez Lara, F.; Verdú Amat, S.; Islas, A.R.; Barat, J.M.; Grau Meló, R. (2016). Efecto de la sustitución de harina de trigo con harina de quinoa (*Chenopodium quinoa*) sobre las propiedades reológicas de la masa y

texturales del pan. Revista iberoamericana de tecnología postcosecha. pp. 307 - 317.

Vásquez, F.; Verdú Amat, S.; Islas, A.R.; Barat Baviera, J.M.; Grau Meló, R. (2016). Effect of low degrees of substitution with sorghum, oat and corn flours on physicochemical properties of composite flour. *Cogent Food & Agriculture*. 2, pp. 1 - 12.

Ivorra Martínez, E.; Verdú Amat, S.; Sánchez Salmerón, A.J.; Grau Meló, R.; Barat Baviera, J.M. (2016). Predicting Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Freshness by a Novel Combined Technique of 3D Imaging and SW-NIR Spectral Analysis. *Sensors*. 16, pp. 1 - 14.

Ivorra Martínez, E.; Sánchez Salmerón, A.J.; Verdú Amat, S.; Barat Baviera, J.M.; Grau Meló, R. (2016). Shelf life prediction of expired vacuum-packed chilled smoked salmon based on a KNN tissue segmentation method using hyperspectral images. *Journal of Food Engineering*. 178, pp. 110 - 116.

Verdú Amat, S.; Ivorra Martínez, E.; Sánchez Salmerón, A.J.; Grau Meló, R.; Barat Baviera, J.M. (2016). Spectral study of heat treatment process of wheat flour by VIS/SW-NIR image system. *Journal of Cereal Science*. 71, pp. 99 - 107.

Rodrigo Ortega-Toro, Sofía Collazo-Bigliardi, Pau Talens, Amparo Chiralt (2016). Influence of citric acid on the properties and stability of starch-polycaprolactone based films. *Journal of applied polymer science*, 42220-42236.

Rodrigo Ortega-Toro, Amparo Muñoz, Pau Talens, Amparo Chiralt (2016). Improvement of properties of glycerol plasticized starch films by blending with a low ratio of polycaprolactone and/or polyethylene glycol, *Food Hydrocolloids*, 56, 9-19.

Cortes, V., Ortiz, C., N. Aleixos, J. Blasco, S. Cubero, Talens, P. (2016). A new internal quality index for mango and its prediction by external visible and

- near-infrared reflection spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*, 118, 148–158.
- P. Talens, L. Mora, Peter M. Bramley, Paul D. Fraser (2016). 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, 735–741.
- Rodrigo Ortega-Toro, Gabriella Santagata, Giovanna Gomez d’Ayala, Pierfrancesco Cerruti, Pau Talens Oliag, M. Amparo Chiralt Boix, Mario Malinconico (2016). Enhancement of interfacial adhesion between starch and graftedpoly(ϵ -caprolactone). *Carbohydrate Polymers* 147, 16–27.
- Micaela Albarracín, Pau Talens, Nuria Martinez-Navarrete, Rolando J. González, Silvina R. Drago (2016). Physicochemical properties and structural characteristics of whole grain *Oryza sativa* L. with different treatments. *Food Science and Technology International*, 22, 4, 333-342.
- Ruiz-Rico, M.; Daubenschütz, H.; Pérez-Esteve, E.; Marcos, M.D.; Amorós, P.; Martínez-Máñez, R.; Barat, J.M. (2016) Protective effect of mesoporous silica particles on encapsulated folates. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 105:9-17.
- Fuentes, A.; Schmidt, F.; Masot, R.; Alcañiz, M.; Laurindo, J.; Barat, J.M. (2016) Assessing heat treatment of chicken breast cuts by impedance spectroscopy. *Food Science and Technology International*. Minor Revision.
- Garcia-Segovia, P., Urbano-Ramos, A.M., Fiszman, S. and Martinez-Monzó, J. (2016). Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried cassava chips (*Manihot esculenta* Crantz). *LWT - Food Science and Technology*, 69: 515-521.
- Agudelo, C.; Igual, M.; Moraga, G.; Martínez-Navarrete, N. (2016). Implication of Water Activity on the Bioactive Compounds and Physical Properties of Cocona (*Solanum sessiliflorum* Dunal) Chips. *Food and Bioprocess Technology*, 9:161–171.

- Agudelo, C., Igual, M., Camacho, M.M.; Martínez-Navarrete, N. (2017) Effect of process technology on the nutritional, functional and physical quality of grapefruit powder. *Food Science and Technology International*, 1:61-74.
- García-Segovia, P.; Pagán Moreno, M.J.; Lara, I.; Martínez Monzó, J. (2017). Effect of microalgae incorporation on physicochemical and textural properties in wheat bread formulation. *Food Science and Technology International* (23) 437 – 447.
- Ribes, S., Fuentes, A., Talens, P., Barat, JM. (2017). Prevention of fungal spoilage in food products using natural compounds: a review - *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*
- Cortés, V., Cubero, S., Aleixos, N., Blasco, J., Talens, P. (2017). Visible and near infrared diffuse reflectance spectroscopy for fast qualitative and quantitative assessment of nectarine quality. *Food and Bioprocess Technology*, 10, 1755-1766
- Cortés, V., Blanes, C., Ortiz, C., Mellado, M., Aleixos, N., Blasco, J., Cubero, S., Talens P. (2017). Integration of simultaneous tactile sensing and reflectance visible and near-infrared spectroscopy in a robot gripper for mango quality assessment. *Biosystem engineering*, 162, 112-123
- Cortés, V., Cubero, S., Aleixos, N., Blasco, J., Talens P. (2017). Sweet and nonsweet taste discrimination of nectarines using visible and near-infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*, 133, 113-120
- Munera, S., Amigo, J.M., Blasco, J., Cubero, S., Talens, P., Aleixos, N. (2017). Ripeness monitoring of two cultivars of nectarines using VIS-NIR hyperspectral reflectance imaging. *Journal of Food Engineering*, 214, 29-39
- Ribes, S., Ruiz-Rico, M., Pérez-Esteve, E., Fuentes, A., Talens, P., Martínez-Manez, R., Barat, J.M. (2017). Eugenol and thymol immobilised on mesoporous silica-based material as an innovative antifungal system: application in strawberry jam. *Food Control*, 81, 181-188

