



Manuel Gómez Pallarés

Generated from: Editor CVN de FECYT

Date of document: 06/04/2022

v 1.4.3

4753bace5c6df2fbd454a9c4a48df5bc

This electronic file (PDF) has embedded CVN technology (CVN-XML). The CVN technology of this file allows you to export and import curricular data from and to any compatible data base. List of adapted databases available at: <http://cvn.fecyt.es/>

Manuel Gómez Pallarés

Surname(s): **Gómez Pallarés**
Name: **Manuel**
DNI: **19999886y**
Date of birth: **05/06/1966**
Gender: **Male**
Land line phone: **(+34) 979108495**
Fax: **(+34) 979108302**
Email: **pallares@iaf.uva.es**

Current professional situation

Employing entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Department: Ingeniería Agrícola y Forestal, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Professional category: Catedrático de Universidad
Start date: 05/2011
Type of contract: Civil servant
Primary (UNESCO code): 310000 - Agricultural Sciences
Performed tasks: Docencia e Investigación en Tecnología de Alimentos. Esp. Industrialización de cereales, panadería y pastelería industrial

Previous positions and activities

	Employing entity	Professional category	Start date
1	Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Universidad	06/2008
2	Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Escuela Universitaria	01/1997
3	Universidad de Valladolid	Ayudante de Escuela Universitaria	11/1994
4	Universidad Politécnica de Valencia	Becario	04/1994

- 1** **Employing entity:** Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Professional category: Profesor Titular de Universidad
Start date: 06/2008 **Duration:** 2 years - 11 months
- 2** **Employing entity:** Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Professional category: Profesor Titular de Escuela Universitaria
Start date: 01/1997 **Duration:** 11 years - 5 months
- 3** **Employing entity:** Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Professional category: Ayudante de Escuela Universitaria
Start date: 11/1994 **Duration:** 2 years - 1 month

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

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

4753bace5c6df2fbd454a9c4a48df5bc

4 **Employing entity:** Universidad Politécnica de Valencia
Professional category: Becario
Start date: 04/1994

Type of entity: University**Duration:** 8 months



Education

University education

1st and 2nd cycle studies and pre-Bologna degrees

University degree: Higher degree

Name of qualification: Ingeniero Agrónomo Especialidad Industrias Agrícolas

Degree awarding entity: Universidad Politécnica de Valencia **Type of entity:** University

Date of qualification: 07/1990

Doctorates

Doctorate programme: Tecnología de alimentos

Degree awarding entity: Universidad Politécnica de Valencia **Type of entity:** University

Date of degree: 09/1996

Language skills

Language	Listening skills	Reading skills	Spoken interaction	Speaking skills	Writing skills
English	B1	B2	B1	B1	B1

Teaching experience

General teaching experience

- Name of the course:** Industrialización de Cereales

University degree: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

End date: 2021

Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

Faculty, institute or centre: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
- Name of the course:** Nuevas tendencias en industrialización de cereales

University degree: Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

End date: 2021

Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

Faculty, institute or centre: ETSIIAA Palencia



- 3** **Name of the course:** Panificación y pastelería industrial
University degree: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias
End date: 2021
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
- 4** **Name of the course:** Procesos en las Industrias Agrarias y Alimentarias
University degree: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias
End date: 2020
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
- 5** **Name of the course:** Industrialización de Cereales
University degree: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
End date: 2011
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: ETSIIAA Palencia
- 6** **Name of the course:** Industrias Agroalimentarias
University degree: Ingeniero Agrónomo
End date: 2011
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
- 7** **Name of the course:** Panificación y pastelería industrial
University degree: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
End date: 2011
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: ETSIIAA Palencia
- 8** **Name of the course:** Introducción a la investigación
University degree: Programas de doctorado
End date: 2005
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
- 9** **Name of the course:** Tecnología de Alimentos
University degree: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
End date: 2000
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
- 10** **Name of the course:** Iniciación a la investigación
University degree: Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
- 11** **Name of the course:** Procesos en la industria alimentaria
University degree: Master universitario de profesor de secundaria
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

Experience supervising doctoral thesis and/or final year projects

- 1** **Project title:** Desarrollo de una hamburguesa vegana a partir de proteína texturizada de guisante
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Laura Rodríguez Rodríguez
Date of reading: 2021
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 2** **Project title:** Desarrollo de una bebida vegetal fermentada a base de cereales
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Silvia Suarez Martín
Date of reading: 2021
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 3** **Project title:** Estudio de la calidad microbiológica de panes de distintos orígenes
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Sara Portales Pino
Date of reading: 2021
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 4** **Project title:** Estudio de la viabilidad del cambio de film en el envasado de los productos de Industria Gastronómica Blanca Mencía S.L. (Cascajares)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Marta Redondo Martín
Date of reading: 2021
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 5** **Project title:** Proyecto de ejecución de una industria de elaboración de caramelos duros en la localidad de Venta de Baños (Palencia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Daniel Lajo Peña
Date of reading: 2021
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 6** **Project title:** Empleo del psyllium para el desarrollo de nuevos productos a base de cereales
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Mayara Lopes da Silva Belorio
Date of reading: 2020
Type of entity: University
- 7** **Project title:** Estudio de la influencia de las harinas de pan duro y su granulometría en la elaboración de galletas
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Gemma Ruiz-Calero Gutierrez
Date of reading: 2020
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 8** **Project title:** Estudio de las características de las harinas elaboradas con panes endurecidos
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Juan Fernández Peláez
Date of reading: 2020
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies



- 9** **Project title:** Revisión bibliográfica sobre el efecto de la homogeneización por altas presiones en harinas y sus componentes
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Marina Carús Prieto
Date of reading: 2020
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 10** **Project title:** Estudio de la incorporación de altos porcentajes de proteínas en productos sin gluten a base de cereales
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Marta Sahagún Carabaza
Date of reading: 2019
Type of entity: University
- 11** **Project title:** Estudio de la sustitución de grasas en galletas de trigo y maíz blanco
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Cecilia Moralejo Carral
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 12** **Project title:** Estudio de las propiedades del psyllium y de la goma xantana
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Gisele Marcondes Luz
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 13** **Project title:** Estudio de las propiedades funcionales de distintas sustancias colorantes
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Cristina Plaza Lafuente
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 14** **Project title:** Incorporación del psyllium en productos alimentarios tipo pudding
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Celia Sánchez Centeno
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 15** **Project title:** Interacciones proteína-almidón y su aplicación en sistemas modelo
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Ángela Bravo Nuñez
Date of reading: 2019
Type of entity: University
- 16** **Project title:** Proyecto de industria de elaboración de bizcochos y tartas en el polígono industrial de «San Antolín» (Palencia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Esther Villamediana Merino
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies



- 17** **Project title:** Proyecto de industria de elaboración de croquetas ubicada en el polígono industrial de Medina del Campo (Valladolid)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Andrea Alonso Alvarez
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 18** **Project title:** Proyecto de industria de quesos elaborados con leche de oveja en Montealegre de Campos (Valladolid)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Laura Dominguez Luis
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 19** **Project title:** Proyecto de una industria de panificación artesanal en el término municipal de Mazariegos (Palencia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Beatriz Ayuela Burón
Date of reading: 2019
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 20** **Project title:** Analysis of volatile compounds in bread and related products. Improvement of gluten-free breads aroma
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Joana Pico Carbajo
Date of reading: 2018
Type of entity: University
- 21** **Project title:** Efecto de derivados del alga gracilaria (harina y agar hidrolizado) sobre las propiedades del almidón
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Francisco Javier Martín García
Date of reading: 2018
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 22** **Project title:** Enriquecimiento de panes sin gluten con mezclas proteicas
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Thais Sader de Melo
Date of reading: 2018
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 23** **Project title:** Estudio de enriquecimiento proteico de bizcochos layer
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Eddy Alberto Alcalá Peña
Date of reading: 2018
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 24** **Project title:** Implantación de la metodología lean office en una empresa de elaboración de platos precocinados
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Laura Izquierdo de Diego
Date of reading: 2018
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies



- 25** **Project title:** Role of starch gelatinization and fragmentation in extruded flour functionality
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Román Rivas
Date of reading: 2018
- 26** **Project title:** Estudio de adaptación del APPCC tras cambios en las líneas de producción de chocolate
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Inés Avila Montes
Date of reading: 2017
- 27** **Project title:** Estudio de adecuación de almidones de trigo en la elaboración de panes sin gluten
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Eva de la Cal Núñez
Date of reading: 2017
- 28** **Project title:** Estudio de enriquecimiento proteico de bizcochos
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Guillermo Bascones Ruíz
Date of reading: 2017
- 29** **Project title:** Implantación de lean manufacturing en procesos de producción alimentaria
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Irene Pérez Franco
Date of reading: 2017
- 30** **Project title:** Modificación de la molienda de arroz: efectos en la calidad de harinas y en su adecuación a procesos de panificación
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Marco Pecoroni Herguedas
Date of reading: 2017
- 31** **Project title:** Proyecto de ejecución de una industria de elaboración de tortillas de patata en el término municipal de Cuéllar (Segovia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Felix F Verdugo Arranz
Date of reading: 2017
- 32** **Project title:** Proyecto de industria de elaboración de snacks en La Cistérniga (Valladolid)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Student: Diego Ribote
Date of reading: 2017



- 33** **Project title:** Proyecto de una industria para la elaboración de productos derivados de cereales en Peñafiel (Valladolid)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Blanca M^a Ojosnegros
Date of reading: 2017
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 34** **Project title:** Estudio de implantación de certificado HALAL en Cascajares
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Gabriel Lozano González
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 35** **Project title:** Estudio de la viscosidad de distintos tipos de chocolate durante la etapa de conchado líquido
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Aida Palomo Calvo
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 36** **Project title:** Estudio de las interacciones entre proteínas vegetales y harinas de maíz
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Angela Bravo Nuñez
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 37** **Project title:** Estudio de mejora nutricional de galletas sin gluten con la incorporación de salvados modificados físicamente
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Marta Sahagún Carabaza
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 38** **Project title:** Extruded flours: applications and new functionality
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Mario Martínez Martínez
Date of reading: 2016
Type of entity: University
- 39** **Project title:** Mejora nutricional de bizcochos sin gluten con la incorporación de salvados modificados físicamente
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Alba López Díez
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 40** **Project title:** Proyecto de edificación de industria de elaboración de chocolate a partir de pasta de cacao, en el polígono industrial de Paredes de Nava (Palencia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Luis Angel Antolín Hoyos
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies



- 41** **Project title:** Proyecto de edificación de una industria para la elaboración de masas batidas, bizcochos y muffins sin gluten congelados en la Cistérniga (Valladolid)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Eva de la Cal Núñez
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 42** **Project title:** Proyecto de ejecución de una industria de elaboración de galletas sin gluten en el polígono industrial CONTODO de Cuéllar (Segovia)
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Sara Sandra Verdugo Arranz
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 43** **Project title:** Proyecto de elaboración de pan precocido (baguettes) en el polígono industrial de Sikuy-Bata-Guinea Ecuatorial
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Cipriano Mbenga Elaakumu
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 44** **Project title:** Proyecto de una industria galletera en el polígono San Antolín, de Palencia
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Maria Muñoz Garrachana
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 45** **Project title:** Reformulación de panes y galletas de masa corta sin gluten: cambios en la reología de las masas y en la calidad de los productos
Entity: Universidad de Valladolid
Student: Camino Martínez Mancebo
Date of reading: 2016
Type of entity: University
- 46** **Project title:** Validación de cálculos nutricionales en el etiquetado de alimentos
Entity: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Student: Sonia Sánchez Martín
Date of reading: 2016
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 47** **Project title:** Aplicación de estudios de vida útil acelerados en galletas
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia
Student: Jesús Miguel Marcos Abad
Date of reading: 2015
Type of entity: University
- 48** **Project title:** Aplicación de harinas extrusionadas en la mejora de la calidad de rebozados. Natalia Paniagua Bermejo
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia
Student: Natalia Paniagua Bermejo
Date of reading: 2015
Type of entity: University



- 49** **Project title:** Aplicación de la herramienta Lean "Six Sigma" en una fábrica de Snacks y patatas fritas: un caso particular
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Joaquín Martín García
Date of reading: 2015
- 50** **Project title:** Cambios microestructurales y reológicos de masas y panes sin gluten
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Jose Octavio Rivera Flores
Date of reading: 2015
- 51** **Project title:** Caracterización de distintas proteínas de uso alimentario
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Angel Luis Gutierrez de la Fuente
Date of reading: 2015
- 52** **Project title:** Desarrollo de un producto de bollería con reducción de grasa
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Oscar de Prado Alonso
Date of reading: 2015
- 53** **Project title:** Elaboración de galletas sin gluten con mezclas de harina de arroz-almidón-proteína
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Patricia Rodriguez Carbajo
Date of reading: 2015
- 54** **Project title:** Estudio de aplicación de la metodología APPCC para el control de calidad del proceso de elaboración de tabletas de chocolate
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Jesús Medina Domínguez
Date of reading: 2015
- 55** **Project title:** Estudio de reología en salsas elaboradas con harinas extrusionadas de diferentes granulometrías
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Montserrat Prieto Reguillón
Date of reading: 2015
- 56** **Project title:** Estudio del rendimiento a lo largo del proceso de elaboración del zumo de zanahoria
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Luis Santiago Calvo Fariña
Date of reading: 2015
- 57** **Project title:** Implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad según la normativa IFS, en una fábrica de conservas y preparados cárnicos
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Cristina García Alonso
Date of reading: 2015
- 58** **Project title:** Proyecto de industria panificadora en el término municipal de Casavieja (Ávila)
Entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia **Type of entity:** University
Student: Laura Alvarez Martín



Date of reading: 2015

- 59** **Project title:** Creación de un nuevo método físico instrumental para medir las cinéticas y capacidad de fluidos de productos porosos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elena Herranz Alvarez
Date of reading: 2014
- 60** **Project title:** Desarrollo de mahonesa baja en grasa con harina extrusionada como ingrediente funcional
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Román Rivas
Date of reading: 2014
- 61** **Project title:** Desarrollo de un batido equivalente a un desayuno nutricionalmente completo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Celia Cadenato
Date of reading: 2014
- 62** **Project title:** Desarrollo de un producto horneado con base de avena, saludable y rico en fibra
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Natalia Aguado
Date of reading: 2014
- 63** **Project title:** Desarrollo de una conserva de codorniz en escabeche en envase termoformado
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Silvia Merino Cardeñoso
Date of reading: 2014
- 64** **Project title:** Diseño y desarrollo de un aperitivo saludable
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Francisco Ordás
Date of reading: 2014
- 65** **Project title:** Efecto de la aplicación de tratamientos por altas presiones hidrostáticas sobre la calidad de los batidos y sus bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Beatriz Barcenilla Gago
Date of reading: 2014
- 66** **Project title:** Elaboración de 500.000 Kg de Queso Idiazábal por el método tradicional en Balmaseda (Bizkaia)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Belen Fernández Lavín
Date of reading: 2014
- 67** **Project title:** Estudio de la influencia del tipo de harina en el desarrollo de galletas sin gluten
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Javier Picón
Date of reading: 2014



- 68** **Project title:** Estudio de pasadas de molienda en tres líneas de producción de harina de trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Verónica Rodríguez Martín
Date of reading: 2014
- 69** **Project title:** Influencia de la adición de harina extruída, del tipo de harina, del contenido en agua y de la presencia de ácido ascórbico sobre la calidad de panes de trigo normales y precocidos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Victor Alcalde Curiel
Date of reading: 2014
- 70** **Project title:** Influencia de las propiedades físicas de harinas de cereales sin gluten en la digestibilidad y los parámetros de calidad de panes y bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Esther de la Hera Aguado
Date of reading: 29/11/2013
- 71** **Project title:** Efecto de la incorporación de fibras dietéticas en la calidad de panes para celíacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alvaro Díez Malmierca
Date of reading: 2013
- 72** **Project title:** Estudio de las propiedades funcionales de agares de diferentes orígenes
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Estela de la Cruz Labajo
Date of reading: 2013
- 73** **Project title:** Implantación y verificación del sistema APPCC en línea de bollería del Grupo Siro "El Espinar"
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Raul Sánchez Manso
Date of reading: 2013
- 74** **Project title:** Influencia del tipo de arroz y su procesado en las características de las harinas y en su adecuación para la elaboración de productos sin gluten
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Roman Rivas
Date of reading: 2013
- 75** **Project title:** Mejora de la calidad de panes sin gluten a través de la mezcla de almidones y harinas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Merino Suances
Date of reading: 2013
- 76** **Project title:** Mejora de la calidad de panes sin gluten a través de la optimización de la mezcla de hidrocoloides
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Miguel Angel San Miguel Feroso
Date of reading: 2013
- 77** **Project title:** Mejora de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante la adición de enzimas y harinas extrusionadas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University



Student: Pablo Marcos Martín

Date of reading: 2013

- 78** **Project title:** Propiedades del comportamiento de hidrocoloides en harina nativa y harina pre-gelatinizada de trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Karina Macias
Date of reading: 2013
- 79** **Project title:** Desarrollo y caracterización de una nueva bebida de avena
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Patricia Rojas
Date of reading: 2012
- 80** **Project title:** Efecto de la incorporación de distintos tipos y proporciones de fibra en las masas de panes y bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Patricia Vazquez Vaquero
Date of reading: 2012
- 81** **Project title:** Estudio de la incorporación de harinas de trigo extruídas para la mejora de la calidad de los bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Burgos Jimenez
Date of reading: 2012
- 82** **Project title:** Estudio de la influencia de la extrusión del germen de trigo, en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Jesús González Redondo
Date of reading: 2012
- 83** **Project title:** Evolución de la vida útil en panes sin corteza blancos al sustituir el mejorante y sórbico habituales
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Daniel Hernando Alonso
Date of reading: 2012
- 84** **Project title:** Influencia de la adición de harinas extruídas en la elaboración de panes de arroz.
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Mario Martínez Martínez
Date of reading: 2012
- 85** **Project title:** Nuevas estrategias terapéuticas en la hipersensibilidad al trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Violeta Ruipérez Prádanos
Date of reading: 2012
- 86** **Project title:** Capacidad antioxidante y estrés oxidativo en vinos tintos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Patricia Castro
Date of reading: 2011



- 87** **Project title:** Estudio de la adición de distintas harinas de guisante micronizado en la elaboración de productos de bollería
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a José Doyague Manrique
Date of reading: 2011
- 88** **Project title:** Implantación de la normativa de seguridad y calidad alimentaria IFS (International Food Standar) en la empresa Natural Biscuit S.L
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Dolores González Alonso
Date of reading: 2011
- 89** **Project title:** Industria de chocolate ecológico y de comercio justo, en Medina de pomar (Burgos)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Begoña González Fernández
Date of reading: 2011
- 90** **Project title:** Influencia de la sémola y el agua en la elaboración de pasta
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Villanueva Amores
Date of reading: 2011
- 91** **Project title:** Influencia de las características de las sémolas en la calidad final de la pasta
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Joaquin García Carranza
Date of reading: 2011
- 92** **Project title:** Influencia del tipo de arroz y la granulometría de las harinas en la calidad de panes y bizcochos para enfermos celíacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Mario Martínez Martínez
Date of reading: 2011
- 93** **Project title:** Influencia del tipo de maíz y la granulometría de la harina en la calidad de panes y bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: María Talegón García
Date of reading: 2011
- 94** **Project title:** Proyecto de ejecución de ampliación de la Harinera Castellana, mediante la unificación de los procesos de prelimpia y limpia del grano en Medina del Campo.
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sergio Villasur Martínez
Date of reading: 2011
- 95** **Project title:** Proyecto de una industria de pan precocido congelado en el polígono industrial de Villalonquéjar (Burgos)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Marta Moral Rodriguez
Date of reading: 2011