- Cortés, V., Rodríguez, A., Blasco, J., Rey, B., Besada, C., Cubero, S., Salvador, A., Talens, P. & Aleixos, N. (2017). Prediction of the level of astringency in persimmon using visible and near infrared spectroscopy. *Journal of Food Engineering*, 204, 27-37
- Ribes, S., Fuentes, A., Talens, P., Barat, JM. (2017). Application of cinnamon bark emulsions to protect strawberry jam from fungi. *LWT - Food Science and Technology* 78, 265-272
- Munera, S., Besada, C., Aleixos, N., Talens, P., Salvador, A., Sun, D.W., Cubero, S., Blasco, J. (2017). Non-destructive assessment of the internal quality of intact persimmon using colour and VIS/NIR hyperspectral imaging. *LWT - Food Science and Technology* 77, 241-248
- Munera, S., Besada, C., Blasco, J., Cubero, S., Salvador, A., Talens, P., Aleixos, N. (2017). Astringency assessment of persimmon by hyperspectral imaging. *Postharvest Biology and Technology* 125, 35-41
- Ribes, S., Fuentes, A., Talens, P., Barat, JM, Ferrari, G., Donsì, F. (2017). Influence of emulsifier type on the antifungal activity of cinnamon leaf, lemon and bergamot oil nanoemulsions against *Aspergillus niger*. *Food Control* 73, 784-795
- Rizo, A.; Fuentes, A.; Fernández-Segovia, I.; Barat, J.M. (2017). Development of a novel smoke-flavoured trout product: An approach to sodium reduction and shelf life assessment. *Journal of Food Engineering* 211, 22-29.
- Verdú Amat, S.; Barat Baviera, J.M.; Alava Pincay, C.; Grau Meló, R. (2017). Effect of tiger-nut (*Cyperus esculentus*) milk co-product on the surface and diffusional properties of a wheat-based matrix. *Food Chemistry*. 224, pp. 69 - 77.
- Verdú Amat, S.; Vasquez Lara, F.; Ivorra Martínez, E.; Sánchez Salmerón, A.J.; Barat Baviera, J.M.; Grau Meló, R. (2017). Hyperspectral image control of the heat-treatment process of oat flour to model composite bread properties. *Journal of Food Engineering*. 192, pp. 45 - 52.

- Verdú Amat, S.; Barat Baviera, J.M.; Grau Meló, R. (2017). Improving bread-making processing phases of fibre-rich formulas using chia (*Salvia hispanica*) seed flour. *LWT - Food Science and Technology*. pp. 419 - 425.
- Fuentes Pérez, E.M.; Alcañiz Fillo, M.; Contat Rodrigo, L.; Baldeon Chamorro, E.; Barat Baviera, J.M.; Grau Meló, R. (2017). Influence of potential pulses amplitude sequence in a voltammetric electronic tongue (VET) applied to assess antioxidant capacity in aliso. *Food Chemistry*. 224, pp. 233 - 241.
- Maribel Alexandra Quelal-Vásconez, Edgar Pérez-Esteve, Alberto Arnau-Bonachera, José Manuel Barat, Pau Talens (2018). Rapid fraud detection of cocoa powder with carob flour using near infrared spectroscopy. *Food Control*, 92, 183-189
- Cortés, V., Talens, P., Barat, J.M., Lerma-García, M.J. (2018). Potential of NIR spectroscopy to predict amygdalin content established by HPLC in intact almonds and classification based on almond bitterness. *Food Control*, 91, 68-75
- Munera, S., Amigo, J.M., Aleixos, N., Talens, P., Cubero, S., Blasco, J. (2018). Potential of VIS-NIR hyperspectral imaging and chemometrics to identify similar cultivars of nectarine. *Food Control*, 86, 1-10.
- Ribes, S., Fuentes, A., Talens, P., Barat, JM. (2018). Combination of different antifungal agents in oil-in-water emulsions to control strawberry jam spoilage. *Food Chemistry*, 239, 704-711
- Rizo, A.; Fuentes, A.; Barat, J.M.; Fernández-Segovia, I. (2018). Development of a novel smoke-flavoured salmon product with reduced sodium content using water vapour permeable bags. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 2721-2728.
- Dolea, D.; Rizo, A.; Fuentes, A.; Barat, J.M.; Fernández-Segovia, I. (2018). Effect of thyme and oregano essential oils on the shelf life of salmon and seaweed burgers. *Food Science and Technology International*, (En prensa) DOI: 10.1177/1082013218759364

- Peña-Gómez, N., Ruiz-Rico, M., Fernández-Segovia, I., Barat, J.M. (2018). Development of amino-functionalized membranes for removal of microorganism. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 48, 75-82.
- Fernández-Segovia, I., Lerma-García, M.J., Fuentes, A., Barat, J.M. (2018). Characterization of Spanish powdered seaweeds: Composition, antioxidant capacity and technological properties. *Food Research International*, 111, 212–219.
- García-Martínez, E.; Andújar, I.; Yuste Del Carmen, A.; Prohens Tomás, J.; Martínez Navarrete, N. (2018). Antioxidant and anti-inflammatory activities of freeze-dried grapefruit phenolics as affected by gum arabic and bamboo fibre addition and microwave pretreatment. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 3076 – 3083.
- Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar; Agudelo-Sterling, Claudia; Salvador Alcaraz, Ana (2019). Sensory characterization of juice obtained via rehydration of freeze-dried and spray-dried grapefruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 15;99(1):244-252.
- Gonzalez-Zamora, Freddy; Igual Ramo, Marta; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria. (2018). Impact of Temperature, Gum Arabic and Carboxymethyl Cellulose on Some Physical Properties of Spray-Dried Grapefruit. *International Journal of Food Engineering*, 14:5-6.