- 96** **Project title:** Desarrollo de un producto tipo brioche” bajo en grasa
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Marta Caminero Granja
Date of reading: 2010
- 97** **Project title:** Efecto de las condiciones de amasado en panes elaborados con harina de arroz.
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: David Marcos García Sanz
Date of reading: 2010
- 98** **Project title:** Estudio de la aptitud de las distintas harinas en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Víctor Acera Badiola
Date of reading: 2010
- 99** **Project title:** Estudio de la calidad de los bizcochos elaborados con mezclas de harina de lenteja y trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elena Ruiz Paris
Date of reading: 2010
- 100** **Project title:** Estudio de la incorporación de harina de avena en la elaboración de pan
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Andrea Mª Elio Burgueño
Date of reading: 2010
- 101** **Project title:** Influencia de las mezclas de harinas de trigo y avena en las características de los batidos y la calidad de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Esther de la Hera Aguado
Date of reading: 2010
- 102** **Project title:** Revisión sobre la capacidad antioxidante de los cereales y pseudocereales
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Isabel Muñoz Carazo
Date of reading: 2010
- 103** **Project title:** Estudio de la cadena trigo-harina-pan en España haciendo especial hincapié en temas de calidad e I+D
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Rubén Peñalba Gómez
Date of reading: 2009
- 104** **Project title:** Estudio de la influencia de la extrusión del salvado de trigo en la reología de masas panarias y en la calidad de panes y bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sara Jiménez Somoza
Date of reading: 2009
- 105** **Project title:** Estudio de la influencia de diferentes harinas integrales en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Lucía Manchón Manchón



Date of reading: 2008

- 106** **Project title:** Estudio sobre la optimización de distintos tipos y proporciones de fibras en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Moraleja de la Iglesia
Date of reading: 2008
- 107** **Project title:** Evaluación sensorial e instrumental de magdalenas comerciales
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Cortina Cerezo
Date of reading: 2008
- 108** **Project title:** Desarrollo de bizcochos aptos para enfermos celíacos con distintos tipos de proteínas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Daniel Lázaro Muñoz
Date of reading: 2007
- 109** **Project title:** Elaboración de cervezas tipo lager y cuantificación de la degradación térmica de sus Iso- α -ácidos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Vanesa de la Paz Gómez
Date of reading: 2007
- 110** **Project title:** Estudio de distintas proteínas en la realización de pan para celíacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: María Patricia Lorenzo Brizuela
Date of reading: 2007
- 111** **Project title:** Estudio de la funcionalidad de distintos almidones en la calidad del pan sin gluten
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Jesús Rodríguez Herrero
Date of reading: 2007
- 112** **Project title:** Estudio de la influencia del tipo de almidón en la elaboración de bizcochos para celíacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Manuel Sánchez Martín
Date of reading: 2007
- 113** **Project title:** Estudio sobre la implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad según la norma mundial BRC y la norma IFS, en una fábrica de pastelería industrial
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Vanessa Marcos Aldudo
Date of reading: 2007
- 114** **Project title:** Influencia de la harina de garbanzo en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Susana Cabezas Martínez
Date of reading: 2007



- 115** **Project title:** Efecto de la Transglutaminasa y la Glucosa Oxidasa en las Características Reológicas de las Masas Panarias y en la Calidad del Pan
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Pedro A. Caballero
Date of reading: 12/12/2006
- 116** **Project title:** Caracterización de grasas trans de productos de pastelería
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Carolina Izarra Páramo
Date of reading: 2006
- 117** **Project title:** Efectos de la combinación de diferentes proteínas en presencia de transglutaminasa en panificación
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Virginia Escudero Toquero
Date of reading: 2006
- 118** **Project title:** Estudio de la influencia de la incorporación de frutos secos en el pan
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Yolanda Aparicio Yustos
Date of reading: 2006
- 119** **Project title:** Estudio de la influencia de la incorporación de frutos secos en la formula para bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Miriam Álvarez Esteban
Date of reading: 2006
- 120** **Project title:** Estudio de los efectos de la variación de presión en el horneado de pan y bollería
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Rodrigo Ruiz Nieto
Date of reading: 2006
- 121** **Project title:** Formación de un panel de catadores para productos culinarios deshidratados
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Juan López Jiménez
Date of reading: 2006
- 122** **Project title:** Fábrica de cereales para desayuno en Nava de la Asunción (Segovia)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Adolfo Cuesta Barbado
Date of reading: 2006
- 123** **Project title:** Influencia de enzimas reforzantes sobre el amasado, manejo y fermentación de masas elaboradas con harina degradada
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: María Flor Marcos Arias
Date of reading: 2006
- 124** **Project title:** Influencia de la harina de garbanzo en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alicia González Salvador
Date of reading: 2006



- 125** **Project title:** Influencia de las condiciones de fermentación en la vida útil de los panes
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: José Pardo Moreno-Manzanaro
Date of reading: 2006
- 126** **Project title:** Optimización del proceso de elaboración del pan candeal mediante un diseño de superficie de respuesta
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Jaime Casado Rodríguez
Date of reading: 2006
- 127** **Project title:** Proyecto de Fábrica de Conservas Vegetales (6 t/día), Especializada en la Elaboración de Productos Típicos del Bierzo, en Camponaraya (León)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sara Mediavilla Merino
Date of reading: 2006
- 128** **Project title:** Efecto de diferentes proteínas en presencia de transglutaminasa en el comportamiento reológico de masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elena Ruiz París
Date of reading: 2005
- 129** **Project title:** Efecto de la combinación de enzimas en panificación
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sonia Martín Matabuena
Date of reading: 2005
- 130** **Project title:** Estudio del efecto de diferentes hidrocoloides en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alicia Gómez Tejido
Date of reading: 2005
- 131** **Project title:** Estudio del efecto de diferentes hidrocoloides en las características de los bizcochos tipo espumoso
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Julia Espina Penche
Date of reading: 2005
- 132** **Project title:** Influencia de la adición de enzimas y proteínas sobre las propiedades viscoelásticas de masas elaboradas con harina sana y atacada por garraptillo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Margarita Fernández Asensio
Date of reading: 2005
- 133** **Project title:** Influencia de la combinación de enzimas en la reología de masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Beatriz Barcenilla Gago
Date of reading: 2005



- 134** **Project title:** Optimización de la formulación de bizcochos para enfermos celiacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Marta Caminero Granja
Date of reading: 2005
- 135** **Project title:** Proyecto de industria para elaboración de sidra natural en el polígono industrial de Medina de Pomar (Burgos)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura del Hoyo Díez
Date of reading: 2005
- 136** **Project title:** Comparativa de algunas analíticas sobre harina de trigo mediante los métodos oficiales y la tecnología NIR
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elsa Salvador González
Date of reading: 2004
- 137** **Project title:** Efecto de enzimas reforzantes sobre las propiedades reológicas empíricas de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Juan Ignacio Vargas Juárez
Date of reading: 2004
- 138** **Project title:** Fábrica de extracto de malta lupulizado concentrado en el P.I. San Antolín de Palencia
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Ángeles Díez Val
Date of reading: 2004
- 139** **Project title:** Fábrica de quesos elaborados con leche de oveja, situada en el polígono industrial 'San Antolín' de Palencia
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Ampudia Ramírez
Date of reading: 2004
- 140** **Project title:** Uso de hidrocoloides en la elaboración de pan de arroz para celíacos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Thais Oller Nocito
Date of reading: 2004
- 141** **Project title:** Estudio de la correlación de parámetros reológicos de la harina, análisis físico-químicos y proceso de elaboración del pan de molde
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Beatriz Paredes Gómez
Date of reading: 2003
- 142** **Project title:** Estudio de la correlación de parámetros reológicos de la harina, análisis químicos y proceso de elaboración de pan (barra)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Delia Oliveros Gallego
Date of reading: 2003



- 143** **Project title:** Estudio del proceso de horneado en masas batidas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Juncal Mérida Fernández
Date of reading: 2003
- 144** **Project title:** Estudio sobre la aplicación de radiación ultravioleta para la reducción de carga microbiana en la harina de trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Ruiz Rodríguez
Date of reading: 2003
- 145** **Project title:** Efecto de la transglutaminasa sobre las características reológicas, en masas panarias con presencia de huevo y leche
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura de los Ríos Aceña
Date of reading: 2002
- 146** **Project title:** Estudio sobre la aplicación de nuevas técnicas para la reducción de carga microbiana en la harina de trigo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Noelia Rodríguez Ureba
Date of reading: 2002
- 147** **Project title:** Estudio sobre la modificación de las propiedades de la harina ante distintas condiciones de almacenamiento
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Irene Irazabal Lejonagoitia
Date of reading: 2002
- 148** **Project title:** Fábrica de pastas alimenticias de calidad superior en Medina del Campo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Montero Esteban
Date of reading: 2002
- 149** **Project title:** Influencia de diferentes almidones en las cremas pasteleras
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Rocío de la Fuente Gil
Date of reading: 2002
- 150** **Project title:** Influencia de las proteasas y los emulgentes en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Silvia del Real Giner
Date of reading: 2002
- 151** **Project title:** Estudio de la correlación entre el análisis reológico de masas panarias y la calidad del producto final
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: José Manuel Arreal Sierra
Date of reading: 2001



- 152** **Project title:** Estudio de la influencia del uso de distintos ovoproductos en las características finales de pan de molde, bizcochos y crema pastelera
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sara Valderas Santos
Date of reading: 2001
- 153** **Project title:** Estudio de la porosidad de productos de panadería mediante análisis digital de imagen
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Ángeles Hoyos Hoyos
Date of reading: 2001
- 154** **Project title:** Estudio del efecto de diferentes edulcorantes nutritivos en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: José Ramón Bahillo Villa
Date of reading: 2001
- 155** **Project title:** Estudio para la implantación de sistema de gestión de la prevención de riesgos laborales en Bodegas la Tabla
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: David Monge Cabañes
Date of reading: 2001
- 156** **Project title:** Estudio sobre el control de calidad de las pasadas de una fábrica de harinas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Julián A. Santos Porras
Date of reading: 2001
- 157** **Project title:** Influencia de la transglutaminasa en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Sanguino González
Date of reading: 2001
- 158** **Project title:** Caracterización del mantecado de Portillo
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Isabel Martínez Toral
Date of reading: 2000
- 159** **Project title:** Elaboración de un catálogo de productos típicos de confitería, bollería, pastelería y repostería en las provincias de Burgos y Soria
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Carmen Nuria Ramos Ojeda
Date of reading: 2000
- 160** **Project title:** Estudio de la utilización de diversos agentes de carga como sustitutos de la sacarosa en la elaboración de bizcochos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Carmen Alonso Mediavilla
Date of reading: 2000



- 161** **Project title:** Estudio de las técnicas de elaboración de brioches dietéticos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Carlos Alberto Abad Vicario
Date of reading: 2000
- 162** **Project title:** Estudio para el diseño e implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.) en una empresa de restauración colectiva
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Laura Blanco Durán
Date of reading: 2000
- 163** **Project title:** Estudio para el diseño y la implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (A.R.C.P.C.) en una planta de fabricación de quesos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sara Cano Ruera
Date of reading: 2000
- 164** **Project title:** Estudio sobre la influencia de la utilización de diferentes ovoproduitos en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Ángeles Díez Val
Date of reading: 2000
- 165** **Project title:** Estudio sobre la influencia de la utilización de distintos productos lácteos en la reología de las masas panarias
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Ampudia Ramírez
Date of reading: 2000
- 166** **Project title:** Estudio sobre las técnicas de elaboración de pan de molde dietético
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina García Núñez
Date of reading: 2000
- 167** **Project title:** Industria productora de hojaldres y pastas artesanas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Raquel Tirado Alconero
Date of reading: 2000
- 168** **Project title:** Análisis comparativo de las marcas comerciales de aditivos y de las enzimas carbohidrasas utilizadas en el proceso de panificación
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Evangelina Salvador Grijalvo
Date of reading: 1999
- 169** **Project title:** Análisis sensorial, formación de un papel de catadores
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alicia García Quirce
Date of reading: 1999



- 170** **Project title:** Estudio de implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (A.R.C.P.C.) en un obrador de pastelería artesanal
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Rosa García Benito
Date of reading: 1999
- 171** **Project title:** Estudio de implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en productos con base de bizcocho
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Lourdes Gutiérrez Plaza
Date of reading: 1999
- 172** **Project title:** Estudio de implantación de un sistema de riesgos y control de puntos críticos en una fábrica de chocolate
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elena Rubio Ibáñez
Date of reading: 1999
- 173** **Project title:** Estudio de la calidad harino - panadera de las harinas del mercado en envase de 1 kg
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Olga González Gómez
Date of reading: 1999
- 174** **Project title:** Estudio para el diseño y la implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en una planta de bollería y repostería semiindustrial
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Oscar Díez Sánchez
Date of reading: 1999
- 175** **Project title:** Estudio sobre la implantación de la norma 'EN 45001' en un laboratorio de ensayo de métodos automatizados
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alberto Lantada Guerrero
Date of reading: 1999
- 176** **Project title:** Estudio sobre la implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARPC) en un obrador de pastelería y un obrador de panadería situados en Valladolid
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Soledad García González
Date of reading: 1999
- 177** **Project title:** Estudio sobre la implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad conforme a la norma UNE-EN-ISO 9002 y un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (A.R.C.P.C.) en una empresa de fabricación de galletas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Raquel Fernández Doncel
Date of reading: 1999
- 178** **Project title:** Estudio sobre las técnicas de elaboración de bizcochos dietéticos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: María Jesús Díez Aguado
Date of reading: 1999



- 179** **Project title:** Industria de elaboración de pastas alimenticias en polígono Gamonal - Villimar de Burgos
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ana Ojeda Alonso
Date of reading: 1999
- 180** **Project title:** Proyecto de fábrica de bollería industrial sita en Miranda de Ebro (Burgos)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Javier Miguel Pinacho
Date of reading: 1999
- 181** **Project title:** Proyecto de una fábrica de galletería industrial en la Cistérniga
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Raquel Pedraz Martínez
Date of reading: 1999
- 182** **Project title:** Proyecto de una planta para la fabricación de galletería dietética en el Polígono de San Cristóbal (Valladolid)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Alberto Carlos Hernández Blanco
Date of reading: 1999
- 183** **Project title:** Sistema de aseguramiento de la calidad en la producción...conforme a la norma UNE-EN-ISO 9002, y sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARPC) aplicados a una empresa dedicada a la fabricación de galletas
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Sara R. Mediavilla Merino
Date of reading: 1999
- 184** **Project title:** Estudio de implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos y de un sistema de control de calidad según normativa UNE-EN-ISO 9002 en una empresa de fabricación de harina
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Elena León Hernández
Date of reading: 1998
- 185** **Project title:** Proyecto de fábrica de pastelería industrial sita en Venta de Baños (Palencia) / alumno
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Raúl Blanco Domínguez
Date of reading: 1998
- 186** **Project title:** Proyecto de obrador de panadería, polígono industrial "Los Brezos", Villalbilla de Burgos (Burgos)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Vanessa Tobar Pardo
Date of reading: 1998
- 187** **Project title:** Proyecto de una fábrica de chocolate en Venta de Baños
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Ruth B. Argüello Blanco
Date of reading: 1998



- 188** **Project title:** Estudio de implantación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en Galletas Siro
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: M^a Isabel Fernández
Date of reading: 1997
- 189** **Project title:** Proyecto para obrador de pan, bollería y pastelería en Fromista de Campos (Palencia)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Blanca Rosa Llamas Bregón
Date of reading: 1997
- 190** **Project title:** Proyecto de Fábrica de Pastelería Industrial en Palencia
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Julia Carazo Royuela
Date of reading: 1996
- 191** **Project title:** Proyecto de Planta para la elaboración de Compost de Champiñón en Venta de Baños (Palencia)
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Student: Cristina Corral
Date of reading: 1996

Student tutorials

- 1** **Name of the programme:** Practicas en empresa
Entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Frequency of the activity: 70
- 2** **Name of the programme:** Practicas en empresa de titulados
Entity: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
Frequency of the activity: 10

Participation in innovative teaching projects

- 1** **Project title:** Desarrollo de un sistema de evaluación continua a través de un juego informático
Type of participation: Co-ordinator
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start-End date: 2014 - 2015 **Duration:** 1 year
- 2** **Project title:** Desarrollo de productos innovadores
Type of participation: Co-ordinator
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
End date: 2011 **Duration:** 1 year

Scientific and technological experience

Scientific or technological activities

R&D projects funded through competitive calls of public or private entities

- 1** **Name of the project:** Reintroducción en la cadena alimentaria de residuos de productos horneados
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Nº of researchers: 4
Start-End date: 01/01/2021 - 31/12/2023
Total amount: 80.000 €

- 2** **Name of the project:** Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la sostenibilidad y innovación del sector Agroalimentario y Agroindustrial (TRANSCoLAB)
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Spain
Funding entity or bodies: CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y EVALUACION NO DESTRUCTIVA **Type of entity:** Associations and Groups
Start-End date: 01/01/2019 - 27/03/2022
Total amount: 171.594 €

- 3** **Name of the project:** Estudio de la extrusión como herramienta para obtener matrices hidratos de carbono - proteína y su integración en alimentos libres de gluten
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 3
Start-End date: 01/01/2015 - 31/12/2018
Total amount: 114.950 €

- 4** **Name of the project:** Combinación de tratamientos enzimáticos y extrusión para modificar las propiedades funcionales de las harinas
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 3
Start-End date: 20/08/2012 - 31/12/2014
Total amount: 30.000 €



5 Name of the project: Combinación de tratamientos enzimáticos y extrusión para modificar las propiedades funcionales de las harinas

Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Cristina Molina Rosell; Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 3

Funding entity or bodies:

Junta de Castilla y León

Type of entity: VA054A12-2

City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Start-End date: 2012 - 2014

Total amount: 30.000 €

6 Name of the project: Hacia alimentos horneados libres de gluten más saludables. Efecto combinado de tratamientos enzimáticos y físicos sobre matrices hidrocarbonadas

Entity where project took place: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos **Type of entity:** State agency

City of entity: Valencia, Valencian Community, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Cristina Molina Rosell

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigación

Type of entity: AGL2011-23802

City funding entity: Madrid, Community of Madrid, Spain

Start-End date: 2012 - 2014

Total amount: 78.650 €

7 Name of the project: Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante procesos de congelación

Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Felicidad Ronda Balbás

Nº of researchers: 6

Funding entity or bodies:

Junta de Castilla y León

Type of entity: Gobierno autonómico

City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Start date: 2008

Total amount: 11.100 €

8 Name of the project: Recuperación de variedades tradicionales de trigo para su uso en la elaboración de productos de panadería y bollería de Castilla y León

Entity where project took place: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 7

Funding entity or bodies:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL

Type of entity: Public Research Body

City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain



Start date: 2007

Total amount: 46.000 €

- 9 Name of the project:** Mejora de la red de gluten y creación de estructuras análogas mediante la interacción de proteínas, hidratos de carbono y enzimas

Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

City funding entity: Spain

Start date: 2006

Total amount: 60.000 €

- 10 Name of the project:** Obtención de productos de panificación para necesidades específicas