Libros y capítulos de libro/Books and book chapters

En la relación que a continuación se expone no se incluyen los capítulos de libro derivados de las participaciones en congresos ni los libros de carácter docente.

- M. Igual, E. García-Martínez, M.M. Camacho, N. Martínez-Navarrete (2012) Chapter 9. Impact of conventional and non-conventional technologies applied to obtain fruit products in the flavonoid content and antioxidant capacity of grapefruit. pps. 361-385. In Handbook on Flavonoids: Dietary Sources, Properties and Health Benefits. Ed.: Kazuya Yamane and Yuudai Kato. ISBN: 978-1-61942-052-6. Nova Science Publishers Inc., pp. 557.
- C. Contreras, M. Igual, N. Martínez-Navarrete (2012) Chapter 3. Physicochemical properties of bamboo fibre and jams added with bamboo fibre. pps. 57-78. In Advances in Chemistry Research. Volume 15. Ed.: James C. Taylor. ISBN: 978-1-61942-524-8. Nova Science Publishers Inc., pp. 180.
- A. Sánchez-Villegas, P. Henríquez, L. Serra-Majem, P. García, J. Doreste (2012) Capítulo 8. Influencia de la dieta en el proceso de carcinogénesis. En Principios Generales del Cáncer. Ed: Pedro Lara. ISBN: 978-84-92-977-38-3. Arán Editores.
- García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier (2013). Capítulo 3: Alimentos funcionales y declaraciones nutricionales: Normativas aplicables. En: El Derecho agrario valenciano y su aplicación a la empresa familiar agroalimentaria y los usos del suelo: aspectos jurídicos y económicos. Editorial: Tirant lo Blanch ISBN: 9788490335192. Pp 117.
- Juan José Martínez Lahuerta; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Polyphenols from Fruits and Vegetables and their health benefits I. Polyphenols: Chemistry, Dietary Sources and Health Benefits.3, pp. 37 - 50. Nova Science Publishers, Inc., 2013. ISSN 978-1-62081-868-8
- Toldrá, F.; Barat, J.M. (2014) Low sodium products. In Handbook Of Fermented Meat And Poultry (F. Toldrá, Y.H. Hui,W. Nip, J. G. Sebranek, L.Stahnke, E.F. Silveira, and R. Talon, Editors) IFT Press – Blackwell Publishing. Second edition. In press.

- Grau Meló, Raúl; Andrés Grau, Ana María; Barat Baviera, José Manuel. (2014). Ch. 240.- Drying | Principles and Types. Handbook Of Fermented Meat And Poultry. Wiley Blackwell, pp. 31 – 38.
- P García-Segovia, M^a J Pagán Moreno and J Martínez-Monzó (2014). Chapter 4: Texture in Meat and Fish Products. In: Methods in Food Analysis. Cruz, R Ed. Nova Science Publishers, NY. Volumen (4) 76 - 109.
- Ruíz-Rico, M.; Pérez-Esteve, E.; Jiménez-Belenguer, A.; Ferrús, M.A.; Martínez-Máñez, R.; Barat, J.M. (2015) Bactericidal effect of encapsulated caprylic acid on *Listeria monocytogenes*. In Multidisciplinary Approaches for Studying and Combating Microbial Pathogens. Ed. A. Méndez-Vilas. Brown Walker Press. 144 p. pp. 63-67.
- Benlloch-Tinoco, M., Carranza-Concha, J., Camacho, M. M., Martínez-Navarrete, N. 2015. Production of raisins and its impact on active compounds. En: Processing and Impact on Active Components in Food, V.R. Preedy (Ed.). Academic Press. ISBN 978-0-12-404699-3. pp. 181-186.
- A. Chiralt, P. Talens, F.M Monedero, M.J. Fabra (2015). Effect of different components of edible/biodegradable composite films on water relationships in the polymer matrix. In Water stress in biological, chemical, pharmaceutical and food systems. Food Engineering series. Chapter 8, pp 101-113. Ed. Gustavo F. Gutiérrez-López, Liliana Alamilla-Beltrán, María del Pilar Buera, Jorge Welti-Chanes, Efrén Parada-Arias, Gustavo V. Barbosa-Cánovas (ISBN 978-1-4939-2577-3).
- Alberto Jiménez, Maria José Fabra, Pau Talens, Amparo Chiralt (2015). Polysaccharides as valuable materials in food packaging. In Functional Polymers in Food Science: From Technology to Biology, Volume 1: Food Packaging. Chapter 7, pp 211-250. Ed. Giuseppe Cirillo, Umile Gianfranco Spizzirri, Francesca Iemma, Wiley (ISBN: 978-1-118-59489-6).
- Barat J.M., Grau R. (2016) Drying: Principles and Types. (Chapter 240). In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) The Encyclopedia of Food and Health. Oxford: Academic Press.vol. 2, pp. 456-461.