Entity where project took place: Universidad Nacional de Córdoba **Type of entity:** University

City of entity: Córdoba, Argentina

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Alberto Edel León

Funding entity or bodies:

Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo **Type of entity:** Body, others

City funding entity: Madrid, Community of Madrid, Spain

Start date: 2006

- 11 Name of the project:** Prospección para la impartición conjunta de programas postgrado sobre producción e industrialización de cereales

Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 2

Funding entity or bodies:

Agencia Española de Cooperación Internacional **Type of entity:** Body, others

City funding entity: Madrid, Community of Madrid, Spain

Start date: 2006

- 12 Name of the project:** Estudio de los iso-?-ácidos y su efecto sobre el amargor de la cerveza y consistencia de su espuma

Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University

City of entity: Palencia, Castile and León, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Carlos Antonio Blanco Fuentes

Nº of researchers: 6

Start date: 2005



- 13** **Name of the project:** Modificación genética dirigida de levaduras panaderas y valoración de sus efectos en la producción de biomasa y en la fermentación
Entity where project took place: Universidad de Salamanca **Type of entity:** University
City of entity: Salamanca, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Mercedes Tamame González
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies: Junta de Castilla y León **Type of entity:** Body, others
City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain
Start date: 2002
- 14** **Name of the project:** Tratamientos enzimáticos para reforzar la estructura proteica de los cereales
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Type of entity:** Body, others
City funding entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Start date: 2002
Total amount: 54 €
- 15** **Name of the project:** Detección rápida y control de la actividad proteolítica de la harina procedente de trigos atacados por garrapatillo.
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 6
Start date: 2000
Total amount: 9.810.000 €
- 16** **Name of the project:** Identificación genética y selección de levaduras de la D.O. Ribera de Duero
Entity where project took place: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
City of entity: Palencia, Castile and León, Spain
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Josefina Vila Crespo
Nº of researchers: 7
Funding entity or bodies: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología **Type of entity:** Body, others
City funding entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Start date: 2000

R&D non-competitive contracts, agreements or projects with public or private entities

- 1** **Name of the project:** Asesoramiento para el desarrollo de productos pasiegos sin gluten
Degree of contribution: Scientific coordinator
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
JOSELÍN SOBAOS Y QUESADAS S.L.
Type of entity: Business
Start date: 20/01/2021
Duration: 6 months
Total amount: 5.000 €
- 2** **Name of the project:** Desarrollo e innovación tecnológica y funcional de variedades de trigo blando en Castilla y León
Degree of contribution: Scientific coordinator
Nº of researchers: 3
Funding entity or bodies:
Galletas SIRO, S.A.
Type of entity: Business
Start date: 09/09/2020
Duration: 2 years - 3 months
Total amount: 135.550 €
- 3** **Name of the project:** Desarrollo de magdalenas sin gluten, con fibra, de mayor vida útil sin desmigarse
Degree of contribution: Scientific coordinator
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
Sinblat
Type of entity: Business
Start date: 27/07/2020
Duration: 5 months
Total amount: 5.400 €
- 4** **Name of the project:** Investigación y desarrollo de nuevas harinas saludables
Degree of contribution: Scientific coordinator
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
Coperblanc Zamorana
Type of entity: Business
Start date: 02/07/2018
Duration: 14 months
Total amount: 10.000 €
- 5** **Name of the project:** Mejora de la vida útil de pan sin gluten mediante inclusión de componentes novedosos. HIDROGEL
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies:
SIRO AGUILAR, S.L.U.
Type of entity: Business
City funding entity: Aguilar de Campoo, Castile and León, Spain
Start date: 14/07/2017
Duration: 11 months - 14 days
Total amount: 30.000 €

- 6** **Name of the project:** Desarrollo de bizcochos/magdalenas bajos en calorías
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
N° of researchers: 5
Participating entity/entities: SIRO EL ESPINAR, S.L.U.
Funding entity or bodies: SIRO EL ESPINAR SLU
Type of entity: Business
City funding entity: El Espinar, Castile and León, Spain
Start date: 13/12/2016
Duration: 3 months - 21 days
Total amount: 18.330 €
- 7** **Name of the project:** Elaboración de un protocolo descriptivo de un determinado proceso de producción de harina precocida de maíz
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
N° of researchers: 1
Participating entity/entities: Alimentos Polar (Venezuela)
Funding entity or bodies: Alimentos Polar
Type of entity: Business
City funding entity: Caracas, Venezuela
Start date: 09/11/2015
Duration: 20 days
Total amount: 9.000 €
- 8** **Name of the project:** Mejora del control de calidad de productos extrusionados y desarrollo de nuevas aplicaciones
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Laura Román Rivas; Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez
N° of researchers: 4
Funding entity or bodies: Molendum Ingredients
Type of entity: Business
City funding entity: Zamora, Castile and León, Spain
Start date: 05/2015
Duration: 8 months
Total amount: 2.444 €
- 9** **Name of the project:** Diseño de nuevos procesos para la obtención de productos hidrolizados enzimáticamente con nuevas propiedades funcionales
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Laura Román Rivas; Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez
N° of researchers: 4
Funding entity or bodies: Molendum Ingredients
Type of entity: Business
City funding entity: Zamora, Castile and León, Spain
Start date: 11/2014
Duration: 2 years
Total amount: 88.948 €
- 10** **Name of the project:** Desarrollo de nuevos productos a base de harinas modificadas mediante extrusión
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Isabel Santos Velasco; Manuel Gómez Pallarés; Camino Martínez Mancebo; Laura Román Rivas



Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

MAICERIAS ESPAÑOLAS, S.A.

City funding entity: Spain

Start date: 07/2014

Duration: 4 months

Total amount: 2.500 €

11 Name of the project: Mejora de la funcionalidad de las harinas libres de gluten

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez

Nº of researchers: 2

Funding entity or bodies:

FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

City funding entity: Spain

Start date: 07/2014

Duration: 5 years

Total amount: 84.286,4 €

12 Name of the project: Estudio de la adecuación de harinas libres de gluten en la elaboración de galletas

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos-CSIC

Type of entity: Public Research Body

City funding entity: Valencia, Valencian Community, Spain

Start date: 05/2014

Duration: 6 months

Total amount: 5.758,16 €

13 Name of the project: Asesoría Técnica para el Desarrollo de Nuevos Productos de IV y V Gamma Libres de Gluten

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez

Nº of researchers: 2

Funding entity or bodies:

Industria Gastronómica Blanca Mencía SL

Type of entity: Business

City funding entity: Dueñas, Castile and León, Spain

Start date: 06/2013

Duration: 1 year - 7 months

Total amount: 29.560 €

14 Name of the project: Estudio de la adecuación de harinas de maíz en la elaboración de bizcochos

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés; Esther de la Hera Aguado; Mario Martínez Martínez

Nº of researchers: 3

Funding entity or bodies:

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos-CSIC

Type of entity: Public Research Body

City funding entity: Valencia, Valencian Community, Spain

**Start date:** 03/2013**Duration:** 4 months**Total amount:** 5.816,77 €

- 15 Name of the project:** Estudio de estabilización de una crema de licor
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:Licorería Abadía Cisterciense Santa María la Real de Oseira **Type of entity:** Business**City funding entity:** Oseira, Galicia, Spain**Start date:** 07/2012**Duration:** 3 months**Total amount:** 2.000 €

- 16 Name of the project:** Evaluación del Proyecto "Diseño y desarrollo de nuevos procesos productivos para la elaboración y mezclado simultáneo de pastas de colores, y para el ultrasecado de pastas para aplicaciones en platos deshidratados"

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Manuel Gómez Pallarés**Nº of researchers:** 1**Funding entity or bodies:**

EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.

Type of entity: Business**City funding entity:** Madrid, Community of Madrid, Spain**Start date:** 11/2011**Duration:** 2 months**Total amount:** 750 €

- 17 Name of the project:** Evaluación del Proyecto "Eco-Extracto-Diseño de materias primas y desarrollo de sus procesos de obtención destinados a la elaboración de una cerveza sostenible"

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Manuel Gómez Pallarés**Nº of researchers:** 1**Funding entity or bodies:**

EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.

Type of entity: Business**City funding entity:** Madrid, Community of Madrid, Spain**Start date:** 11/2011**Duration:** 2 months**Total amount:** 750 €

- 18 Name of the project:** Evaluación del Proyecto "MASPIZZAS - Desarrollo de nuevas formulaciones panarias para la elaboración de bases de pizzas al corte"

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Manuel Gómez Pallarés**Nº of researchers:** 1**Funding entity or bodies:**

EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.

Type of entity: Business**City funding entity:** Madrid, Community of Madrid, Spain**Start date:** 11/2011**Duration:** 2 months**Total amount:** 750 €



- 19** **Name of the project:** Investigación y Desarrollo de harinas de cereales y su adecuación en la elaboración de productos alimentarios.
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 2
Funding entity or bodies:
CASA TARRADELLAS, S.A.

City funding entity: Vic, Catalonia, Spain

Start date: 03/2011 **Duration:** 1 year
Total amount: 4.600 €
- 20** **Name of the project:** Desarrollo de un producto tipo magdalena libre de gluten
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 2
Funding entity or bodies:
IMASDEA, Innovaciones y desarrollos alimentarios **Type of entity:** Business

City funding entity: El Espinar, Castile and León, Spain

Start date: 10/2010 **Duration:** 6 months
Total amount: 1.500 €
- 21** **Name of the project:** Estudio de la calidad de la cosecha de trigo en España y sus productos de molienda
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
FRAGA, S.A.

City funding entity: Medina del Campo, Castile and León, Spain

Start date: 06/2010 **Duration:** 7 months
Total amount: 4.025 €
- 22** **Name of the project:** Estudio de la transformación agroalimentaria de los distintos cultivares de Fagopyrum esculentum y la utilización de la harina obtenida como materia prima en la obtención de elaborados aptos para la población celiaca.
Degree of contribution: Researcher
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies:
Gobierno de Cantabria **Type of entity:** Body, others

City funding entity: Santander, Cantabria, Spain

Start date: 06/2010 **Duration:** 7 months
Total amount: 1.620 €
- 23** **Name of the project:** Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Funding entity or bodies:



Galletas SIRO, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Venta de Baños, Castile and León, Spain

Start date: 10/2009

Duration: 2 years - 6 months

Total amount: 286.000 €

24 Name of the project: Estudio de nuevas variedades de trigo y su adecuación para la industria harinera

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

FRAGA, S.A.

City funding entity: Medina del Campo, Castile and León, Spain

Start date: 05/2009

Duration: 7 months

25 Name of the project: Evaluación del seguimiento del proyecto "Desarrollo de una nueva gama de productos bajos en calorías"

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

ASOCIACION ESPAÑOLA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION

City funding entity: Madrid, Castile and León, Spain

Start date: 01/2009

Duration: 1 month

Total amount: 400 €

26 Name of the project: Análisis de la vida útil de nuevos panes de molde

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain

Start date: 11/2008

Duration: 3 months

Total amount: 4.800 €

27 Name of the project: Análisis de la vida útil de pan hamburguesa mini y pan de molde integral sin azúcar.

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Felicidad Ronda Balbás

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain

Start date: 11/2008

Duration: 3 months

Total amount: 2.400 €

- 28** **Name of the project:** Estudio de la cadena trigo-harina-pan: Calidad e I+D.
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
CENTRO DE DIFUSION TECNOLÓGICA DEL SECTOR PANADERO
City funding entity: Lérida, Catalonia, Spain
Start date: 09/2008 **Duration:** 4 months
Total amount: 5.000 €
- 29** **Name of the project:** Mantenimiento de un observatorio tecnológico sobre la cadena trigo-harina-pan
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 3
Funding entity or bodies:
CENTRO DE DIFUSION TECNOLÓGICA DEL SECTOR PANADERO
City funding entity: Lérida, Catalonia, Spain
Start date: 09/2008 **Duration:** 4 months
Total amount: 2.600 €
- 30** **Name of the project:** Adecuación de harinas de diferentes cereales a procesos de panificación y bollería
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 3
Funding entity or bodies:
FRAGA, S.A.
City funding entity: Medina del Campo, Castile and León, Spain
Start date: 07/2008 **Duration:** 9 months
Total amount: 5.000 €
- 31** **Name of the project:** Estudio de la vida útil de panes para hamburguesa y perrito
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies:
Productos Alimenticios La Familia, S.A. **Type of entity:** Business
City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain
Start date: 07/2008 **Duration:** 3 months
Total amount: 2.400 €
- 32** **Name of the project:** Estudio de la vida útil de pan de molde blanco sin corteza
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies:
Productos Alimenticios La Familia, S.A. **Type of entity:** Business



City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain

Start date: 06/2008

Duration: 1 month

Total amount: 1.200 €

33 Name of the project: Estudio de la vida útil de pan de molde integral sin corteza

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain

Start date: 06/2008

Duration: 1 month

34 Name of the project: Estudio de la vida útil de productos de panadería

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Paterna, Valencian Community, Spain

Start date: 06/2008

Duration: 1 month

Total amount: 1.950 €

35 Name of the project: Implicaciones nutricionales del procesado y la conservación del pan precocido congelado

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Europastry, S.A.

Type of entity: Business

City funding entity: Barcelona, Catalonia, Spain

Start date: 01/2008

Duration: 1 year

Total amount: 6.000 €

36 Name of the project: Evaluación del proyecto "Desarrollo de una nueva gama de productos bajos en calorías"

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

ASOCIACION ESPAÑOLA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION

City funding entity: Madrid, Castile and León, Spain

Start date: 07/2007

Duration: 1 month

Total amount: 800 €

- 37** **Name of the project:** Asesoramiento en Tecnologías de Planificación I+D+i
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
CENTRO DE DIFUSION TECNOLÓGICA DEL SECTOR PANADERO
City funding entity: Lérida, Catalonia, Spain
Start date: 06/2007 **Duration:** 7 months
- 38** **Name of the project:** Propiedades del almidón de la harina de diferentes cereales
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
FRAGA, S.A.
City funding entity: Medina del Campo, Castile and León, Spain
Start date: 10/2006 **Duration:** 1 year - 8 months
Total amount: 44.160 €
- 39** **Name of the project:** Informe sobre la denominación de un producto de bollería
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 2
Funding entity or bodies:
Europastry, S.A. **Type of entity:** Business
City funding entity: Barcelona, Catalonia, Spain
Start date: 07/2006 **Duration:** 1 month
Total amount: 600 €
- 40** **Name of the project:** Desarrollo de un nuevo relleno de cacao que albergue la vida sensorial de un producto de bollería congelada (Informe)
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
AENOR **Type of entity:** State agency
City funding entity: Madrid, Castile and León, Spain
Start date: 01/2006 **Duration:** 4 months
Total amount: 620 €
- 41** **Name of the project:** Mejora de la textura de panes rústicos precocidos congelados, mediante un nuevo proceso de horneado (Informe)
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
AENOR **Type of entity:** State agency



City funding entity: Madrid, Castile and León, Spain

Start date: 01/2006

Duration: 4 months

Total amount: 620 €

- 42 Name of the project:** Línea de platos cocinados (ARCO) (Informe)
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 1
Funding entity or bodies:
AENOR

Type of entity: State agency

City funding entity: Madrid, Castile and León, Spain

Start date: 06/2004

Duration: 4 months

Total amount: 1.000 €

- 43 Name of the project:** Colaboración en materias de formación, I+D y servicios a empresas
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain

Start date: 02/2003

Duration: 9 months

Total amount: 3.840 €

- 44 Name of the project:** Estudio de la idoneidad al secado y al establecimiento de su identidad genética.
Degree of contribution: Researcher
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Josefina Vila Crespo
Funding entity or bodies:
LALLEMAND BIO, S.L.

Start date: 07/2002

Duration: 2 years

Total amount: 10.900 €

- 45 Name of the project:** Evaluación Industrial de Clones y Variedades de Patata obtenidos en el Centro I+D Appacale (Burgos)
Degree of contribution: Researcher
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
Agrupación de Productores de Patata de Siembra de Castilla y León, S.A.

Type of entity: R&D Centre

City funding entity: Burgos, Castile and León, Spain

Start date: 06/2002

Duration: 1 year

- 46 Name of the project:** Diseño y elaboración de un prototipo para el control del horneado en panificación y bollería
Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium



Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

Chopin, S.A.S.

Type of entity: Business

City funding entity: Villeneuve la Garenne, Île de France, France

Start date: 05/2002

Duration: 5 months

Total amount: 2.985 €

47 Name of the project: Estudio y elaboración de Normas Técnicas reguladoras del sector de Artesanía Alimentaria

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

Asociación de Arteanos Alimentarios de Castilla y León

Type of entity: Associations and Groups

City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Start date: 03/2002

Duration: 7 months

48 Name of the project: Colaboración en materias de formación, I+D y servicios a empresas

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain

Start date: 02/2002

Duration: 8 months

Total amount: 3.840 €

49 Name of the project: Evaluación Industrial de Clones y Variedades de Patata obtenidos en el Centro I+D Appacale (Burgos)

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

Agrupación de Productores de Patata de Siembra de Castilla y León, S.A.

Type of entity: R&D Centre

City funding entity: Burgos, Castile and León, Spain

Start date: 06/2001

Duration: 1 year

50 Name of the project: Estudio sobre la optimización de los tiempos de cocción en la producción industrial de fritos de maíz

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Antonio Caballero Calvo

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

Matutano Snack Ventures, S.A.

Type of entity: Business



City funding entity: Burgos, Castile and León, Spain

Start date: 04/2001

Duration: 10 months

51 Name of the project: Selección de levaduras autóctonas de la D.O. Rueda para la elaboración de vinos blancos verdejo

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Josefina Vila Crespo

Funding entity or bodies:

LALLEMAND BIO, S.L.

Start date: 11/2000

Duration: 2 years

Total amount: 6.217,37 €

52 Name of the project: Estudio reológico de concentrados de extracto de cebada tratados enzimáticamente

Degree of contribution: Researcher

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Felicidad Ronda Balbás

Nº of researchers: 3

Funding entity or bodies:

Cartif

Type of entity: Technological Centre

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain

Start date: 06/2000

Duration: 1 month

Total amount: 357,6 €

53 Name of the project: Colaboración con la Fundación Centro Tecnológico de los Cereales de Castilla y León

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain

Start date: 04/2000

Duration: 9 months

Total amount: 3.365,67 €

54 Name of the project: Elaboración de un catálogo de productos tradicionales de panadería, bollería y repostería de Castilla y León.