- Toldrá, F.; Barat, J.M. (2016) Low-salt foods. Types and manufacture (chapter 431). In Encyclopedia of Food & Health. Benjamin Caballero, Paul Finglas, and Fidel Toldrá, Editors. Elsevier. Oxford: Academic Press. Pages 576–578.
- Luis Gil-Sánchez, Ramón Martínez-Mañez, José M. Barat, Eduardo Garcia-Breijo (2016) Chapter 20 – Meat and Fish Spoilage Measured by Electronic Tongues. In Electronic Noses and Tongues in Food Science (Edited by: Maria Luz Rodriguez Mendez and Victor R. Preedy). Academic Press, pp.199–207.
- Benlloch-Tinoco, M., Salvador, A., Rodrigo, D., Martínez-Navarrete, N. 2016. Microwave Heating Technology. En: Handbook of Food Processing: Food Preservation. ISBN: 13:978-1-4987-2176-9. 705 pp. Theodoros Varzakas and Constantia Tzia (Eds.). CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, pp 297-318.
- Pérez-Esteve, E.; Ruiz-Rico, M.; Martínez-Mañez, R.; Barat, J.M. (2016) Mesoporous Silica Particles as Encapsulation and Delivery Systems for Food Ingredients and Nutraceuticals. En: Nanotechnology in Nutraceuticals: Production to Consumption. Eds: Shampa Sen, Yashwant V. Pathak. CRC Press. Taylor & Francis Group. Boca Raton, FL. (En prensa).
- Contreras, C., Benlloch-Tinoco, M., Rodrigo, D., Martínez-Navarrete, N. (2016) Impact of microwave processing on nutritional, sensory and other quality attributes. En: The Microwave Processing of Foods 2nd edition – Elsevier. Marc Regier (Hochschule Trier), Prof. Helmar Schubert (Karlsruhe Institute of Technology), Dr Kai Knoerzer (CSIRO) and Rob Sykes (Acquisitions Editor). En prensa.
- Ruiz Carrascal, J.; Pagán Moreno, M.J. ; García-Segovia, P. ; Martínez Monzó, J. (2016). Spanish Dry-cured Hams and Fermented Sausages. Mediterranean Foods: Composition and Processing Volumen (6).
- Ortega Toro, R., Bonilla, J., Talens, P. Chiralt, A. (2017). Future of starch-based materials in food packaging. *In Starch-Based Materials in Food Packaging.*

Processing, Characterization and applications. Elsevier. Chapter 9, pp 257-312. Ed. Silvia Elena Barbosa Maria Alejandra García, Luciana Castillo, Olívia Valeria Lopez, Marcelo Vilar (ISBN 9780128094396).

Camacho Vidal, M^a Mar; Nieves González García. (2018). Empoderamiento de la mujer bereber a través de estrategias para el desarrollo. En: Hábitat y Desarrollo en el Sur de Marruecos. El Khorbat en el Oasis del Ferkla. Argumentum, pp133-147.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN/RESERACH PROJECTS

Título: INDAGA (2010-2012): Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía

Importe: 25.000,00 € Fecha inicio: 01/01/2010 Fecha fin: 31/12/2012

Clave específica: Referencia: AGL2009-05765-E/ALI

Participantes: JORGE RUIZ CARRASCAL; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier.

Título: DESARROLLO DE SENSORES PARA SU APLICACION EN EL ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Importe: 11.000,00 € Fecha inicio: 01/01/2010 Fecha fin: 01/01/2012

Clave específica: 20100273 Referencia: GV/2010/035

Participantes: Gil Sánchez, Luís; Ibáñez Civera, Francisco Javier; Fuentes López, Ana.

Título: BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES

Importe: 12.000,00 € Fecha inicio: 03/01/2010 Fecha fin: 03/05/2012

Clave específica: 20110006 Referencia: INNOVA-05-10-6475

Participantes: Barreto Palacios, Vivian Janeth; Pagán Moreno, M^a Jesús; Martínez Monzó, Javier.

Título: DESARROLLO DE METODOS RAPIDOS DE ANALISIS PARA LA EVALUACION DE PARAMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE PESCADO

Importe: 10.000,00 € Fecha inicio: 15/12/2010 Fecha fin: 15/06/2012

Clave específica: Referencia: PAID-05-10 2711

Participantes: Fernández Segovia, Isabel; Barat, Jose Manuel; Serra, Juan Antonio, Sancenón, Félix.

Título: DESARROLLO DE METODOS RAPIDOS DE ANALISIS PARA LA EVALUACION DE PARAMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE PESCADO

Importe: 10.000,00 € Fecha inicio: 15/12/2010 Fecha fin: 15/06/2012

Clave específica: 20101268 Referencia: 2711

Participantes: Serra Belenguer, Juan Antonio; Fernández Segovia, Isabel; Sancenón Galarza, Félix; Barat Baviera, José Manuel.

Título: APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD

Importe: 30.250,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/07/2012

Clave específica: 20110037 Referencia: AGL2010-22176

Participantes: Martínez Monzó, Javier; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; Talens Oliag, Pau; García Martínez, Eva María; Pagán Moreno, M^a Jesús; Moraga Ballesteros, Gemma; García Segovia, Purificación.

Título: DESARROLLO DE TRANSFORMADOS DE FRUTA PARA SU ADICION A POSTRES LACTEOS SIN EMPLEO DE ADITIVOS
 Importe: 15.000,00 € Fecha inicio: 19/09/2011 Fecha fin: 19/09/2012
 Clave específica: 20110644 Referencia:
 Participantes: Barat Baviera, José Manuel.

Título: APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD
 Importe: 30.250,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/07/2012
 Clave específica: 20110037 Referencia: AGL2010-22176
 Participantes: Martínez Monzó, Javier; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; Talens Oliag, Pau; García Martínez, Eva María; Pagán Moreno, M^a Jesús; Moraga Ballesteros, Gemma; García Segovia, Purificación.

Título: INVESTIGACION Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGIAS DE INTERFACES NATURALES APLICADAS AL CAMPO DE LA EXPERIMENTACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
 Importe: 8.500,00 € Fecha inicio: 01/12/2011 Fecha fin: 01/12/2012
 Clave específica: 20110950 Referencia: 2857
 Participantes: Martínez Monzó, Javier; C. Monserrat; Alcañiz Raya, Mariano Luis; Pagán Moreno, M^a Jesús; García Segovia, Purificación.

Título: EXPLOTACION DE LAS DIFERENCIAS GENETICAS ENTRE VARIEDADES DE PIMIENTO Y BERENJENA PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS DE ALTA CALIDAD NUTRITIVA Y FUNCIONAL
 Importe: 6.000,00 € Fecha inicio: 01/12/2011 Fecha fin: 01/12/2012
 Clave específica: 20110949 Referencia: 2792
 Participantes: Prohens Tomás, Jaime; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; Rodríguez Burruezo, Adrián; García Martínez, Eva María; Moraga Ballesteros, Gemma; Fita, Ana; Vilanova Navarro, Santiago.