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 3

Funding entity or bodies:

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain

Start date: 02/2000

Duration: 1 year

55 Name of the project: Estudio de la utilización de diferentes edulcorantes en la elaboración de bizcochos

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Gómez Pallarés

Nº of researchers: 3

**Funding entity or bodies:**

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain**Start date:** 02/2000**Duration:** 1 year

- 56 Name of the project:** Estudio de la utilización de diversos agentes de carga en la elaboración de bizcochos sin azúcar

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Manuel Gómez Pallarés**Nº of researchers:** 3**Funding entity or bodies:**

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain**Start date:** 02/2000**Duration:** 1 year

- 57 Name of the project:** Estudio del alargamiento de la vida útil de magdalenas comerciales

Degree of contribution: Coordinator of total project, network or consortium**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Manuel Gómez Pallarés**Nº of researchers:** 2**Funding entity or bodies:**

FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

City funding entity: Palencia, Castile and León, Spain**Start date:** 02/2000**Duration:** 1 year

- 58 Name of the project:** Elaboración de un inventario de productos agroalimentarios de Castilla-León

Degree of contribution: Researcher**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Fernando Molinero**Nº of researchers:** 9**Funding entity or bodies:**

Junta de Castilla y León

Type of entity: Body, others**City funding entity:** Valladolid, Castile and León, Spain**Start date:** 11/1999**Duration:** 1 year**Total amount:** 87,15 €

- 59 Name of the project:** Desarrollo de Secadero Polivalente de Cereales

Degree of contribution: Researcher**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Luis Miguel Cárcel Cárcel**Nº of researchers:** 4**Funding entity or bodies:**

SOFEPAC S.A

Type of entity: Business**City funding entity:** Palencia, Castile and León, Spain**Start date:** 11/1997**Duration:** 11 months

- 60 Name of the project:** Diagnósticos Tecnológicos en PYMES

Degree of contribution: Researcher**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Ignacio Nevares Dominguez



Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

City funding entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Start date: 11/1997

Duration: 2 months

Results

Industrial and intellectual property

- 1 Title registered industrial property:** Dispositivo y procedimiento para medir mojabilidad de productos alimentarios
Inventors/authors/obtainers: Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez
Entity holder of rights: FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
Nº of application: P201301176
Country of inscription: Spain
Date of register: 12/2013
- 2 Title registered industrial property:** Equipo para hornear productos alimentarios con variación de la presión
Inventors/authors/obtainers: Manuel Gómez Pallarés; Bonastre Oliete Mayorga; Pedro Antonio Caballero Calvo
Entity holder of rights: Universidad de Valladolid
Nº of application: 200700006
Country of inscription: Spain, Castile and León
Date of register: 22/12/2006
- 3 Title registered industrial property:** Producto de bollería elaborado con harina de leguminosas
Inventors/authors/obtainers: Manuel Gómez Pallarés; Bonastre Oliete Mayorga
Entity holder of rights: Universidad de Valladolid
Nº of application: 200602319
Country of inscription: Spain, Castile and León
Date of register: 06/09/2006
- 4 Title registered industrial property:** Preparado para la elaboración de masas batidas y productos derivados de ellas para enfermos celíacos
Inventors/authors/obtainers: Manuel Gómez Pallarés
Entity holder of rights: Universidad de Valladolid
Nº of application: 200501063
Country of inscription: Spain, Castile and León
Date of register: 25/04/2005
- 5 Title registered industrial property:** Analizador del comportamiento de la masa en el horneado
Inventors/authors/obtainers: Manuel Gómez Pallarés
Entity holder of rights: Universidad de Valladolid
Nº of application: 200100850
Country of inscription: Spain, Castile and León
Date of register: 05/04/2001



Scientific and technological activities

Scientific production

- 1** H index: 35
Date of application: 04/01/2022
Fuente de Índice H: WOS
- 2** H index: 51
Date of application: 04/01/2022
Fuente de Índice H: GOOGLE SCHOLAR

Publications, scientific and technical documents

- 1** Mayara Belorio; Cecilia Moralejo; Manuel Gómez. Assessing the influence of psyllium as a fat substitute in wheat and gluten-free cookies. Food Science and Technology International. 27, pp. 693 - 701. Sage, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: No
- 2** Teresa Sigüenza-Andrés; Cristina Gallego; Manuel Gómez. Can cassava improve the quality of gluten free breads?. LWT-Food Science and Technology. 149, pp. 111923. Elsevier, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: Yes
- 3** Manuel Ayuso; Marta Torra; Mayara Belorio; Marcio Carochio; Isabel C.F.R. Ferreira; Lillian Barros; Manuel Gómez. Chickpea and chestnut flours as non-gluten alternatives in cookies. Foods. 10 - 5, pp. 911. MDPI, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: Yes
- 4** Candela Paesani; Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez. Effect of stabilized wholegrain maize flours on the quality characteristics of gluten-free layer cakes. LWT-Food Science and Technology. 135, pp. 109959. Elsevier, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: No
- 5** Candela Paesani; Manuel Gómez. Effects of the pre-frying process on the cooking quality of rice. LWT-Food Science and Technology. 140, pp. 110743. Elsevier, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: No
- 6** Josemere Both; Barbara Biduski; Manuel Gómez; Telma Elita Bertolín; M. Teresa Friedrich; Luiz C Gutkoski. Micronized whole wheat flour and xylanase application: dough properties and bread quality. Journal of Food Science and Technology. 58, pp. 3902 - 3912. Springer, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal
Corresponding author: No
- 7** Juan Fernández Peláez; Priscila Guerra; Cristina Gallego; Manuel Gómez. Physical properties of flours obtained from crusts and crumbs of wasted breads. Foods. 10 - 2, pp. 282. MDPI, 2021.
Type of production: Scientific paper Format: Journal



Corresponding author: Yes

- 8** Priscila Guerra-Oliveira; Mayara Belorio; Manuel Gómez. Wasted bread as main ingredient for cookie elaboration. *Foods*. 10, pp. 1759. MDPI, 2021.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 9** Mayara Belorio. Effect of hydration on gluten-free breads made with hydroxypropyl methylcellulose in comparison with psyllium and xanthan gum. *Foods*. 9, pp. 1548. MDPI, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 10** Sarra Jribi; Marta Sahagún; Mayara Belorio; Hajer Debabbi; Manuel Gómez. Effect of sprouting time on dough and cookies properties. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 14, pp. 1595 - 1600. Springer, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 11** Candela Paesani; Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez. Effect of stabilisation of whole-grain maize flour on the characteristics of gluten-free cookies. *LWT-Food Science and Technology*. 132, pp. 109931. Elsevier, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 12** M. Victoria Ostermann Porcel; A.N. Rinaldoni; M.E. Campderros; Manuel Gómez. Evaluation of gluten-free layer cake quality made with okara flour. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 14, pp. 1614 - 1622. Springer, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 13** Mayara Belorio; Gisele Marcondes; Manuel Gómez. Influence of psyllium versus xanthan gum in starch properties. *Food Hydrocolloids*. 105, pp. 105843. Elsevier, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 14** Montserrat Prieto Reguilón; Laura Román; Manuel Gómez; Mario Martínez Martínez. Intermediate length amylose increases the crumb hardness of rice flour gluten-free breads. *Food Hydrocolloids*. 100, pp. 105451. Elsevier, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 15** Marta Sahagún; Yaiza Benavent Gil; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez. Modulation of in vitro digestibility and physical characteristics of protein enriched gluten free breads by defining hydration. *LWT-Food Science and Technology*. 117, pp. 108642. Elsevier, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 16** Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún; Andrés Bravo Nuñez; Manuel Gómez. Optimisation of protein-enriched gluten-free layer cakes using a mixture design. *International Journal of Food Science and Technology*. 55, pp. 2171 - 2178. Wiley, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 17** Laura Román; Montserrat Prieto Reguilón; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez. The effects of starch cross-linking, stabilization and pre-gelatinization at reducing gluten-free bread staling. LWT-Food Science and Technology. 132, pp. 109908. Elsevier, 2020.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 18** Belorio; Sahagún; Gómez. Psyllium as a fat replacer in layer cakes: batter characteristics and cakes quality. Food and Bioprocess Technology. 12, pp. 2085 - 2092. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 19** Bravo Nuñez 1; Sahagún 2; Gómez 3. Assessing the importance of protein interactions and hydration level on protein-enriched gluten-free breads: a novel approach. Food and Bioprocess Technology. 12, pp. 820 - 828. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 20** Bravo Nuñez; Gómez. Assessing the influence of vegetal protein source on the physicochemical properties of maize flour. Journal of Food Measurement and Characterization. 13, pp. 3340 - 3348. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 21** Laura Román; Manuel Gómez; Bruce R. Hamaker; Mario Martínez Martínez. Banana starch and molecular shear fragmentation dramatically increase structurally driven slowly digestible starch in fully gelatinized bread crumb. Food Chemistry. 274, pp. 664 - 671. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 22** Joana Picó; Montserrat Prieto Reguilón; Jose Bernal; Manuel Gómez. Effect of rice, pea, egg white and whey proteins on crust quality of rice flour-corn starch based gluten-free breads. Journal of Cereal Science. 86, pp. 92 - 101. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 23** Andres F. Rocha Parra; Mayara Belorio; Pablo D. Ribotta; Cristina Ferrero; Manuel Gómez. Effect of the particle size of pear pomace on the quality of enriched layer and sponge cakes. International Journal of Food Science & Technology. 54 - 4, pp. 1265 - 1275. Wiley, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 24** Angela Bravo Nuñez; Matt Golding; Tony K. McGhie; Manuel Gómez; Lara Matía Merino. Emulsification properties of garlic aqueous extract. Food Hydrocolloids. 93, pp. 111 - 119. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 25** Bravo Nuñez 1; Garzón 2; Molina Rosell 3; Gómez 4. Evaluation of starch-protein interactions as a function of pH. Foods. 5, pp. 155. MDPI, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 26** Jribi; Sahagún; Debbabi; Gómez. Evolution of functional, thermal and pasting properties of sprouted whole durum wheat flour with sprouting time. *International Journal of Food Science and Technology*. 54 - 9, pp. 2718 - 2724. Wiley, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 27** Laura Román; Lara Matía Merino; Montserrat Prieto Reguilón; Manuel Gómez. Extruded maize flour as texturizing agent in acid-unheated skim milk gels. *Food and Bioprocess Technology*. 12, pp. 990 - 999. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 28** Laura Román; Mayara Belorio; Manuel Gómez. Gluten-free breads: The gap between research and commercial reality. *Comprehensive reviews in food science and food safety*. 18 - 3, pp. 690 - 702. Wiley, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 29** Belorio 1; Sahagún 2; Gómez 3. Influence of flour particle size distribution on the quality of maize gluten-free cookies. *Foods*. 8 - 2, pp. 83. 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 30** Laura Román; Marta Sahagún; Manuel Gómez; Mario Martínez Martínez. Nutritional and physical characterization of sugar-snap cookies: effect of banana starch in native and molten states. *Food and Function*. 10, pp. 616 - 624. Royal Society of Chemistry, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 31** Pablo D. Ribotta; Andres F. Rocha Parra; Marta Sahagún; Cristina Ferrero. Particle size and hydration properties of dried apple pomace: Effect on dough viscoelasticity and quality of sugar-snap cookies. *Food and Bioprocess Technology*. 12, pp. 1083 - 1092. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 32** Both; Esteres; Gabriela S Santetti; Joseane Bressiani; Tatiana Oro; Manuel Gómez; Maria Teresa Friedrich; Luiz C Gutkoski. Phenolic compounds and free sulfhydryl groups in whole grain wheat flour modified by xylanase. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 99 - 12, pp. 5392 - 5400. 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 33** Angela Bravo Nuñez; Valentín Pando; Manuel Gómez. Physically and chemically modified starches as texturizers of low-fat-milk gels. *International Dairy Journal*. 92, pp. 21 - 27. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 34** Laura Román; Yaiza Benavent Gil; Manuel Gómez; Cristina Molina Rosell. Physicochemical properties of gels obtained from corn porous starches with different levels of porosity. *Starch-Starke*. 71 - 3-4, pp. 1800171. Wiley, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 35** Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez. Physicochemical properties of native and extruded maize flours in the presence of animal proteins. *Journal of Food Engineering*. 243, pp. 49 - 56. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 36** Joana Picó; Beatriz Antolín; Laura Román; Jose Bernal; Manuel Gómez. Selection of the most suitable mixture of flours and starches for the improvement of gluten-free breads through their volatile profiles. *European Food Research and Technology*. 245, pp. 1755 - 1766. Springer, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 37** Sahagún; Gómez. The effect of different protein addition on the rheological, physical and sensory characteristics of extruded maize-based purees. *International Journal of Food Science and Technology*. 54 - 11, pp. 3066 - 3073. Wiley, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 38** Lara Matía Merino; MOnse Prieto; Laura Román; Manuel Gómez. The impact of basil seed gum on native and pregelatinized corn flour and starch gel properties. *Food Hydrocolloids*. 89, pp. 122 - 130. Elsevier, 2019.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 39** Joana Picó; Beatriz Antolín; Laura Román; Manuel Gómez; Jose Bernal. Analysis of volatile compounds in gluten-free bread crusts with an optimised and validated SPME-GC/QTOF methodology. *Food Research International*. 106, pp. 686 - 695. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 40** Joana Picó; Iuliia Khomenko; Vittorio Capozzi; Luciano Navarini; Jose Bernal; Manuel Gómez; Franco Biasioli. Analysis of volatile organic compounds in crumb and crust of different baked and toasted gluten-free breads by direct PTR-ToF-MS and fast-GC- PTR-ToF-MS. *Journal of Mass Spectrometry*. 53 - 9, pp. 893 - 902. 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 41** Joana Picó; Fernanda Ouber; Manuel Gómez; Jose Bernal. Analytical feasibility of a Solvent Assisted Flavour Evaporation (SAFE) method for aroma analyses in bread crumb. *Journal of Separation Science*. 41, pp. 3902 - 3909. Wiley, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 42** Marta Sahagún; Manuel Gómez. Assessing influence of protein source on characteristics of gluten-free breads optimising their hydration level. *Food and Bioprocess Technology*. 11, pp. 1686 - 1694. Springer, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 43** Joana Picó; Jesús Tapia; Jose Bernal; Manuel Gómez. Comparison of different extraction methodologies for the analysis of volatile compounds in gluten-free flours and corn starch by GC/QTOF. *Food Chemistry*. 267, pp. 303 - 312. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 44** Camino Martínez Mancebo; Patricia Rodríguez; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez. Effect of the addition of soluble (nutriose, inulin and polydextrose) and insoluble (bamboo, potato and pea) fibres on the quality of sugar-snap cookies. *International Journal of Food Science and Technology*. 53, pp. 129 - 136. Wiley, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal



Corresponding author: Yes

- 45** Laura Román; Joana Picó; Beatriz Antolín; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez. Extruded flour improves batter pick-up, coating crispness and aroma profile. *Food Chemistry*. 260, pp. 106 - 114. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 46** Mario Martínez Martínez; Laura Román; Manuel Gómez. Implications of hydration depletion in the in vitro starch digestibility of white bread crumb and crust. *Food Chemistry*. 239, pp. 295 - 303. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 47** Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún; Paula Martínez; Manuel Gómez. Incorporation of gluten and hydrolysed gluten proteins have different effects on dough rheology and cookie characteristics. *International Journal of Food Science and Technology*. 53 - 6, pp. 1452 - 1458. Wiley, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 48** Marta Sahagún; Manuel Gómez. Influence of protein source on characteristics and quality of gluten-free cookies. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. 55, pp. 4131 - 4138. Springer, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 49** Marta Sahagún; Angela Bravo Nuez; Guillermo Báscones; Manuel Gómez. Influence of protein source on the characteristics of gluten-free layer cakes. *LWT-Food Science and Technology*. 94, pp. 50 - 56. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 50** Laura Román; Montserrat Prieto Reguilón; Manuel Gómez. Physicochemical characteristics of sauce model systems: Influence of particle size and extruded flour source. *Journal of Food Engineering*. 219, pp. 93 - 100. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 51** Laura Román; Manuel Gómez; Bruce R. Hamaker; Mario Martínez Martínez. Shear scission through extrusion diminishes inter-molecular interactions of starch molecules during storage. *Journal of Food Engineering*. 238, pp. 134 - 140. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 52** Laura Román; Eva de la Cal; Manuel Gómez; Mario Martínez Martínez. Specific ratio of A- to B-type wheat starch granules improves the quality of gluten-free breads: optimizing dough viscosity and pickering stabilization. *Food Hydrocolloids*. 82, pp. 510 - 518. Elsevier, 2018.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 53** Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés; Cheng Li; Bruce R Hamaker; Mario Martínez Martínez. Biophysical features of cereal endosperm that decrease starch bioaccessibility. *Carbohydrate Polymers*. 165, pp. 180 - 188. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 54** Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Changes in physicochemical properties and in vitro starch digestion of native and extruded maize flours subjected to branching enzyme and maltogenic α -amylase treatment. *International Journal of Biological Macromolecules*. 101, pp. 326 - 333. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 55** Laura Román Rivas; Ana González; Teresa Espina; Manuel Gómez Pallarés. Degree of roasting of carob flour affecting the properties of gluten-free cakes and cookies. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. 54 - 7, pp. 2094 - 2103. Springer, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 56** Nahla Dhen; Ines Ben Rejeb; Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés; Mohamed Gargouri. Effect of apricot kernels flour on pasting properties, pastes rheology and gels texture of enriched wheat flour. *European Food Research and Technology*. 243 - 3, pp. 419 - 428. Springer, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 57** Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez; Cristina Merino; Esther de la Hera; Manuel Gómez Pallarés. Effect of oil and shortening in rice bread quality: relationship between dough rheology and quality characteristics. *Journal of Texture Studies*. 48 - 6, pp. 597 - 606. Willey, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 58** Joana Picó Carbajo; Mario Martínez Martínez; Jose Bernal; Manuel Gómez Pallarés. Evolution of volatile compounds in gluten-free bread: from dough to crumb. *Food Chemistry*. 227, pp. 179 - 186. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 59** Joana Picó Carbajo; Mario Martínez Martínez; Jose Bernal; Manuel Gómez Pallarés. Impact of the frozen storage time on the volatile profile of wheat bread. *Food Chemistry*. 232, pp. 185 - 190. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 60** Joana Picó; Jose Luis Bernal; Manuel Gómez Pallarés. Influence of different flours and starches on gluten-free bread aroma. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. 54 - 7, pp. 1433 - 1441. Springer, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 61** Joana Picó Carbajo; Jose Bernal; Maria Jesús Nozal; Manuel Gómez Pallarés. Inhibition of fermentation evolution in bread doughs for accurate aroma analyses. *Flavour and Fragrance Journal*. 32 - 6, pp. 461 - 469. Wiley, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 62** Cristina Segundo; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez. Mechanically fractionated flour isolated from green plantains (*M. cavendishii* var. nanica) as a tool to increase the dietary fiber and phytochemical bioactivity of layer and sponge cakes. *Food Chemistry*. 219, pp. 240 - 248. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 63** Joseane Bressiani; Tatiana Oro; Gabriela S Santetti; Juliano L Almeida; Telma E Bertolin; Manuel Gómez Pallarés; Luiz Carlos Gutkoski. Properties of whole grain wheat flour and performance in bakery products as a function of particle size. *Journal of Cereal Science*. 75, pp. 269 - 277. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 64** Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Rheological and microstructural evolution of the most common gluten-free flours and starches during bread fermentation and baking. *Journal of Food Engineering*. 197, pp. 78 - 86. Elsevier, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 65** Cristina Segundo; Laura Román Rivas; Manuel Lobo; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Ripe banana flour as source of antioxidants in layer and sponge cakes. *Plant Foods for Human Nutrition*. 72 - 4, pp. 365 - 371. Springer, 2017.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 66** Joana Picó Carbajo; Maria Jesús Nozal; Manuel Gómez Pallarés; Jose Luis Bernal. An alternative method based on enzymatic fat hydrolysis to quantify volatile compounds in wheat bread crumb. *Food Chemistry*. 206, pp. 110 - 118. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 67** Camino Martínez Mancebo; Patricia Rodríguez; Manuel Gómez Pallarés. Assessing the rice flour-starch-protein mixtures to produce gluten free sugar-snap cookies. *LWT - Food Science and Technology*. 67, pp. 127 - 132. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 68** Laura Román Rivas; Angela Durá; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Combination of extrusion and cyclodextrin glucanotransferase treatment to modify wheat flours functionality. *Food Chemistry*. 199, pp. 287 - 295. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 69** 1; Beatriz Barcenilla; Laura Román Rivas; Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez. Effect of high pressure processing on batters and cakes properties. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 33, pp. 94 - 99. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 70** Nahla Dhen; Laura Román Rivas; Ines Ben Rejeb; Mario Martínez Martínez; Mohamed Garogouri; Manuel Gómez Pallarés. Particle size distribution of soy flour affecting the quality of gluten free cakes. *LWT - Food Science and Technology*. 66, pp. 179 - 185. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 71** Mario Martínez Martínez; Joana Picó Carbajo; Manuel Gómez Pallarés. Synergistic maltogenic α -amylase and branching treatment to produce enzyme-resistant molecular and supramolecular structures in extruded maize matrices. *Food Hydrocolloids*. 58, pp. 347 - 355. Elsevier, 2016.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 72** Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Assessing of the potential of extruded flour paste as fat replacer in O/W emulsion: A rheological and microstructural study. Food Research International. 74, pp. 72 - 79. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 73** Mario Martínez Martínez; Joana Pico; Manuel Gómez Pallarés. Effect of different polioils on wheat and maize starches paste and gel properties. Food Hydrocolloids. 44 -, pp. 81 - 85. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 74** Laura Román Rivas; Isabel Santos Velasco; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Effect of extruded wheat flour as a fat replacer on batter characteristics and cake quality. Journal of Food Science and Technology. 52 - 12, pp. 8188 - 8195. Springer, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 75** Camino Martínez Mancebo; Javier Picón; Manuel Gómez Pallarés. Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. LWT-Food Science and Technology. 64, pp. 264 - 269. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 76** Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Effect of microwave treatment on physicochemical properties of maize flour. Food and Bioprocess Technology. 8 - 6, pp. 1330 - 1335. Springer, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 77** Eugenia Steffolani; Mario Martínez Martínez; Alberto León; Manuel Gómez Pallarés. Effect of pre-hydration of chia (salvia hispanica L.), seeds and flour on the quality of wheat flour breads. LWT- Food Science and Technology. 61, pp. 401 - 406. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 78** Mario Martínez Martínez; Ana Karina Macias; Mayara Lopes da Silva Belorio; Manuel Gómez Pallarés. Influence of marine hydrocolloids on extruded and native wheat flour pastes and gels. Food Hydrocolloids. 43 -, pp. 172 - 179. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 79** Mario Martínez Martínez; Teresa Sanz Taberner. Influence of wheat flour subjected to different extrusion conditions on the rheological behaviour and thermal properties of batter systems for coating. LWT-Food Science and Technology. 64, pp. 1309 - 1314. Elsevier, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 80** Camino Martínez Mancebo; Cristina Merino; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Mixture design of rice flour, maize starch and wheat starch for optimization of gluten free bread quality. Journal of Food Science and Technology-Mysore. 52 - 10, pp. 6323 - 6333. Springer, 2015.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 81** Camino Martínez Mancebo; Miguel Angel San Miguel; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Optimisation of rheological properties of gluten-free doughs with HPMC, psyllium and different levels of water. Journal of Cereal Science. 61 -, pp. 8 - 15. Elsevier, 2015.



Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 82** Mario Martínez Martínez; Joana Pico; Manuel Gómez Pallarés. Physicochemical modification of native and extruded wheat flours by enzymatic amylolysis. Food Chemistry. 167 -, pp. 447 - 453. Elsevier, 2015.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 83** Joana Pico; Mario Martínez Martínez; Maria Teresa Martín; Manuel Gómez Pallarés. Quantification of sugars in wheat flours with an HPAEC-PAD method. Food Chemistry. 173 -, pp. 674 - 681. Elsevier, 2015.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 84** Eugenia Steffolani; Esther de la Hera; Gabriela Perez; Manuel Gómez. Effect of chia (*Salvia hispanica* L) addition on the quality of gluten-free bread. Journal of Food Quality. 37 - 5, pp. 309 - 317. Wiley, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 85** Mario M. Martínez; Adelina Calviño; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Effect of different extrusion treatments and particle size distribution on the physico-chemical properties of rice flour. Food and Bioprocess Technology. 7 - 9, pp. 2657 - 2665. Springer, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 86** Mario M. Martínez; Alvaro Diaz; Manuel Gómez Pallarés. Effect of different microstructural features of soluble and insoluble fibres on gluten-free dough rheology and bread-making. Journal of Food Engineering. 142 -, pp. 49 - 56. Elsevier, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 87** Esther de la Hera Aguado; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Effect of water content and flour particle size on gluten-free bread quality and digestibility. Food Chemistry. 151 -, pp. 526 - 531. Elsevier, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 88** Mario M. Martínez; Bonastre Oliete; Laura Roman; Manuel Gómez. Influence of the addition of extruded flours on rice bread quality. Journal of Food Quality. 37 - 2, pp. 83 - 94. Wiley, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 89** Mario M. Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Modification of wheat flour functionality and digestibility through different extrusion conditions. Journal of Food Engineering. 143 -, pp. 74 - 79. Elsevier, 2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 90** Mario Martínez Martínez; Bonastre Oliete Mayorga; Manuel Gómez Pallarés. Effect of the addition of extruded wheat flours on dough rheology and bread quality. Journal of Cereal Science. 57 - 3, pp. 424 - 429. Elsevier, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 91** Esther de la Hera Aguado; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Influence of flour particle size on quality of gluten-free rice bread. LWT- Food Science and Technology. 54 - 1, pp. 199 - 206. Elsevier, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 92** Esther de la Hera Aguado; Bonastre Oliete Mayorga; Manuel Gómez Pallarés. Batter characteristics and quality of cakes made with wheat-oats flour blends. Journal of Food Quality. 36 - 2, pp. 146 - 153. Wiley, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 93** Sandra Martínez Cervera; Esther de la Hera Aguado; Teresa Sanz Taberner; Manuel Gómez Pallarés; Ana Salvador. Effect of Nutriose on rheological, textural and sensorial characteristics of Spanish muffins. Food and Bioprocess Technology. 6 - 8, pp. 1990 - 1999. Springer, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 94** Malena Moiraghi; Esther de la Hera Aguado; Gabriela T. Pérez; Manuel Gómez Pallarés. Effect of wheat flour characteristics on sponge cake quality. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 - 3, pp. 542 - 549. Wiley, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 95** Esther de la Hera Aguado; Mario Martínez Martínez; Bonastre Oliete Mayorga; Manuel Gómez Pallarés. Influence of flour particle size on quality of gluten-free rice-cakes. *Food and Bioprocess Technology*. 6 - 9, pp. 2280 - 2288. Springer, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 96** Esther de la Hera Aguado; María Talegón; Pedro A. Caballero Calvo; Manuel Gómez Pallarés. Influence of maize flour particle size on gluten-free bread-making. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 - 4, pp. 924 - 932. Wiley, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 97** Manuel Gómez Pallarés; María Talegón; Esther de la Hera Aguado. Influence of mixing on quality of gluten-free bread. *Journal of Food Quality*. 36 - 2, pp. 139 - 145. Wiley, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 98** Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Influencia de los tratamientos físicos que modifican el almidón sobre las propiedades funcionales y nutricionales de las harinas. *Aplicaciones. Panorama Panadero*. Mayo - 408, pp. 14 - 15. AM Ediciones, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 99** Esther de la Hera Aguado; Manuel Gómez Pallarés; Cristina Molina Rosell. Particle size distribution of rice flour affecting the starch enzymatic hydrolysis and hydration properties. *Carbohydrate Polymers*. 98 - 1, pp. 421 - 427. Elsevier, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 100** Mario Martínez Martínez; Pablo Marcos; Manuel Gómez Pallarés. Texture development in gluten-free breads: Effect of different enzymes and extruded flour. *Journal of Texture Studies*. 44 - 6, pp. 480 - 489. Wiley, 2013.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 101** Jose Manuel Rodriguez Nogales; Encarnación Fernández Fernández; Manuel Gómez; Josefina Vila Crespo. Antioxidant properties of sparkling wines produced with α -glucanases and commercial yeast preparations. *Journal of Food Science*. 77, pp. C1005 - C1010. Wiley, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 102** Manuel Gómez Pallarés; María José Doyagüe; Esther de la Hera Aguado. Addition of pin-milled pea flour and air-classified fractions in layer and sponge cakes. *LWT- Food Science and Technology*. 46 - 1, pp. 142 - 147. Elsevier, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 103** Sandra Martínez Cervera; Esther de la Hera Aguado; Teresa Sanz; Manuel Gómez Pallarés; Ana Salvador. Effect of using erythritol as a sucrose replacer in making Spanish muffins incorporating xanthan gum. *Food and Bioprocess Technology*. 5 -, pp. 3203 - 3216. Springer, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 104** Marcia Arocha Gularte; Esther de la Hera Aguado; Manuel Gómez Pallarés; Cristina Molina Rosell. Effect of different fibers on batter and gluten-free layer cake properties. *LWT- Food Science and Technology*. 48 -, pp. 209 - 214. Elsevier, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 105** Manuel Gómez Pallarés; Jesús González; Bonastre Oliete Mayorga. Effect of extruded wheat germ on dough rheology and bread quality. Food and Bioprocess Technology. 5 -, pp. 2409 - 2418. Springer, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 106** Marcia Arocha Gularte; Manuel Gómez Pallarés; Cristina Molina Rosell. Impact of legume flours on quality and in vitro digestibility of starch and protein from gluten-free cakes. Food and Bioprocess Technology. 5 -, pp. 3142 - 3150. Springer, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 107** Esther de la Hera Aguado; Elena Ruiz Paris; Bonastre Oliete Mayorga; Manuel Gómez Pallarés. Studies on cake quality made of wheat-lentil composite flours. LWT- Food Science and Technology. 49 -, pp. 48 - 54. Elsevier, 2012.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 108** Manuel Gómez; Elena Ruiz París; Bonastre Oliete. Influence of Wheat Milling on Low-hydration Bread Quality Developed by Sheetting Rolls. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 17 - 3, pp. 256 - 265. SAGE PUBLICATIONS LTD, 06/2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 109** Manuel Gómez; Elena Ruiz; Bonastre Oliete. Effect of batter freezing conditions and resting time on cake quality. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 44 - 4, pp. 911 - 916. ELSEVIER SCIENCE BV, 05/2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 110** Manuel Gómez; Elena Ruiz Paris; Nieves Aparicio; Bonastre Oliete. Adequacy of different wheat cultivars for low-hydration bread making. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 91 - 6, pp. 1148 - 1154. WILEY-BLACKWELL, 04/2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 111** Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Valentín Pando. Rheological study of layer cake batters made with soybean protein isolate and different starch sources. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 102 - 3, pp. 272 - 277. ELSEVIER SCI LTD, 02/2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 112** Esther de la Hera; Manuel Gómez. Avena: Un cereal con gran potencial. Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. 43, pp. 11 - 16. Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, 2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 113** Jose Manuel Rodriguez Nogales; Josefina Vila Crespo; Manuel Gómez Pallarés. Development of a rapid method for the determination of the antioxidant capacity in cereal and legume milling products using the radical cation DMPD^{•+}. Food Chemistry. 129, pp. 1800 - 1805. Elsevier, 2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 114** Manuel Gómez; Sara Jimenez; Elena Ruiz; Bonastre Oliete. Effect of extruded wheat bran on dough rheology and bread quality. LWT- Food Science and Technology. 44, pp. 2231 - 2237. Elsevier, 2011.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 115** Manuel Gómez. Enzimas reforzantes en panificación. Molinería y Panadería. 2010 - Sept-Oct, pp. 14 - 26. Montagud Editores, 09/2010.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 116** Manuel Gómez; Elena Ruiz París; Bonastre Oliete. Influence of flour mill streams on cake quality. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45 - 9, pp. 1794 - 1800. WILEY-BLACKWELL, 09/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 117** Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Joan Quilez. Prolonged frozen storage of partially-baked wheat bread increases in vitro slowly digestible starch after final bake. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION. 61 - 6, pp. 624 - 629. TAYLOR & FRANCIS LTD, 09/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 118** Tendencias, presentes y futuras, en las industrias de transformación de cereales. Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. 2010 - Mayo, pp. 5 - 11. Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, 05/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 119** Manuel Gómez; Lucia Manchón; Bonastre Oliete; Elena Ruiz; Pedro A. Caballero. Adequacy of wholegrain non-wheat flours for layer cake elaboration. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43 - 3, pp. 507 - 513. ELSEVIER SCIENCE BV, 04/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 120** Bonastre Oliete; Gabriela T. Perez; Manuel Gómez; Pablo D. Ribotta; Malena Moiraghi; Alberto E. León. Use of wheat, triticale and rye flours in layer cake production. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45 - 4, pp. 697 - 706. WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, 04/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 121** Manuel Gómez; Elena Ruiz París; Bonastre Oliete; Valentín Pando. MODELING OF TEXTURE EVOLUTION OF CAKES DURING STORAGE. JOURNAL OF TEXTURE STUDIES. 41 - 1, pp. 17 - 33. WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, 02/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 122** Manuel Gómez; Ana Moraleja; Bonastre Oliete; Elena Ruiz; Pedro A. Caballero. Effect of fibre size on the quality of fibre-enriched layer cakes. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43 - 1, pp. 33 - 38. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 123** García-Álvarez, J; Manuel Gómez; Rosell, C.M; Turó, A; Chávez, J.A.; García-Hernández, M.J.; Salazar, J.. Análisis de masas alimenticias mediante sensores electrónicos de ultrasonido: Aplicaciones al estudio de masas de cereales. CTC alimentación. 2010 - Marzo, pp. 16 - 25. CTC, 2010.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 124** García-Alvaréz, J.; Gómez, M.; Rosell, C.M; Turó, A; Chávez, J.A; García-Hernández, M.J; Salazar, J.. Ultrasonidos aplicados al estudio de masas de cereales. Alimentaria. 2009 - Diciembre, pp. 105 - 111. EYPASA, 12/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 125** Manuel Gómez. I+D+i en la cadena trigo-harina-pan. Molinería y Panadería. 2009 - Noviembre (1192), pp. 8 - 14. Montagud Editores, 11/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 126** Manuel Gómez. Calidad de la harina: Situación de la cadena trigo-harina-pan. Molinería y Panadería. 2009 - Septiembre (1190), pp. 8 - 16. Montagud Editores, 09/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal

- 127** Manuel Gómez; Nieves Aparicio; Elena Ruiz París; Bonastre Oliete; Pedro A. Caballero. Evolution of bread-making quality of Spanish bread-wheat genotypes. SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH. 7 - 3, pp. 585 - 595. SPANISH NATL INST AGRICULTURAL & FOOD RESEARCH & TECHNOLOGY, 09/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 128** Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Bonastre Oliete; Carlos A. Blanco. Improvement of Quality of Gluten-free Layer Cakes. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 15 - 2, pp. 193 - 202. SAGE PUBLICATIONS LTD, 04/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 129** Manuel Gomez; José Pardo; Bonastre Oliete; Pedro A. Caballero. Effect of the milling process on quality characteristics of rye flour. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 89 - 3, pp. 470 - 476. JOHN WILEY & SONS LTD, 02/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 130** Ana Moraleja; Manuel Gómez; Lucía Manchón. Estudio de la adición de distintas fibras en la elaboración de bizcochos. Alimentación: Equipos y Tecnología. 2009 - Febrero (240), pp. 52 - 55. Alcion, 02/2009.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 131** Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Javier García Alvarez; Felicidad Ronda; Jordi Salazar. Characterization of cake batters by ultrasound measurements. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 89 - 4, pp. 408 - 413. ELSEVIER SCI LTD, 12/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 132** Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Cristina Molina Rosell; Valentín Pando; Encarnación Fernández. Studies on cake quality made of wheat-chickpea flour blends. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 41 - 9, pp. 1701 - 1709. ELSEVIER SCIENCE BV, 11/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 133** Manuel Gómez; Elena Ruiz. ¿Cómo reducir el uso de sal en panificación?. Molinería y Panadería. 2008 - Octubre (1180), pp. 8 - 15. Montagud Editores, 10/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 134** Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Valentín Pando; Encarnación Fernández Fernández; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda. Effect of nut paste enrichment on physical characteristics and consumer acceptability of bread. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 14 - 3, pp. 259 - 269. SAGE PUBLICATIONS LTD, 06/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 135** Felicidad Ronda; Jose Manuel Nogales; Daniel Sancho; Bonastre Oliete; Manuel Gómez. Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat. FOOD CHEMISTRY. 108 - 1, pp. 287 - 296. ELSEVIER SCI LTD, 05/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 136** Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Valentín Pando; Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero. Effect of fermentation conditions on bread staling kinetics. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 226 - 6, pp. 1379 - 1387. SPRINGER, 04/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 137** Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco. Effect of nut paste enrichment on wheat dough rheology and bread volume. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 14 - 1, pp. 57 - 65. SAGE PUBLICATIONS LTD, 02/2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal

- 138** Perez, H.C.; Manuel Gómez; Vila, J.. Evaluación de los parámetros de calidad en frutos de mamoncillo (*Melicoccus bijuga* L.). Características Químicas. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. 9 - 1, pp. 7 - 15. 2008.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 139** Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Cristina Molina Rosell. Improvement of dough rheology, bread quality and bread shelf-life by enzymes combination. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 81 - 1, pp. 42 - 53. ELSEVIER SCI LTD, 07/2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 140** Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Cristina Molina Rosell. Bread quality and dough rheology of enzyme-supplemented wheat flour. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 224 - 5, pp. 525 - 534. SPRINGER, 03/2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 141** Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero; Carlos A. Blanco; Cristina Molina Rosell. Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes. FOOD HYDROCOLLOIDS. 21 - 2, pp. 167 - 173. ELSEVIER SCI LTD, 03/2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 142** Antonio Rojas; Carlos A. Blanco; Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero. 2-Acetyl-1,3-cyclopentanedione-oxovanadium(IV) complexes. Acidity and implications for gastrointestinal absorption. FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY. 45 - 2, pp. 322 - 327. PERGAMON-ELSEVIER SCIENCE LTD, 02/2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 143** Manuel Gómez; Bonastre Oliete. Aspectos nutricionales en el consumo de pan. Molinería y Panadería. 2007 - Febrero (1162), pp. 22 - 27. Montagud Editores, 02/2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 144** Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez. Frozen dough and partially baked bread: An update. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. 23 - 3, pp. 303 - 319. TAYLOR & FRANCIS INC, 2007.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 145** Manuel Gómez; Marta Caminero. Sin gluten. Lo que el panadero debe saber. Molinería y Panadería. 2006 - Febrero, pp. 36 - 40. Montagud Editores, 02/2006.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 146** Manuel Gómez. La enfermedad celiaca. Un problema creciente. Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. 2006 - Enero, pp. 15 - 18. Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, 01/2006.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 147** Carlos A. Blanco; Antonio Rojas; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Isabel Caballero. A better control of beer properties by predicting acidity of hop iso-alpha-acids. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 17 - 7, pp. 373 - 377. ELSEVIER SCIENCE LONDON, 2006.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 148** Arturo Bonet; Cristina Molina Rosell; Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Isabel Pérez Munuera; M^a Angeles Lluch. Glucose oxidase effect on dough rheology and bread quality: A study from macroscopic to molecular level. FOOD CHEMISTRY. 99 - 2, pp. 408 - 415. ELSEVIER SCI LTD, 2006.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal



- 149** Pedro A. Caballero; Arturo Bonet; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez. Effect of microbial transglutaminase on the rheological and thermal properties of insect damaged wheat flour. JOURNAL OF CEREAL SCIENCE. 42 - 1, pp. 93 - 100. ACADEMIC PRESS LTD. ELSEVIER SCIENCE LTD, 07/2005.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 150** Manuel Gómez; Bonastre Oliete. Elaboración de productos para enfermos celíacos. Alimentaria. 2005 - Julio-Agosto, pp. 40 - 45. Alcion, 07/2005.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 151** Arturo Bonet; Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Cristina Molina Rosell. Microbial transglutaminase as a tool to restore the functionality of gluten from insect-damaged wheat. CEREAL CHEMISTRY. 82 - 4, pp. 425 - 430. AMER ASSOC CEREAL CHEMISTS, 07/2005.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 152** Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Carlos A. Blanco; Pedro A. Caballero. Effects of polyols and nondigestible oligosaccharides on the quality of sugar-free sponge cakes. FOOD CHEMISTRY. 90 - 4, pp. 549 - 555. ELSEVIER SCI LTD, 05/2005.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 153** Ruiz, R.; Fernández, R.; Manuel Gómez. Estudio sobre la aplicación de radiación ultravioleta para la reducción de la carga microbiana en la harina de trigo. Alimentaria. 2005 - Abril, pp. 104 - 109. EYPASA, 04/2005.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 154** Manuel Gómez; Silvia del Real; Cristina Molina Rosell; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco; Pedro A. Caballero. Functionality of different emulsifiers on the performance of breadmaking and wheat bread quality. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 219 - 2, pp. 145 - 150. SPRINGER, 07/2004.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 155** Carlos A. Blanco; Isabel Caballero; Antonio Rojas; Manuel Gómez; Javier Alvarez. Chelation of aqueous iron(III) by 2-acetyl-1,3-cyclohexanedione and beer ageing. FOOD CHEMISTRY. 81 - 4, pp. 561 - 568. ELSEVIER SCI LTD, 06/2003.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 156** Arancha Apesteguía; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Carlos Blanco; Pedro Caballero. Influencia de diferentes variables en los parámetros alveográficos de las harinas atacadas por garrapático. Alimentaria. 2003 - Abril, pp. 77 - 82. EYPASA, 04/2003.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 157** Carlos A. Blanco; Antonio Rojas; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero. Aspects of 2-acetyl-1,3-cyclopentanedione as a chromium(III) chelating agent: nutritional implications. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 38 - 1, pp. 63 - 71. BLACKWELL PUBLISHING LTD, 01/2003.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 158** Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco; Pedro A. Caballero; Aranzazu Apesteguía. Effect of dietary fibre on dough rheology and bread quality. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 216 - 1, pp. 51 - 56. SPRINGER-VERLAG, 01/2003.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 159** Felicidad Ronda; Daniel Sancho; Carlos A. Blanco; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero. Determination of mercury and arsenic in white beet sugar by vapor generation atomic absorption spectrometry. ZUCKERINDUSTRIE. 127 - 10, pp. 763 - 767. VERLAG DR ALBERT BARTENS, 10/2002.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 160** Manuel Gómez; Felicidad Ronda. Impulsores. Utilización en bollería y galletería. Molinería y Panadería. 2002 - 1108, pp. 72 - 77. Montagud Editores, 2002.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 161** Isabel Escriche; Juan A. Serra; Manuel Gómez; M^a José Galotto. Effect of ozone treatment and storage temperature on physicochemical properties of mushrooms (*Agaricus bisporus*). FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 7 - 3, pp. 251 - 258. SAGE PUBLICATIONS LTD, 06/2001.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 162** Felicidad Ronda; Felicidad Ronda; María del Alamo; Manuel Gómez. Direct determination of arsenic, cadmium, cobalt, copper, chromium, lead, tin and zinc in white beet sugar using graphite furnace atomic absorption spectrophotometry. ZUCKERINDUSTRIE. 126 - 3, pp. 208 - 212. VERLAG DR ALBERT BARTENS, 03/2001.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 163** Manuel Gómez. Sin azúcar: Ventajas e inconvenientes. Molinería y Panadería. 2000 - Julio-Agosto, pp. 36 - 43. Montagud Editores, 07/2000.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 164** Manuel Gómez; Pedro A. Caballero. Utilización de agentes de carga en alimentación. Alimentación, equipos y tecnología. 2000 - Enero-Febrero, pp. 81 - 87. Alcion, 01/2000.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 165** Manuel Gómez; Olga González. Estudio analítico de las harinas del mercado en envases de 1Kg. Molinería Técnica. 1999 - Diciembre, pp. 17 - 24. 12/1999.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 166** Elena Rubio; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero. Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (A.R.C.P.C.) del proceso de fabricación del chocolate. Alimentación, equipos y tecnología. 1999 - Noviembre, pp. 137 - 143. Alcion, 11/1999.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 167** Manuel Gómez; Pedro A. Caballero. Utilización de edulcorantes intensivos en alimentación. Alimentación, equipos y tecnología. 1999 - Octubre, pp. 149 - 154. Alcion, 10/1999.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 168** Juan A. Serra; Isabel Escriche; Manuel Gómez; Marta Merino. Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (A.R.C.P.C.) del proceso de enlatado de champiñón. Alimentación, equipos y tecnología. 1997 - Octubre, pp. 73 - 78. Alcion, 10/1997.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 169** Métodos de conservación para champiñones (*Agaricus bisporus*) en fresco. Alimentación, equipos y tecnología. 1997 - Abril, pp. 39 - 44. Alción, 04/1997.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 170** Manuel Gómez. Deterioro de la calidad de los champiñones (*Agaricus bisporus*) en fresco. Alimentación, equipos y tecnología. 1997 - Enero-Febrero, pp. 69 - 73. Alción, 01/1997.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 171** Antonio Caballero; Manuel Gómez. Efecto del almidón dañado sobre las propiedades amilográficas de trigos vitreos de primavera. Alimentación, equipos y tecnología. 1996 - Noviembre, pp. 45 - 52. Alcion, 11/1996.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 172** Manuel Gómez; Juan A. Serra; M^a José Galotto. El envasado de champiñones con films microporosos. Infopack E+E. 20, pp. 74 - 79. 1996.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 173** Manuel Gómez; Bonastre Oliete. Effect of fibre in enriched breads. Bread and Its Fortification: Nutrition and Health Benefits. pp. 273 - 305. CRC Press (Taylor and Francis Group), 2016.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
Corresponding author: Yes
- 174** Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Insight of the α -Amylase Family of Enzymes: endo- and exo-acting α , 1-4 hydrolases. Microbial Enzyme Technology in Food Applications. CRC Press (Taylor and Francis Group), 2016.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 175** Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés. Starch-active debranching and α -glucanotransferase enzymes. Microbial Enzyme Technology in Food Applications. CRC Press (Taylor and Francis Group), 2016.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 176** Manuel Gómez Pallarés; Lorena Sciarini. Gluten-Free Bakery Products and Pasta. Advances in the Understanding of Gluten related Pathology and the Evolution of Gluten-Free Foods. Omnia Publisher SL, 2015.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 177** Bonastre Oliete Mayorga; Manuel Gómez Pallarés. Dairy Ingredients. Bakery Products Science and Technology. John Wiley & Sons, 2014.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 178** Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés. Rice. Bakery Products Science and Technology. John Wiley & Sons, 2014.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 179** Manuel Gómez Pallarés; Carmen Cecilia Tadini; Gabriela Teresa Pérez. Elaboración de productos de panificación especialmente formulados. Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, 2009.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 180** Manuel Gómez Pallarés; Bonastre Oliete Mayorga. Utilización de microondas en panificación. Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, 2009.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 181** Manuel Gómez. Low-sugar and low-fat sweet goods. Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods. CRC Press, Taylor & Francis Group, 2008.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 182** Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Patricia Ronayne. Frutos secos. De tales harinas, tales panes. Báez ediciones (Argentina), 2007.
Type of production: Book chapter **Format:** Book



- 183** Bonastre Oliete; Manuel Gómez. Legumbres. De tales harinas, tales panes. Báez ediciones (Argentina), 2007.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 184** Manuel Gómez; Alberto E. León; Cristina M. Rosell. Trigo. De tales harinas, tales panes. Báez ediciones (Argentina), 2007.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 185** Cristina M. Rosell; Manuel Gómez. Rice. Bakery Products. Science and Technology. Blackwell Publishing, 2006.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 186** Carlos A. Blanco Fuentes; Manuel Gómez Pallarés; Felicidad Ronda Balbas; Pedro A. Caballero Calvo. Tendencias de la industria en el procesado y conservación de alimentos. Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos. Universidad de Valladolid, 2006.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 187** Felicidad Ronda Balbas; Pedro A. Caballero Calvo; Manuel Gómez Pallarés; Carlos A. Blanco Fuentes. La industria alimentaria y las nuevas tecnologías de control de producto y de proceso. Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. Universidad de Valladolid, 2004.
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 188** Manuel Gómez; Laura Román. Role of different polymers on the development of gluten-free baked goods. Polymers for Food Applications. Springer,
Type of production: Book chapter **Format:** Book
Corresponding author: Yes
- 189** Carlos A. Blanco Fuentes; Manuel Gómez Pallarés; Felicidad Ronda Balbas; Pedro A. Caballero Calvo. Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos. Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos. Universidad de Valladolid, 2006.
Type of production: Scientific book or monograph **Format:** Book
- 190** Felicidad Ronda Balbas; Pedro A. Caballero Calvo; Manuel Gómez Pallarés; Carlos A. Blanco Fuentes. Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. Universidad de Valladolid, 2004.
Type of production: Scientific book or monograph **Format:** Book
- 191** Manuel Gómez (+8). Materias primas en panadería y pastelería. Materias primas en panadería y pastelería. Junta de Castilla y León (Consejería de Agricultura y Ganadería), 2002.
Type of production: Scientific book or monograph **Format:** Book
- 192** Manuel Gómez (+18). Inventario de productos agroalimentarios de Castilla y León. Inventario de productos agroalimentarios de Castilla y León. Junta de Castilla y León (Consejería de Agricultura y Ganadería), 2001.
Type of production: Scientific book or monograph **Format:** Book
- 193** Manuel Gómez (+7). Dulces Típicos de Castilla y León. Dulces Típicos de Castilla y León. Junta de Castilla y León (Consejería de Agricultura y Ganadería), 2000.
Type of production: Scientific book or monograph **Format:** Book
- 194** Mayara Belorio; Manuel Gómez. Psyllium: a useful functional ingredient in food systems. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 62 - 2, pp. 527 - 538. Taylor & Francis, 2022.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No

- 195** Laura Román; Manuel Gómez; Mario Martínez. Mesoscale structuring of gluten-free bread with starch. *Current Opinion in Food Science*. 38, pp. 189 - 195. Elsevier, 2021.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 196** Mayara Belorio; Manuel Gómez. Gluten free muffins versus gluten containing muffins: Ingredients and nutritional differences. *Trends in Food Science & Technology*. 102, pp. 249 - 253. Elsevier, 2020.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 197** Juan Fernández Peláez; Candela Paesani; Manuel Gómez. Sourdough technology as a tool for the development of healthier grain-based products: An update. *Agronomy*. 10 - 12, pp. 1962. MDPI, 2020.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 198** Manuel Gómez; Luiz C Gutkosky; Angela Bravo Nuñez. Understanding whole wheat flour and its effect in breads. A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 19 - 6, pp. 3241 - 3265. Wiley, 2020.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 199** Beatriz de Lamo; Manuel Gómez. Bread enrichment with oilseeds. A review. *Foods*. 7 - 191, MDPI, 2018.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 200** Manuel Gómez; Mario Martínez Martínez. Fruit and vegetable by-products as novel ingredients to improve the nutritional quality of baking foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 58, pp. 2119 - 2135. Taylor & Francis, 2018.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 201** Joana Picó Carbajo; Manuel Gómez Pallarés; Jose Bernal; Jose Luis Bernal. Analytical methods for volatile compounds in wheat bread. *Journal of Chromatography A*. 1428, pp. 55 - 71. Elsevier, 2016.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 202** Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez. Changing flour functionality through physical treatments for the production of gluten-free baking goods. *Journal of Cereal Science*. 67, pp. 68 - 74. Elsevier, 2016.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 203** Joana Pico Carbajo; Jose Luis Bernal; Manuel Gómez Pallarés. Wheat bread aroma compounds in crumb and crust: a review. *Food Research International*. 75, pp. 200 - 215. Elsevier, 2015.
Type of production: Bibliographic review **Format:** Journal
Corresponding author: No
- 204** Martínez; Gómez. Current trends in the realm of bakery: when indulgent consumers demand healthy sustainable foods. *Foods*. 8 - 10, pp. 518. MDPI, 2019.
Format: Journal
Corresponding author: No

Works submitted to national or international conferences

- 1** **Title of the work:** Efecto de la Adición de Harinas de Garbanzo y Castaña en Bizcochos tipo Layer
Name of the conference: XXXIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Zamora, Spain
Date of event: 16/11/2021
End date: 17/11/2021
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Spain
Cristina Gallego; Mayara Belorio; Priscila Guerra-Oliveira; Manuel Gómez.
- 2** **Title of the work:** Harina de Galletas Utilizada como Ingrediente en la Elaboración de Galletas
Name of the conference: XXXIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Zamora, Spain
Date of event: 16/11/2021
End date: 17/11/2021
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Spain
Priscila Guerra-Oliveira; Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez.
- 3** **Title of the work:** Mejora de las Cualidades Nutricionales y Sensoriales de Panes Integrales Con Psyllium
Name of the conference: XXXIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Zamora, Spain
Date of event: 16/11/2021
End date: 17/11/2021
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Spain
Maria Franco; Manuel Gómez.
- 4** **Title of the work:** Optimización de la Bioconversión del Pan Desechado en un Jarabe de Glucosa
Name of the conference: XXXIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Zamora, Spain
Date of event: 16/11/2021
End date: 17/11/2021
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Spain
Teresa Sigüenza Andrés; Jose Manuel Rodriguez; Manuel Gómez.
- 5** **Title of the work:** Efecto de la incorporación de harina de topinambur sobre la calidad de galletas dulces aptas para celíacos
Name of the conference: XXI CONGRESO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
City of event: Buenos Aires, Argentina
Date of event: 20/11/2019
End date: 22/11/2019
MV Ostermann; GE Castro; AN Rinaldoni; ME Campredos; Manuel Gómez.

- 6** **Title of the work:** ¿Cómo puede influir el nivel de hidratación y el tipo de proteína en las características de panes sin gluten enriquecidos proteicamente?
Name of the conference: European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes, and Technology (BIET'19)
City of event: Barcelona,
Date of event: 05/06/2019
End date: 06/06/2019
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún; Manuel Gómez.
- 7** **Title of the work:** Bizcochos con reducido contenido de aceite. Efecto del psyllium
Name of the conference: European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes, and Technology (BIET'19)
City of event: Barcelona,
Date of event: 05/06/2019
End date: 06/06/2019
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Manuel Gómez; Mayara Belorio; Marta Sahagún.
- 8** **Title of the work:** Diseño de mezclas para la optimización de bizcochos sin gluten tipo layer enriquecidos con proteínas
Name of the conference: Diseño de mezclas para la optimización de bizcochos sin gluten tipo layer enriquecidos con proteínas
City of event: Barcelona,
Date of event: 05/06/2019
End date: 06/06/2019
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún; Manuel Gómez.
- 9** **Title of the work:** Uso de psyllium en la elaboración de panes sin gluten. Comparación con HPMC y xantana
Name of the conference: European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes, and Technology (BIET'19)
City of event: Barcelona,
Date of event: 05/05/2019
End date: 06/05/2019
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Mayara Belorio; Manuel Gómez.
- 10** **Title of the work:** Moisture level and synergic effect of pea and egg proteins affects physical characteristics of gluten-free breads with 30 % of protein level
Name of the conference: 32nd EFFoST International Conference
City of event: Nantes, France
Date of event: 06/11/2018
End date: 08/11/2018
Organising entity: EFFoST
Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún; Thais Sader de Melo; Manuel Gómez.
- 11** **Title of the work:** Emulsifying properties of garlic extract
Name of the conference: 32nd EFFoST International Conference
City of event: Nantes, France
Date of event: 06/11/2018
End date: 08/11/2018
Organising entity: EFFoST



Angela Bravo Nuñez; M Golding; Manuel Gómez; Lara Matía Merino.

- 12 Title of the work:** Physically and chemically modified starches as texturizers of low-fat-milk gels
Name of the conference: 32nd EFFoST International Conference
City of event: Nantes, France
Date of event: 06/11/2018
End date: 08/11/2018
Organising entity: EFFoST
Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez.
- 13 Title of the work:** Can the particle size of apple pomace modify the quality of enriched sugar-snap cookies?
Name of the conference: Cereals & Grains 18 (AACC International Meeting)
City of event: Londres, United Kingdom
Date of event: 21/10/2018
End date: 23/10/2018
Organising entity: Cereals & Grains
City organizing entity: Minneapolis, United States of America
Andres F Rocha-Parra; Marta Sahagún; Pablo D Ribotta; Cristina Ferrero; Manuel Gómez.
- 14 Title of the work:** Extrusion of banana starch: Impact of SME on starch molecular weight, functionality and digestibility
Name of the conference: Cereals & Grains 18 (AACC International Meeting)
City of event: Londres, United Kingdom
Date of event: 21/10/2018
End date: 23/10/2018
Organising entity: Cereals & Grains
City organizing entity: Minneapolis, United States of America
Laura Román; Manuel Gómez; Osvaldo Campanella; Mario Martinez.
- 15 Title of the work:** Dough hydration depletion slows down the digestibility of white bread crumb and crust
Name of the conference: XXIX Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain
Date of event: 07/11/2017
End date: 08/11/2017
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 16 Title of the work:** Efecto del acondicionado y la variedad de arroz en la obtención de harinas para la elaboración de pan sin gluten
Name of the conference: XXIX Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain
Date of event: 07/11/2017
End date: 08/11/2017
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Montserrat Prieto Reguilón; Laura Román Rivas; Marco Pecoroni; Manuel Gómez Pallarés.

- 17** **Title of the work:** Intra- and inter-molecular starch re-associations of cereal extruded flours during storage are influenced by amylopectin fragmentation
Name of the conference: XXIX Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain
Date of event: 07/11/2017
End date: 08/11/2017
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Laura Román Rivas; Bruce R Hamaker; Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez.
- 18** **Title of the work:** Amylopectin fragmentation of cereal flours impacts intra- and inter-molecular starch associations during storage
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés; Bruce R Hamaker; Mario Martínez Martínez.
- 19** **Title of the work:** Effect of different proteins on characteristics and quality of gluten-free cakes
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Manuel Gómez Pallarés; Angela Bravo Nuñez; Marta Sahagún Carabaza.
- 20** **Title of the work:** Effect of the incorporation of gluten and hydrolysed gluten proteins on dough rheology and cookie quality
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez Pallarés.
- 21** **Title of the work:** How affect the protein source on the dough rheology, quality and acceptability of enriched cookies
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America



Marta Sahagún Carabaza; Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez Pallarés.