Título: DESARROLLO DE TECNICAS NO DESTRUCTIVAS EN VISION POR COMPUTADOR Y TECNOLOGIAS DE AUTOMATIZACION PARA LA CLASIFICACION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS EN BASE A SUS PROPIEDADES OPTICAS Y MECANICAS.
 Importe: 6.000,00 € Fecha inicio: 01/12/2011 Fecha fin: 01/12/2012
 Clave específica: 20110935 Referencia: 2745
 Participantes: Talens Oliag, Pau; Mellado Arteché, Martín; Prats Montalbán, José Manuel; Aleixos Borrás, María Nuria.

Título: APLICACION DE TECNICAS DE IMAGEN 3D AL CONTROL Y MEJORA DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
 Importe: 8.500,00 € Fecha inicio: 01/12/2011 Fecha fin: 01/12/2012
 Clave específica: 20110911 Referencia: 2870
 Participantes: Sánchez Salmerón, Antonio José; Grau Meló, Raúl; Fernández Segovia, Isabel; Barat Baviera, José Manuel.

Título: ESTUDIO DE FUNCIONAMIENTO Y CARACTERIZACION DE UN TUNEL DE CONGELACION POR NITROGENO LIQUIDO Y SU APLICACION A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS CONGELADOS
 Importe: 23.520,00 € Fecha inicio: 30/06/2011 Fecha fin: 30/06/2012
 Clave específica: 20110725 Referencia:
 Participantes: Barat Baviera, José Manuel.

Título: DISEÑO Y PUESTA A PUNTO DE LAS INSTALACIONES NECESARIAS PARA IMPLEMENTAR EL PROCESO QUE PERMITA OBTENER UN PRODUCTO TIPO MERMELADA DE CITRICOS Y DE TOMATE Y LICENCIA EXCLUSIVA CONOCIMIENTOS PREVIOS
Importe: 7.000,00 € Fecha inicio: 21/10/2011 Fecha fin: 21/04/2012
Clave específica: 20111037 Referencia:
Participantes: Martínez Navarrete, Nuria

Título: DESARROLLO Y FORMACIÓN EN SISTEMAS AVANZADOS DE INGENIERÍA BASADOS VISIÓN POR COMPUTADOR PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DE ALGUNOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN PROCESOS DE POSCOSECHA
Importe: 7.200,00 € Fecha inicio: 27/01/2011 Fecha fin: 27/01/2012
Clave específica: 20110128 Referencia: C/030094/10
Participantes: Talens Oliag, Pau; Prats Montalbán, José Manuel; Albert Gil, Francisco Eugenio; Aleixos Borrás, María Nuria.

Título: DESARROLLO DE SENSORES ELECTRONICOS Y FOTONICOS PARA EL ANALISIS Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS CARNICOS Y DE LA PESCA
Importe: 30.250,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/01/2012
Clave específica: 20110036 Referencia: AGL2010-20539
Participantes: Serra Belenguer, Juan Antonio; Grau Meló, Raúl; Fernández Segovia, Isabel; Pagán Moreno, M^a Jesús; Gil Sánchez, Luís; Fuentes López, Ana; Barat Baviera, José Manuel; Connolly ., James Patrick; Pérez Esteve, Edgar; Bellieres ., Laurent Christophe; Welti ., Peter John.

Título: MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA DE VACIO
Importe: 10.000,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/01/2012
Clave específica: 20110262 Referencia: ACOMP/2011/230
Participantes: Grau Meló, Raúl; Fernández Segovia, Isabel; Pagán Moreno, M^a Jesús; Barat Baviera, José Manuel; Aliño Alfaro, Marta.

Título: APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD.
Importe: 12.000,00 € Fecha inicio: 01/01/2012 Fecha fin: 31/12/2012
Clave específica: Referencia: ACOMP/2012/161
Participantes: Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Moraga Ballesteros, Gemma.

Título: DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO DE ALTA CALIDAD FUNCIONAL Y SENSORIAL MEDIANTE METODOS COMBINADOS DE SECADO ALTERNATIVOS A LA LIOFILIZACION Y ATOMIZACION.
Importe: 6.000,00 € Fecha inicio: 01/12/2011 Fecha fin: 01/12/2013
Clave específica: 20110972 Referencia: 2060
Participantes: Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Moraga Ballesteros, Gemma; Benlloch Tinoco, María.

Título: DESARROLLO DE HERRAMIENTAS PARA LA OPTIMIZACION Y CONTROL DEL PROCESO DE OBTENCION DE BOLLERIA INDUSTRIAL
Importe: 45.783,00 € Fecha inicio: 28/11/2011 Fecha fin: 28/11/2013
Clave específica: 20110894 Referencia:
Participantes: Benedito Fort, José Javier; Sánchez Salmerón, Antonio José; Barat Baviera, José Manuel.

Título: MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA A VACIO

Importe: 151.250,00 € Fecha inicio: 01/03/2009 Fecha fin: 01/09/2013
Clave específica: 20090715 Referencia: PET2008_0014
Participantes: Pagán Moreno, M^a Jesús; Barat Baviera, José Manuel; Grau Meló, Raúl; Fernández Segovia, Isabel; Fuentes López, Ana; Aliño Alfaro, Marta.

Título: AYUDA FPU CONV 2008-PEREZ ESTEVE
Importe: 49.190,09 € Fecha inicio: 20/07/2009 Fecha fin: 20/07/2013
Clave específica: 20090560 Referencia: AP2008-00620
Participantes: Pérez Esteve, Edgar.

Título: DISEÑO Y PUESTA A PUNTO DE LAS INSTALACIONES NECESARIAS PARA IMPLEMENTAR EL PROCESO QUE PERMITA OBTENER UN PRODUCTO GELIFICADO CON ALTO CONTENIDO DE CITRICO Y LICENCIA EXCLUSIVA USO Y EXPLOTACION.

Importe: 11.000,00 € Fecha inicio: 15/12/2010 Fecha fin: 15/06/2013
Clave específica: 20101262 Referencia: Participantes: Martínez Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Barat Baviera, José Manuel.

Título: NUEVO SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN CURADO

Importe: 251.815,30 € Fecha inicio: 22/06/2010 Fecha fin: 22/01/2013
Clave específica: 20100899 Referencia: IPT-060000-2010-18-AR
Participantes: Soto Camino, Juan; Pagán Moreno, M^a Jesús; Serra Belenguer, Juan Antonio; Barat Baviera, José Manuel; Gil Sánchez, Luís; Martínez Mañez, Ramón; García Breijo, Eduardo; Grau Meló, Raúl; Fernández Segovia, Isabel; Bataller Prats, Román; Fuentes López, Ana; Girón Hernández, Lunier Joel; Aliño Alfaro, Marta.

Título: DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGIAS PARA LA INSPECCION DE CARNES Y PESCADOS ENVASADOS AL VACIO O EN ATMOSFERAS MODIFICADAS

Importe: 7.500,00 € Fecha inicio: 15/12/2010 Fecha fin: 15/01/2013
Clave específica: 20101204 Referencia: 2566
Participantes: Bernabeu Soler, Enrique Jorge; Sánchez Salmerón, Antonio José; Grau Meló, Raúl; Ricolfé Viala, Carlos.

Título: APLICACION DE METODOS RAPIDOS BASADOS EN LA ESPECTROSCOPIA DE IMPEDANCIA Y LENGUAS ELECTRONICAS PARA LA EVALUACION DE FRESCURA Y CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Importe: 10.500,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/01/2013
Clave específica: 20110243 Referencia: GV/2011/098
Participantes: Fernández Segovia, Isabel; Fuentes López, Ana; García Segovia, Purificación.

Título: ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES

Importe: 47.161,00€ Fecha inicio: 01/04/2011 Fecha fin: 01/04/2013. Entidad financiadora: JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L. Tipo: I+D contratada/conveniada. Participantes: Pagán Moreno, M^a Jesús; Grau Meló, Raúl; Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Monzó, Javier; García Segovia, Purificación.

Título: COLABORACION PROYECTO ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES

Importe: 47.161,00 € Fecha inicio: 01/04/2011 Fecha fin: 01/04/2013
Clave específica: 20110298 Referencia: CDTI 2010
Participantes: Martínez Monzó, Javier; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; Grau Meló, Raúl; Pagán Moreno, M^a Jesús; García Segovia, Purificación.

Título: LA CIENCIA AVANZADA COMO INSPIRACIÓN Y FACILITADORA DE LA INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS CREATIVAS. EL CASO DE LA ALTA COCINA Y LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE. Importe: 6.000,00€. Fecha inicio: 31/12/2012. Fecha fin: 31/12/2013. Entidad financiadora: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. Tipo: Investigación competitiva proyectos. Participantes: de-Miguel-Molina, María; Santamarina Campos, Virginia; Martínez Monzó, Javier; Miguel Molina, María Blanca De; Hervás Oliver, Jose Luis; Albors Garrigós, José; García Segovia, Purificación.

Título: EFECTO DEL PH SOBRE LA COCCION DE LOS ALIMENTOS. Importe: 20.000. Fecha inicio: 01/03/2012. Fecha fin: 01/03/2013. Entidad financiadora: BSHELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A. Tipo: Consultorías, estudios técnicos y asesoramiento. Participantes: Barreto Palacios, Vivian Janeth; Andrés Bello, María Desamparados; García Segovia, Purificación; Martínez Monzó, Javier.

Título: DESARROLLO DE SENSORES FOTÓNICOS PARA EL ANÁLISIS Y CONTROL DE AMINAS BIÓGENAS Y METIL-MERCURIO EN ATÚN
Entidad financiadora: universidad Politécnica de Valencia
Duración desde: 31/12/2012 Hasta: 31/12/2013
Investigador principal: José Manuel Barat Baviera
Importe de la subvención: 11500,0 € N° total investigadores del proyecto: 6

Título: UNIVERSAL OPEN PLATFORM AND REFERENCE SPECIFICATION FOR AMBIENT ASSISTED LIVING. Importe: 501.049,00€ Fecha inicio: 01/02/2010 Fecha fin: 01/02/2014.
Entidad financiadora: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Tipo: I+D Colaborativa competitiva.

Título: DESARROLLO DE UNA METODOLOGIA DE INTEGRACION DE ASPECTOS NUTRICIONALES Y ECOLOGICOS PARA UN CONSUMO DE ALIMENTOS SOSTENIBLE
Importe: 55.660,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/01/2014
Clave específica: 20101037 Referencia: CTM2010-18118
Participantes: Sanjuán Pellicer, María Nieves; Clemente Polo, Gabriela; Ribal Sanchis, Francisco Javier; García Segovia, Purificación; Fenollosa Ribera, M. Loreto.

Título: FILMS Y RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES/BIODEGRADABLES, CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXISANTE, PARA USO ALIMENTARIO. UTILIZACION DE PROCESADO EN HUMEDO Y EN SECO
Importe: 108.900,00 € Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/01/2014
Clave específica: 20101140 Referencia: AGL2010-20694
Participantes: Talens Oliag, Pau; Chiralt Boix, M^a Amparo; Martín-Esparza, M.E.; Pastor Navarro, Clara; Albors, A.; Atarés Huerta, Lorena María; Vargas, Maria; Fabra Rovira, Maria José; Jiménez Marco, Alberto; Sánchez González, Laura; Bonilla Lagos, Maria Jeannine.