- 22 Title of the work:** Physicochemical properties of native and extruded maize flours in the presence of high percentages of animal proteins
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez Pallarés.
- 23 Title of the work:** Ratio of A- to B-type wheat starch granules as a parameter to improve the quality of gluten-free breads: Optimizing dough viscosity and Pickering stabilization
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Laura Román Rivas; Eva de la Cal; Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez.
- 24 Title of the work:** The role of a dough hydration depletion in the in vitro starch digestibility of white bread crumb and crust
Name of the conference: Cereal 2017 (AACC International Meeting)
City of event: San Diego (California), United States of America
Date of event: 08/10/2017
End date: 11/10/2017
Organising entity: American Association of Cereal Chemists
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 25 Title of the work:** Effect of different protein sources in characteristics and quality of gluten-free cookies
Name of the conference: 16th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Tesalónica, Greece
Date of event: 18/04/2017
End date: 21/04/2017
Organising entity: AACC Europe
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Marta Sahagún Carabaza; Manuel Gómez Pallarés.
- 26 Title of the work:** Influence of rice variety and moisture content on grain milling
Name of the conference: 16th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Tesalónica, Greece
Date of event: 18/04/2017
End date: 21/04/2017
Organising entity: AACC Europe
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium



Montserrat Prieto Reguilón; Manuel Gómez Pallarés.

- 27** **Title of the work:** Physicochemical properties of protein-flour mixtures. Differences and similitudes with the behavior of flours
Name of the conference: 16th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Tesalónica, Greece
Date of event: 18/04/2017
End date: 21/04/2017
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Angela Bravo Nuñez; Manuel Gómez Pallarés.
- 28** **Title of the work:** Comparison of different GC/MS-QTOF methods for the analysis of volatile compounds in gluten-free flours
Name of the conference: The 1st Food Chemistry Conference
City of event: Amsterdam, Holland
Date of event: 30/10/2016
End date: 01/01/2016
Organising entity: Elsevier
J. Picó; J.L. Bernal; J. Bernal; Manuel Gómez Pallarés.
- 29** **Title of the work:** Flour particle compactness and starch hydrolysis property
Name of the conference: 2016 AACC International Meeting
City of event: Savannah, Georgia, United States of America
Date of event: 23/10/2016
End date: 26/10/2016
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 30** **Title of the work:** Influence of different vegetal proteins on the physicochemical properties of both native and extruded maize flours
Name of the conference: 2016 AACC International Meeting
City of event: Savannah, Georgia, United States of America
Date of event: 23/10/2016
End date: 26/10/2016
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Angela Bravo Núñez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 31** **Title of the work:** Multi-scale starch dissembling masks the effect of a highly branched structure on the digestion rate of extruded flour
Name of the conference: 2016 AACC International Meeting
City of event: Savannah, Georgia, United States of America
Date of event: 23/10/2016
End date: 26/10/2016
Organising entity: American Association of Cereal Chemists **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Minneapolis, Mn, United States of America
Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés.

- 32 Title of the work:** Dureza de la harina y su digestibilidad
Name of the conference: XXVIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 19/10/2016
End date: 20/10/2016
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Mario Martínez Martínez; Bruce R Hamaker; Manuel Gómez Pallarés; Laura Román Rivas.
- 33 Title of the work:** Efecto de diferentes proteínas sobre las propiedades de harinas de maíz
Name of the conference: XXVIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
Corresponding author: No
City of event: Madrid, Spain
Date of event: 19/10/2016
End date: 20/10/2016
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Angela Bravo Nuñez; Laura Roman Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 34 Title of the work:** Influencia del tipo de proteína en la calidad de galletas enriquecidas
Name of the conference: XXVIII Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 19/10/2016
End date: 20/10/2016
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Marta Sahagún Carabaza; Paula Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 35 Title of the work:** Aroma profiles of different gluten-free bread crumbs using DHE-GC/MS
Name of the conference: 4th International Symposium on Gluten-Free
City of event: Cork, Ireland
Date of event: 18/10/2016
End date: 19/10/2016
Organising entity: International Association for Cereal Science and Technology **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena,
Joana Picó Carbajo; Jose Luis Bernal; Manuel Gómez Pallarés; M.A. Petersen; A.S. Hansen.
- 36 Title of the work:** Flour particle compactness and starch hydrolysis property
Name of the conference: Whistler Center Meeting
Corresponding author: No
City of event: Lafayette, IN, United States of America
Date of event: 10/05/2016
End date: 10/05/2016
Organising entity: Whistler Center of Carbohydrates **Type of entity:** University Research Institute
City organizing entity: Lafayette, IN, United States of America
Manuel Gómez Pallarés; Bruce Hamaker.



- 37** **Title of the work:** Aroma profiles of different gluten-free doughs and crumbs
Name of the conference: 15th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Milán, Italy
Date of event: 26/04/2016
End date: 29/04/2016
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Joana Picó Carbajo; Jose Bernal; Jose Luis Bernal; Manuel Gómez Pallarés.
- 38** **Title of the work:** Effect of the inclusion of different soluble and insoluble fibres on sugar-snap cookie quality
Name of the conference: 15th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Milán, Italy
Date of event: 26/04/2016
End date: 29/04/2016
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Camino Martínez Mancebo; Patricia Rodríguez; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 39** **Title of the work:** Influence of extruded rice and wheat flours and particle size on the rheological and textural properties of cold sauces
Name of the conference: 2015 AACC International Centennial Meeting
City of event: Minneapolis (MN), United States of America
Date of event: 18/10/2015
End date: 21/10/2015
Organising entity: American Association of Cereal Chemistry (AACC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: St. Paul-Minneapolis (MN), United States of America
Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 40** **Title of the work:** Towards the development of corn flour rich in densely packed matrices and isomalttooligosaccharides (IMOs)
Name of the conference: 2015 AACC International Centennial Meeting
City of event: Minneapolis (MN), United States of America
Date of event: 18/10/2015
End date: 21/10/2015
Organising entity: American Association of Cereal Chemistry (AACC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: St. Paul-Minneapolis (MN), United States of America
Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Manuel Gómez Pallarés.
- 41** **Title of the work:** Extruded flour as fat replacer in layer cakes: impact on batter characteristics and cake quality
Name of the conference: European meeting on baking ingredients, enzymes, and technology (BIET/15)
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 03/06/2015
End date: 04/06/2015
Organising entity: FUNDACION PATRONATO DEL INSTITUTO QUIMICO DE SARRIA

City organizing entity: Barcelona, Catalonia, Spain

Laura Román Rivas; Isabel Santos; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.

- 42 Title of the work:** An alternative method to quantify volatile compounds in wheat bread crumb by GC/MS
Name of the conference: 14th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Copenhagen, Denmark
Date of event: 14/04/2015
End date: 17/04/2015
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Joana Pico Carbajo; Manuel Gómez Pallarés; Jose Luis Bernal.

- 43 Title of the work:** Effect of extruded maize flour on the microstructure, rheological properties and stability of reduced-fat mayonnaise
Name of the conference: 14th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Copenhagen, Denmark
Date of event: 14/04/2015
End date: 17/04/2015
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.

- 44 Title of the work:** Influence of different gluten free flours on sugar-snap cookie quality
Name of the conference: 14th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Copenhagen, Denmark
Date of event: 14/04/2015
End date: 17/04/2015
Organising entity: AACC Europe
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Camino Martínez Mancebo; Javier Picón; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.

- 45 Title of the work:** Towards the development of wheat flour rich in cyclomaltodextrins by combination of extrusion and cyclomaltodextrin glucanotransferase treatment
Name of the conference: 14th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
Corresponding author: No
City of event: Copenhagen, Denmark
Date of event: 14/04/2015
End date: 17/04/2015
Organising entity: AACC Europe **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Mario Martínez Martínez; Laura Román Rivas; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés.

- 46 Title of the work:** Mejora docente a través del desarrollo de productos alimentarios innovadores orientados a la industria
Name of the conference: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2014
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)



Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez; Camino Martínez Mancebo; Laura Roman.

- 47** **Title of the work:** Elaboración de galletas libres de gluten: Influencia del tipo de harina
Name of the conference: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City of event: Valencia, Spain
Date of event: 11/2014
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
Camino Martínez Mancebo; Javier Picón; Laura Roman; Manuel Gómez Pallarés.
- 48** **Title of the work:** Optimización de la calidad de panes sin gluten con HPMC y psyllium
Name of the conference: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City of event: Valencia, Spain
Date of event: 11/2014
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
Camino Martínez Mancebo; Miguel Angel San Miguel; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 49** **Title of the work:** Utilización de harina extrusionada para el desarrollo de mahonesa con reducido contenido en grasa
Name of the conference: V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2014
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)
Laura Roman; Mario Martínez Martínez; Camino Martínez Mancebo; Manuel Gómez Pallarés.
- 50** **Title of the work:** Interacción entre polioles y almidones de trigo y maíz: RVA, reología y propiedades de gelificación
Name of the conference: XXVI Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Spain
Date of event: 10/2014
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
Mario Martínez Martínez; Joana Pico Carbajo; Laura Román Rivas; Camino Martínez Mancebo; Manuel Gómez Pallarés.
- 51** **Title of the work:** Aplicación de radiación microondas a harina de maíz: Efecto sobre la estructura y propiedades funcionales
Name of the conference: XXVI Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Spain
Date of event: 10/2014
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
Laura Román Rivas; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez Pallarés.
- 52** **Title of the work:** Effect of microwave treatment and moisture content on physicochemical properties of corn flour
Name of the conference: 2014 AACC International Annual Meeting
City of event: Providence, United States of America
Date of event: 10/2014
Organising entity: AACC
Laura Román; Mario Martínez Martínez; Cristina Molina Rosell; Manuel Gómez.

- 53** **Title of the work:** Development and validation of a method for the simultaneous determination and quantification of six carbohydrates in wheat flours by HPAEC-PAD
Name of the conference: 13th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Germany
Date of event: 05/2014
Organising entity: AACC International
Joana Pico; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 54** **Title of the work:** Microstructural, rheological and baking properties of gluten free doughs and breads enriched with different soluble and insoluble fibres
Name of the conference: 3rd International ISEKI Food Conference
City of event: Atenas, Greece
Date of event: 05/2014
Organising entity: ISEKI
Mario Martínez Martínez; Alvaro Diaz Malmierca; Manuel Gómez Pallarés.
- 55** **Title of the work:** Modification of the physicochemical characteristics of native and extruded wheat flours by enzymatic amylolysis
Name of the conference: 13th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Germany
Date of event: 05/2014
Organising entity: AACC International
Mario Martínez Martínez; Joana Pico; Manuel Gómez Pallarés.
- 56** **Title of the work:** Rheological and pasting properties of red algal gums-native and extruded wheat flour pastes and gels
Name of the conference: 3rd International ISEKI Food Conference
City of event: Atenas, Greece
Date of event: 05/2014
Organising entity: ISEKI
Mario Martínez Martínez; Ana Karina Macias; Mayara Lopes da Silva Belorio; Manuel Gómez Pallarés.
- 57** **Title of the work:** Influencia del tipo de fibra en la calidad de panes sin gluten enriquecidos
Name of the conference: XXV Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2013
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Alvaro Diaz Malmierca; Camino Martínez Mancebo; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 58** **Title of the work:** Optimización de mezclas de almidones y harina de arroz para la elaboración de panes sin gluten mediante un diseño de superficie de respuesta
Name of the conference: XXV Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2013
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Madrid, Spain
Cristina Merino; Mario Martínez Martínez; Camino Martínez Mancebo; Manuel Gómez Pallarés.



- 59** **Title of the work:** Effect of different enzymes and extruded flour on the texture and the rice bread staling
Name of the conference: 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages
City of event: Viena, Austria
Date of event: 06/2013
End date: 06/2013
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Mario Martínez Martínez; Pablo Marcos; Esther de la Hera Aguado; Manuel Gómez Pallarés. "Libro de abstracts".
- 60** **Title of the work:** Effect of linseed addition on the quality of rice bread
Name of the conference: 3rd International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages
City of event: Viena, Austria
Date of event: 06/2013
End date: 06/2013
Organising entity: International Cereal Chemistry
City organizing entity: Viena, Austria
Eugenia Steffolani; Esther de la Hera Aguado; Gabriela Pérez; Manuel Gómez Pallarés. "Libro de abstracts".
- 61** **Title of the work:** Impact of type and quantity of lipids on gluten-free bread
Name of the conference: 12th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Nottingham, United Kingdom
Date of event: 10/04/2013
End date: 12/04/2013
Organising entity: AACC Internacional **Type of entity:** Associations and Groups
Esther de la Hera Aguado; Mario Martínez Martínez; Manuel Gómez Pallarés.
- 62** **Title of the work:** A novel physical method to measure the wettability of porous products
Name of the conference: 12th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Nottingham, United Kingdom
Date of event: 10/04/2013
End date: 12/04/2013
Organising entity: AACC Internacional **Type of entity:** Associations and Groups
Mario Martínez Martínez; Elena Herranz; Manuel Gómez Pallarés.
- 63** **Title of the work:** Influencia de las características de las harinas en la calidad de los panes y bizcochos sin gluten
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Oviedo, Principality of Asturias, Spain
Date of event: 11/2012
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Manuel Gómez.
- 64** **Title of the work:** Calidad tecnológica y sensorial de panes elaborados con semillas y harina de chía (salvia hispánica I.)
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2012
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)
Maria Eugenia Steffolani; Mario Martínez; Alberto Edel León; Manuel Gómez.



- 65** **Title of the work:** Desarrollo de productos sin gluten
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2012
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)
Manuel Gómez.
- 66** **Title of the work:** Efecto de la adición de semillas y harina de chía sobre la calidad de panes sin gluten
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Oviedo, Principality of Asturias, Spain
Date of event: 11/2012
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Maria Eugenia Steffolani; Esther de la Hera; Mario Martínez; Gabriela Pérez; Manuel Gómez.
- 67** **Title of the work:** Efecto de la molturación y el tamaño de partícula en las características funcionales de las harinas de arroz
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2012
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)
Cristina Molina Rosell; Esther de la Hera; Manuel Gómez.
- 68** **Title of the work:** Identificación de prolaminas alergénicas en hipersensibilidad al gluten
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Oviedo, Principality of Asturias, Spain
Date of event: 11/2012
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Violeta Ruipérez; Manuel Gómez; Eduardo Arranz.
- 69** **Title of the work:** Influencia de la adición de harinas extruídas en la elaboración de panes de arroz
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Oviedo, Principality of Asturias, Spain
Date of event: 11/2012
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Mario Martínez; María Talegón; Manuel Gómez.
- 70** **Title of the work:** Mejora del rendimiento panadero mediante la incorporación de harinas extrusionadas
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2012
Organising entity: Gobierno de Córdoba (Argentina)
Mario Martínez; Esther de la Hera; Manuel Gómez.
- 71** **Title of the work:** Índice de glucemia de panes sin gluten: efecto de la hidratación en la panificación
Name of the conference: IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Oviedo, Principality of Asturias, Spain
Date of event: 11/2012
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Esther de la Hera; Manuel Gómez; Cristina Molina Rosell.



- 72** **Title of the work:** Incorporación de harinas extrusionadas para incrementar el rendimiento en panificación
Name of the conference: XIV Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2012
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Mario Martínez; Esther de la Hera; Manuel Gómez.
- 73** **Title of the work:** Incremento del contenido en fibras de productos de panificación
Name of the conference: XIV Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2012
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Manuel Gómez.
- 74** **Title of the work:** Mejora de la calidad de panes sin gluten mediante la adición de harinas extruídas
Name of the conference: XIV Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2012
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Mario Martínez; María Talegón; Manuel Gómez.
- 75** **Title of the work:** Evaluation of Nutriose as a fat replacer in Spanish muffins
Name of the conference: 11th International Hydrocolloids Conference
City of event: Purdue, United States of America
Date of event: 05/2012
Sandra Martínez Cervera; Laura Laguna; Esther de la Hera; Teresa Sanz; Manuel Gómez; Ana Salvador.
- 76** **Title of the work:** Influence of mixing parameters on quality of gluten-free bread
Name of the conference: 11th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 05/2012
Organising entity: AACC International
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Esther de la Hera; Manuel Gómez.
- 77** **Title of the work:** Actitud de los consumidores ante la mejora nutricional de derivados de cereales
Name of the conference: XIII Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2011
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Patricia Vázquez; María Talegón; Esther de la Hera; Juan Alava; Manuel Gómez.
- 78** **Title of the work:** Elaboración de bizcochos con harina de avena
Name of the conference: XIII Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2011
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)



City organizing entity: Madrid,
Esther de la Hera; Juan Alava; Manuel Gómez.

- 79** **Title of the work:** Hacia alimentos horneados libres de gluten más saludables. Efecto combinado de tratamientos enzimáticos y físicos sobre matrices hidrocarbonadas
Name of the conference: XIII Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2011
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Esther de la Hera; Mario Martínez; María Talegón; Manuel Gómez.
- 80** **Title of the work:** Incorporación de harinas de guisante micronizadas y sus fracciones en la formulación de bizcochos
Name of the conference: XIII Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2011
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Maria José Doyagüe; Esther de la Hera; Juan Alava; Manuel Gómez.
- 81** **Title of the work:** La microscopía electrónica como herramienta para comprender los procesos de elaboración de pan sin gluten
Name of the conference: XIII Jornada Técnica de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 10/2011
Organising entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC)
City organizing entity: Madrid,
Esther de la Hera; Mario Martínez; María Talegón; Manuel Gómez.
- 82** **Title of the work:** Propiedades nutricionais de bolo de arroz enriquecido com fibras
Name of the conference: VII Congresso Brasileiro Arroz Irrigado
City of event: Camboriú, Brazil
Date of event: 08/2011
Gularte, M.A.; Rosell, C.M; De la Hera, E; Gómez M.
- 83** **Title of the work:** Relationship between wheat flour characteristic and sponge cake-making performance
Name of the conference: 2º ISEKI Food 2011 Conference
City of event: Milan, Italy
Date of event: 08/2011
Organising entity: ISEKI
Moiragui, M; De la Hera, E.; León, A.E.; Perez, G.T.; Gómez M.
- 84** **Title of the work:** Influence of flour particle size in quality of gluten-free rice bread
Name of the conference: 10th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop
City of event: Helsinki, Finland
Date of event: 05/2011
Organising entity: American Association of Cereal Chemists Europe
City organizing entity: Bruselas, Belgium
Esther de la Hera; Manuel Gómez.



- 85** **Title of the work:** Desarrollo de nuevos productos de panadería y bollería: Tendencias actuales y perspectivas futuras
Name of the conference: Baking Ingredients Enzymes and Technology (BIET' 2011)
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 05/2011
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Manuel Gómez.
- 86** **Title of the work:** Cake enrichment with pin-milled and air-classified pea fractions
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez M; de la Hera E; Doyagüe M.J; Alava J.
- 87** **Title of the work:** Consumer's acceptability to nutritional improvement of cereal-based products
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez M; de la Hera E; Vázquez P; Talegón M; Alava J.
- 88** **Title of the work:** El desarrollo de nuevos productos saludables para satisfacer las necesidades del consumidor
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Alava J.; López F.; García J.; Gómez M.
- 89** **Title of the work:** Impact of fibers in nutritional and quality properties of gluten-free cake
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gularte M.A; Gómez M; de la Hera E; Rosell C.M.
- 90** **Title of the work:** Influence of lentil-flour characteristics on cake quality
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez M; de la Hera E; Ruiz-Paris E.; Alava J.