Título: DESARROLLO DE UNA METODOLOGIA DE INTEGRACION DE ASPECTOS NUTRICIONALES Y ECOLOGICOS PARA UN CONSUMO DE ALIMENTOS SOSTENIBLE
Importe: 55.660,00€ Fecha inicio: 01/01/2011 Fecha fin: 01/11/2014.
Entidad financiadora: MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD
Tipo: Investigación competitiva proyectos. Participantes: 6

Título: DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO DE ALTA CALIDAD FUNCIONAL Y SENSORIAL MEDIANTE METODOS COMBINADOS DE SECADO ALTERNATIVOS A LA LIOFILIZACION Y ATOMIZACION. Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Fecha inicio: 01/12/2011, Fecha fin: 01/06/2014. Importe: 6.000,00.

Participantes: Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar, Moraga Ballesteros, Gemma, García Martínez, Eva; Benlloch Tinoco, María.

Título: HEARTWAYS -ADVANCED SOLUTION FOR SUPPORTING CARDIAC PATIENTS IN REHABILITATION. Fecha inicio: 01/10/2012. Fecha fin: 01/10/2014. Entidad financiadora: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA. Tipo: Apoyo competitivo a la transferencia y difusión de tecnología. Participantes; Martinez Romero, Alvaro; ; Meneu, Teresa; Fernández Llatas, Carlos; García Segovia, Purificación; Alonso Mir, Paula; Martínez Monzó, Javier; Traver Salcedo, Vicente.

Título: EFECTO DE LA VARIABILIDAD GENETICA EN EL COMPORTAMIENTO DE PIMIENTOS Y BERENJENAS FRENTE AL SECADO POR METODOS COMBINADOS. (GV/2013/032). Entidad financiadora: Generalitat Valenciana. Fecha inicio: 01/01/2013, Fecha fin: 01/01/2014. Importe: 6.000,00. Participantes: García Martínez, Eva; Igual, M.; Benlloch Tinoco, María; Yuste del Carmen, A., Vilanova Navarro, S., Plazas Avila, M.

Título: CONTRIBUCIÓN A LA MEJORA DEL ESTADO NUTRICIONAL EN POBLACIONES INFANTILES RURALES DEL DEPARTAMENTO DEL CHOCÓ A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS DE USO TRADICIONAL.

Importe: 11.250,00 € Fecha inicio: 01/01/2013 Fecha fin: 31/12/2015
Clave específica: Referencia: ADSIDEO-COOPERACIÓN 2012. Investigador Responsable: Gemma Moraga Ballesteros.

Participantes: Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Igual Ramo, Marta; Benlloch Tinoco, María.

Título: EXTRACTOS LIOFILIZADOS DE FRUTAS: POTENCIAL SINÉRGICO ANTIOXIDANTE Y RADIOPROTECTOR (UPV-FE-2013-56). Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Fecha inicio: 16/12/2013 Fecha fin: 16/01/2015. Importe: 3.000,00. Participantes: García Martínez, Eva; Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar; Yuste del Carmen, Alberto.

Título: EFECTO DEL PROCESADO EN LA CALIDAD DEL POMELO EN POLVO Y EN LA BIODISPONIBILIDAD DE SUS COMPONENTES FUNCIONALES (AGL2012-39103-AR). Entidad Financiadora: MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. Fecha inicio: 01/01/2013, Fecha fin: 01/01/2016. Importe: 52.650,00. Participantes: Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar, Moraga Ballesteros, Gemma; García Martínez, Eva, Igual, Marta, Benlloch María.

TÍTULO: Extração e análise de compostos bioativos em atomizado de acerola usando líquidos iônicos próticos (PROGRAMA DE APOIO A PESQUISADORES EMERGENTES). Entidad financiadora: Universidad Federal de Bahia. Duración desde: 02/06/2014 hasta: 02/06/2016. Investigador principal: Iglesias Duró, Miguel y García Martínez, Eva. Importe de la subvención: 4.606,00. Participantes: Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar, Moraga Ballesteros, Gemma; Yuste del Carmen, Alberto.

Título: MEJORA DE LA ESTABILIDAD Y CONTROL DE LA VELOCIDAD DE LIBERACIÓN DE BIOMOLÉCULAS MEDIANTE EL EMPLEO DE MICROCÁPSULAS FUNCIONALIZADAS CON PUERTAS MOLECULARES (AGL2012-39597-C02-01)

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Duración desde: 01/02/2013 HASTA: 01/02/2016

Investigador principal: José Manuel Barat Baviera

Importe de la subvención: 117000,0 € N° total investigadores del proyecto: 3

Título: Nuevas técnicas de inspección basadas en visión por computador multiespectral para la estimación de propiedades y determinación automática de la calidad y sanidad de la producción agroalimentaria en

líneas de inspección y manipulación (VIS-DACSA) (RTA2012-00062-C4-03).

Entidad financiadora: Instituto nacional de investigación y tecnología agraria y alimentación. Duración: mayo 2013 hasta mayo 2016.

Investigador Principal: Nuria Aleixos.

Importe de la subvención: 54948 €

Nº total investigadores del proyecto: 4

Título: Incorporación de nuevas tecnologías ópticas no destructivas para evaluar la calidad y seguridad alimentaria de frutas (AICO/2015/122).

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana.

Duración: enero 2015 hasta enero 2017.

Investigador principal: Pau Talens Oliag.

Importe de la subvención: 32260 €

Nº total investigadores del proyecto: 4

Título: Utilización de harinas no de trigo procedentes de subproductos de la industria de alimentos para la elaboración de panes, bizcochos y snacks. (AICO/2015/107).

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana.

Duración: enero 2015 hasta enero 2017.

Investigador principal: Raúl Grau Meló

Importe de la subvención: 40.000 €

Nº total investigadores del proyecto: 4

TÍTULO: PIENSOS PARA ACUICULTURA SIN HARINA DE PESCADO (SP20120603). ENTIDAD FINANCIADORA: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. DURACIÓN DESDE: 31/12/2012 HASTA: 31/12/2013. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Tomas-Vidal, A. IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 6.000,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 7

TÍTULO: APLICACIÓN DE SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS AL DESARROLLO DE ALIMENTOS adaptados para pacientes oncológicos (UPV-FE-2013-5). ENTIDAD FINANCIADORA: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. DURACIÓN DESDE: 16/12/2013 HASTA: 16/01/2015. INVESTIGADOR PRINCIPAL: García-Segovia, Purificación. IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 3.000,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 4

TÍTULO: Screening programme of the nutritional status of older people using ICT as support for routine screening and providing customized guidelines for nutritional interventions. (2014/1/17037714-SI2.695476). ENTIDAD FINANCIADORA: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA. DURACIÓN DESDE: 01/01/2015 HASTA: 01/01/2017. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Traver Salcedo, Vicente . IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 69.745,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 9

TÍTULO: Increasing awarness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146). ENTIDAD FINANCIADORA: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA. DURACIÓN DESDE: 01/01/2015 HASTA: 01/01/2017. INVESTIGADOR PRINCIPAL: García-Segovia, Purificación. IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 52.863,04. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 5

TÍTULO: ARQUITECTURA Y HABITAT: INVESTIGACION PARA LA MEJORA GLOBAL DE ESPACIOS HABITACIONALES EN LA REGION DEL TAFILALT. Importe:11.250,00€. Fecha inicio:01/01/2015Fecha fin:01/01/2017 Referencia: ADSIDEO-COOPERACION. Entidad financiadora:UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. Participantes:Pérez-Vila, Ana; Lillo Giner, Santiago; Rodríguez Navarro, Pablo; Francisco Juan-Vidal; Camacho Vidal, Mª Mar; Gil Piqueras, Teresa

TÍTULO: INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR) (ADSIDEO-COOPERACION).

ENTIDAD FINANCIADORA: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. DURACIÓN DESDE:01/01/2015 HASTA: 01/04/2017. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Martínez Monzó, Javier
IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 11.250,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 3

TÍTULO: INTEROPERABILITY OF HETEROGENEOUS IOT PLATFORMS (687583). ENTIDAD FINANCIADORA: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA. DURACIÓN DESDE: 01/02/2017 HASTA: 01/01/2019 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Traver Salcedo, Vicente.
IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 203.712,50. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 9

TÍTULO: COLLECTIVE WISDOM DRIVING PUBLIC HEALTH POLICIES (727560)
ENTIDAD FINANCIADORA: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA. DURACIÓN DESDE:01/10/2017 HASTA: 01/03/2020. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Traver Salcedo, Vicente
IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 100.765,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 5

TÍTULO: FOMENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA MEJORA NUTRICIONAL DE LA POBLACION RURAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA (COLOMBIA) MEDIANTE EL DESARROLLO DE ALIMENTOS AUTOCTONOS SOSTENIBLES A PARTIR DE CHOTANDURO (BACTRIS GASIPAES H.B.K.). Entidad financiadora: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. Duración desde: 21/11/2016 hasta: 21/11/2018. Investigador principal: García Martínez, Eva. Importe de la subvención: 9.500,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 4.

TÍTULO: IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR). ENTIDAD FINANCIADORA: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. DURACIÓN DESDE: 01/01/2018 HASTA: 01/01/2021. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Martínez Navarrete, Nuria.
IMPORTE DE LA SUBVENCIÓN: 60.500,00. Nº TOTAL DE INVESTIGADORES DEL PROYECTO: 6

PATENTES/ PATENTS

Chiralt, A.; Fito, P.; Martínez, N; Galotto, M.J. 1992. Proceso de fabricación controlada de turrón de Xixona. Patente nº 9201136. Titulares: Universidad Politécnica de Valencia y Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria.

Chiralt, A.; Martínez-Navarrete, N.; Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J. y Fito, P. 1997. Nuevo Procedimiento de fabricación del turrón Xixona. P9701451. Spanish Patent. Priority date: 1997. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Barat, J.M.; Grau, R.; Montero, A.; Chiralt, A. y Fito, P. 1997. Procedimiento de descongelación y salado simultáneo de piezas de carne o pescado. P9701702. Spanish Patent. Priority date: 1997. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Barat, J.M.; Lloría, R.; Chiralt, A. y Fito, P. 1998. Mejoras en el objeto de la patente principal nº P9300805 por procedimiento de flujo alternado para favorecer los intercambios líquidos de productos alimenticios y equipo para realizarlo (con aplicación específica a la fabricación de fruta confitada). P9800733. Spanish Patent. Priority date: 1998. Universidad Politécnica de Valencia.

Fito Maupoey, Pedro; Chiralt Boix, Amparo; Betoret Valls, Noelia; Martínez Monzó, Javier; Gras Romero, M. Luisa. Procedimiento de impregnación de alimentos naturales con productos nutracéuticos y dispositivo para su puesta en práctica. P9902730 Spanish Patent. Priority date: 1999. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Barat, J.M.; Andrés, A., Fito, P., Serra, J.A., y Rodríguez-Barona, S. 2002. Procedimiento de salado de bacalao y otras especies marinas.

P200200384 Spanish Patent. Priority date: 2002. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Fito, P.; Serra, J.A.; Andrés, A.; Barat, J.M.; Escriche, I.; Fernández-Segovia, I.; Rodríguez-Barona, S. 2003. Procedimiento de desalado y conservación de piezas de bacalao listas para su consumo, y dispositivo para su puesta en práctica. P200200385. Spanish Patent. Priority date: 2003. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Nuño, L.; Barat, J.M.; Fito, P.; De los Reyes, E.; Ibáñez, J.B.; Zona, A.T. 2003. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE ÁCAROS EN UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE ORIGEN ANIMAL MEDIANTE APLICACIÓN DE MICROONDAS. Spanish Patent. Priority date: 2003. Owner: Universidad Politécnica de Valencia

Martínez-Monzó, J.; Sanjuán Pellicer, N.; García Segovia, P.; Torres Martínez, S.; Andrés Salvador, J. Equipo para la cocción en vacío de alimentos. U200400864. Spanish Patent. Priority date: 2004. Owner: Universidad Politécnica de Valencia.