- 91** **Title of the work:** Oat flour addition into cake elaboration
Name of the conference: II Conferencia Latinoamericana de Cereales ICC 2011.
City of event: Santiago de Chile, Chile
Date of event: 04/2011
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez M; de la Hera E; Alava J.
- 92** **Title of the work:** Efecto de la fibra en las propiedades nutricionales y del consumo de bizcochos sin gluten.
Name of the conference: II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca
City of event: Arona, Canary Islands, Spain
Date of event: 11/2010
City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain
Marcia Arocha Gulate; Esther de la Hera; Maria Estela Matos Segura; Manuel Gómez Pallares; Cristina Molina Rosell.
- 93** **Title of the work:** Influencia de los aminoácidos en la estabilidad de la espuma de la cerveza
Name of the conference: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010)
City of event: Logroño, La Rioja, Spain
Date of event: 10/2010
Blanco, C.A; Rojas, A.; Ronda, F.; Gómez, M; Caballero, P.A.
- 94** **Title of the work:** Retrogradación del almidón del pan durante su almacenamiento en congelación
Name of the conference: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010)
City of event: Logroño, La Rioja, Spain
Date of event: 10/2010
Ronda, F.; Caballero, P.A.; Blanco, C.A; Gómez, M; Quilez, J.
- 95** **Title of the work:** Tendencias, presentes y futuras, en las industrias de transformación de cereales
Name of the conference: XXIV Jornada Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Castilla y León
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain
Date of event: 05/2010
Organising entity: ASOCIACION DE CIENTIFICOS Y TECNOLOGOS DE ALIMENTOS DE CASTILLA Y LEÓN **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: León, Castile and León, Spain
Manuel Gómez.
- 96** **Title of the work:** Herramientas para asegurar la calidad homogénea de las harinas
Name of the conference: Baking ingredients, enzymes and technology (BIET'2009)
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 06/2009
Organising entity: Institut Químic de Sarrià **Type of entity:** University Research Institute
Manuel Gómez.
- 97** **Title of the work:** Influencia de la extrusión en las propiedades funcionales del germen de trigo para la elaboración de masas panarias
Name of the conference: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 04/2009



Gómez, M.; González, J.; Ruíz-París, E.; Jimenez, S.

- 98** **Title of the work:** Elaboración de productos de panificación y bollería con bajo contenido en grasas y azúcares
Name of the conference: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 04/2009
Gómez, M.
- 99** **Title of the work:** Influencia de la extrusión en las propiedades funcionales del salvado de trigo para la elaboración de masas panarias
Name of the conference: III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 04/2009
Gómez, M.; Jimenez, S.; Ruíz-París, E.; González, J.
- 100** **Title of the work:** Efecto de la adición de fibra y goma xantana en la vida útil del bizcocho
Name of the conference: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 11/2008
Ruiz E; Gómez M; Oliete B; Ronda F.; Caballero P. A.; Blanco C. A.
- 101** **Title of the work:** Efecto del tipo de fruto seco y su presentación sobre las características físicas de los bizcochos tipo tradicional
Name of the conference: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 11/2008
Oliete B; Gómez M; Ruiz E; Caballero P. A.; Ronda F.; Blanco C. A.
- 102** **Title of the work:** Efecto del tipo y porcentaje de fruto seco sobre las características físicas de los bizcochos tipo tradicional
Name of the conference: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Barcelona, Catalonia, Spain
Date of event: 11/2008
Oliete B; Gómez M; Ruiz E; Ronda F.; Caballero P. A.; Blanco C. A.
- 103** **Title of the work:** Elaboración de productos sin gluten a partir de mezclas de almidón-proteína
Name of the conference: 1er Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain
Date of event: 11/2008
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
Type of entity: Associations and Groups
City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain
Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Encarnación Fernández-Fernández; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Elena Ruiz.
- 104** **Title of the work:** Estudio de la aptitud de distintas harinas de garbanzo para la elaboración de bizcochos
Name of the conference: 1er Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City of event: Valladolid, Castile and León, Spain



Date of event: 11/2008

Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Pedro A. Caballero; Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Carlos Blanco.

105 Title of the work: Evaluación de la hidrofobia de las proteínas de cereales con respuesta celiaca presentes en alimentos

Name of the conference: 1er Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

City of event: Valladolid, Castile and León, Spain

Date of event: 11/2008

Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Carlos Blanco; Antonio Rojas; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Daniel Sancho.

106 Title of the work: Optimización de la formulación de bizcochos aptos para celíacos elaborados con harina de arroz

Name of the conference: 1er Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

City of event: Valladolid, Castile and León, Spain

Date of event: 11/2008

Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Felicidad Ronda; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Bonastre Oliete; Carlos Blanco.

107 Title of the work: Optimización del uso de impulsores para mejorar la calidad del pan sin gluten

Name of the conference: 1er Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

City of event: Valladolid, Castile and León, Spain

Date of event: 11/2008

Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Valladolid, Castile and León, Spain

Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Elena Ruiz.; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos Blanco.

108 Title of the work: Relación entre curvas RVA de harina blanca e integral

Name of the conference: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

City of event: Barcelona, Catalonia, Spain

Date of event: 11/2008

Gómez M; Pardo J.; Ruiz E; Oliete B.

109 Title of the work: Effect of dietary fibre enrichment on cake quality

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Carlos A. Blanco.



- 110 Title of the work:** Hydrophobic effects of cereal proteins in beer foam stability
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Carlos A. Blanco; Antonio Rojas; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero; Bonastre Oliete; Daniel Sancho.
- 111 Title of the work:** An aproximative evaluation of potentially toxic sequences in cereal prolamins
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Carlos A. Blanco; Antonio Rojas; Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Daniel Sancho.
- 112 Title of the work:** Breadmaking quality of old spanish bread-wheat landraces compared with modern cultivars
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Manuel Gómez; Elena Ruiz; Nieves Aparicio; Bonastre Oliete; Pedro A. Caballero.
- 113 Title of the work:** Composition, pasting and mixing characteristics in rye flour streams.
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Manuel Gómez; José Pardo-Moreno; Bonastre Oliete; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco.
- 114 Title of the work:** Determination of iron in lager beer by adsorptive stripping voltammetry without sample pretreatment
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Daniel Sancho; Carlos A. Blanco; Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Bonastre Oliete.
- 115 Title of the work:** Development of sensory descriptors for a characterization of magdalenas" (spanish muffins)
Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain
Date of event: 06/2008
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups



City organizing entity: Viena, Austria
Fernández-Fernández, E; Cortina-Cerezo, A; Gómez, M; Oliete, B.

116 Title of the work: Effect of proteins on thermal and functional properties of corn, potato, rice and wheat starches

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Bonastre Oliete; Pablo Ribotta; Manuel Gómez; Alberto E. León; Gabriela Pérez.

117 Title of the work: Effect of starch and protein sources on rheological properties of sponge cakes batters

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Carlos A. Blanco.

118 Title of the work: Impact of acid agents on gluten-free dough and bread

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Pedro A. Caballero; Manuel Gómez; Felicidad Ronda; Bonastre Oliete; Carlos A. Blanco.

119 Title of the work: Quality of soft wheat, triticale and rye cultivars for layer cake elaboration

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Bonastre Oliete; Gabriela Pérez; Manuel Gómez; Pablo Ribotta; Alberto E. León.

120 Title of the work: Use of ultrasound in the baking industry

Name of the conference: 13 ICC Cereal and Bread Congress

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 06/2008

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

J. Salazar; J. García-Álvarez; J. A. Chávez; A. Turó; M. J. García; Manuel Gómez.

121 Title of the work: Acquisition of ultrasound signals for flour products testing

Name of the conference: 19th Internacional Congreso on Acoustics

City of event: Madrid, Community of Madrid, Spain

Date of event: 09/2007

García-Alvarez, J.; Gómez, M; Turó, A; Chávez, J.A; García, M.J; Salazar, J.



- 122 Title of the work:** Bread enrichment with different particle size nuts
Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales
City of event: Rosario, Argentina
Date of event: 09/2007
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco; Daniel Sancho.
- 123 Title of the work:** Consumer acceptability of gluten-free bakery products elaborated with mixtures of starches and proteins
Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales
City of event: Rosario, Argentina
Date of event: 09/2007
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Encarnación Fernández-Fernández; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco.
- 124 Title of the work:** Evaluation of partition coefficient of hydrophobic cleavage sites in gliadin-analogue proteins
Name of the conference: First International Symposium of Gluten Free Cereal Products and Beverages
City of event: Cork, Ireland
Date of event: 09/2007
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Blanco, C.A.; Rojas, A.; Ronda, F; Gómez, M; Caballero, P.A; Oliete, B.
- 125 Title of the work:** Influence of starch and protein sources on the rheological properties of bread doughs
Name of the conference: First International Symposium of Gluten Free Cereal Products and Beverages
City of event: Cork, Ireland
Date of event: 09/2007
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Ronda, F; Oliete, B.; Gómez, M; Caballero, P.A; Blanco, C.A.
- 126 Title of the work:** Preference mapping of yellow layer cakes added with chickpea flour
Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales
City of event: Rosario, Argentina
Date of event: 09/2007
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Encarnación Fernández-Fernández; Pedro A. Caballero; Carlos A. Blanco; Felicidad Ronda.
- 127 Title of the work:** Rheology studies and microstructure analysis of composite wheat-soybean protein flours
Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales
City of event: Rosario, Argentina
Date of event: 09/2007



Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Cristina M. Rosell; Andreina E. Lanzara; Ana Puig; Isabel Pérez-Munuera; Pedro A. Caballero; Manuel Gómez.

128 Title of the work: Sponge Cakes Elaborated with Chickpea Flours

Name of the conference: First International Symposium of Gluten Free Cereal Products and Beverages

City of event: Cork, Ireland

Date of event: 09/2007

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Oliete, B.; Gómez, M.; Ronda, F.; Caballero, P.A.; Blanco, C.A.

129 Title of the work: Sponge cake elaboration with different starch and protein mixtures

Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales

City of event: Rosario, Argentina

Date of event: 09/2007

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Bonastre Oliete; Manuel Gómez; Valentín Pando; Pedro A. Caballero; Felicidad Ronda; Carlos A. Blanco.

130 Title of the work: Ultrasound sensor development used in the on-line determination of cake batters properties

Name of the conference: 1ª Conferencia Latinoamericana ICC 2007. Conferencia Internacional sobre cereales y productos de cereales

City of event: Rosario, Argentina

Date of event: 09/2007

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Manuel Gómez; Bonastre Oliete; Salazar J.; García J.

131 Title of the work: Yellow layer cakes of high quality suitable for celiac disease people

Name of the conference: First International Symposium of Gluten Free Cereal Products and Beverages

City of event: Cork, Ireland

Date of event: 09/2007

Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups

City organizing entity: Viena, Austria

Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Oliete, B.; Blanco, C.A.

132 Title of the work: Determinación de Zinc, Cadmio y Plomo en cervezas lager mediante voltamperometría de redisolución anódica sin mineralización previa de las muestras

Name of the conference: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

City of event: La Laguna, Canary Islands, Spain

Date of event: 06/2007

D. Sancho.; C.A. Blanco; A. Pascual; F. Ronda; P.A. Caballero; M. Gómez; B. Oliete.

133 Title of the work: Estudio de las propiedades funcionales de las masas panarias enriquecidas con diferentes proteínas exógenas

Name of the conference: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

City of event: La Laguna, Canary Islands, Spain



Date of event: 06/2007

P.A. Caballero; M. Gómez; B. Oliete; F. Ronda; C.A. Blanco.

134 Title of the work: Interacción Gluten-Proteína de soja: Estudio microestructural y reológico

Name of the conference: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

City of event: La Laguna, Canary Islands, Spain

Date of event: 06/2007

Marco, C.; Rosell, C.M.; P.A. Caballero; M. Gómez; Puig, A; Pérez-Munuera, I.

135 Title of the work: Mejora de la calidad de productos de bollería y panadería mediante la modificación de las condiciones de presión durante el horneado

Name of the conference: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

City of event: La Laguna, Canary Islands, Spain

Date of event: 06/2007

R. Ruiz; P.A. Caballero; M. Gómez; B. Oliete; F. Ronda; C.A. Blanco.

136 Title of the work: Modelo Arrhenius para la degradación térmica de los iso- α -ácidos de cervezas comerciales tipo Lager

Name of the conference: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

City of event: La Laguna, Canary Islands, Spain

Date of event: 06/2007

C.A. Blanco; D. Nimubona; F. Ronda; P.A. Caballero; M. Gómez; B. Oliete; D. Sancho.

137 Title of the work: Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Educación Universitaria en España

Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

City of event: Córdoba, Argentina

Date of event: 11/2006

Gómez, M.

138 Title of the work: Efecto de la cantidad y del tipo de procesado de la almendra sobre las características reológicas de las masas enriquecidas

Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

City of event: Córdoba, Argentina

Date of event: 11/2006

Oliete, B; Gómez, M; Caballero, P.A; Ronda, F.; Blanco, C.A.

139 Title of the work: Estudio de las características reológicas de las masas enriquecidas con harina de castaña

Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

City of event: Córdoba, Argentina

Date of event: 11/2006

Oliete, B; Gómez, M; Caballero, P.A; Ronda, F.; Blanco, C.A.

140 Title of the work: Mejora de las propiedades funcionales de la harina de trigo mediante tratamiento enzimático y enriquecimiento con proteínas exógenas

Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

City of event: Córdoba, Argentina

Date of event: 11/2006

Caballero, P.A; Gómez, M; Ronda, F.; Blanco, C.A.; Oliete, B.



- 141 Title of the work:** Effect of sulphite addition on beet sugar factory product
Name of the conference: INTRADFOOD 2005, INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 10/2005
Ronda, F.; Gómez, M; Blanco, C.A; Caballero, P.A.
- 142 Title of the work:** Enzymatic treatment to counteract the proteolytic activity of bug-damaged wheat flours
Name of the conference: INTRADFOOD 2005, INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 10/2005
Caballero, P.A.; Gómez, M; Rosell, C.M; Blanco, C.A; Ronda, F.
- 143 Title of the work:** HPLC and spectrophotometric analysis of temperature effects in beer bitterness
Name of the conference: INTRADFOOD 2005, INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 10/2005
Blanco, C.A; Caballero, I.; Ronda, F.; Caballero, P.A.; Gómez, M; Bufo, M.
- 144 Title of the work:** Efecto de la glucosa oxidasa sobre las propiedades reológicas de harinas procedentes de trigos atacados por garrapatillo
Name of the conference: III Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Burgos, Castile and León, Spain
Date of event: 05/2005
Caballero, P.A; Gómez, M.; Ronda, F; Blanco, C.A; Rosell, C.M.
- 145 Title of the work:** Control en línea de la sulfitación de jugos azucarados
Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2004
Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Blanco, C.A.
- 146 Title of the work:** Efecto de la glucosa oxidasa en la calidad final del pan. Caracterización mediante técnicas de análisis de imagen.
Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2004
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A.; Pando, V.
- 147 Title of the work:** Optimización de la combinación levadura-impulsor-tiempo de fermentación en panes sin gluten mediante superficie de respuesta
Name of the conference: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
City of event: Córdoba, Argentina
Date of event: 11/2004
Gómez, M.; Oller, T.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.
- 148 Title of the work:** Caracterización instrumental del alveolado del pan elaborado con glucosa oxidasa.
Name of the conference: XVI Jornadas Técnicas sobre la calidad de los trigos de España
City of event: Sevilla, Andalusia, Spain
Date of event: 10/2004
Organising entity: Asociación Española de Técnicos **Type of entity:** Associations and Groups
Cerealistas



City organizing entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Ronda, F.; Blanco, C.A.

149 Title of the work: Efecto de la transglutaminasa sobre la reología de las masas y la calidad del pan
Name of the conference: XVI Jornadas Técnicas sobre la calidad de los trigos de España
City of event: Sevilla, Andalusia, Spain
Date of event: 10/2004
Organising entity: Asociación Española de Técnicos **Type of entity:** Associations and Groups
Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Blanco, C. A.

150 Title of the work: Incremento de la vida útil del pan mediante la adición de glucosa oxidasa
Name of the conference: XVI Jornadas Técnicas sobre la calidad de los trigos de España
City of event: Sevilla, Andalusia, Spain
Date of event: 10/2004
Organising entity: Asociación Española de Técnicos **Type of entity:** Associations and Groups
Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Vargas, J.I.; Ronda, F.

151 Title of the work: Mejora de la calidad de panes para celíacos mediante el uso de impulsores
Name of the conference: XVI Jornadas Técnicas sobre la calidad de los trigos de España
City of event: Sevilla, Andalusia, Spain
Date of event: 10/2004
Organising entity: Asociación Española de Técnicos **Type of entity:** Associations and Groups
Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Gómez, M.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C. A.

152 Title of the work: Análisis de la acidez de los ácidos derivados del lúpulo presentes en la cerveza
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Pamplona, Foral Community of Navarre, Spain
Date of event: 09/2004
Blanco, C.A.; Caballero, P.A.; Gómez, M.; Ronda, F.; Rojas, A.; Sancho, D.

153 Title of the work: Control de metales pesados en alimentos para ganado: Pulpa de remolacha azucarera
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Pamplona, Foral Community of Navarre, Spain
Date of event: 09/2004
Sancho, D.; Ronda, F.; Deban, L; Gómez, M.; Blanco, C.A.

154 Title of the work: Efecto de la adición de glucosa oxidasa sobre la textura del pan de molde y su evolución durante el almacenamien
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Pamplona, Foral Community of Navarre, Spain
Date of event: 09/2004
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Blanco, C.A.; Sancho, D.

- 155 Title of the work:** Efecto del Etherel, la temperatura y el tiempo de almacenamiento sobre la calidad postcosecha de la parcha granadina (*Pasiflora quadrangularis*, L)
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Pamplona, Foral Community of Navarre, Spain
Date of event: 09/2004
Garrido, E.; Blanco, C.A.; Gómez, M.; García, T; Camacaro, M; Manzano, J.
- 156 Title of the work:** Mejora de la calidad del pan mediante la adición de transglutaminasa
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Pamplona, Foral Community of Navarre, Spain
Date of event: 09/2004
Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Vargas, J.I.; Ronda, F.
- 157 Title of the work:** Determining correlations between some flour quality indices
Name of the conference: 12th ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Harrogate, United Kingdom
Date of event: 05/2004
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez, M.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.
- 158 Title of the work:** Improvement of wheat flour functionality by glucose oxidase
Name of the conference: 12th ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Harrogate, United Kingdom
Date of event: 05/2004
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Caballero, P.A.; Bonet, A.; Rosell, C.M.; Gómez, M.
- 159 Title of the work:** Predicting bread characteristics from flour quality indices
Name of the conference: 12th ICC Cereal and Bread Congress
City of event: Harrogate, United Kingdom
Date of event: 05/2004
Organising entity: International Cereal Chemistry **Type of entity:** Associations and Groups
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez, M.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.
- 160 Title of the work:** Reología y características físicas de bizcochos de harina de arroz
Name of the conference: 5º Simposio latino americano de ciencia de alimentos
City of event: Sao Paulo, Brazil
Date of event: 11/2003
Gularte, M.A; Gómez, M.; Elias, M.C.
- 161 Title of the work:** Effect of transglutaminase and glucose oxidase on empirical rheological properties of wheat flour doughs
Name of the conference: 2nd European Young Cereal Scientist and Technologist workshop
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 07/2003
Caballero, P.A.; Gomez Pallarés, M.; Ronda, F; Blanco, C.A.

- 162** **Title of the work:** Influencia de diferentes edulcorantes nutritivos sobre las propiedades reológicas de las masas panarias
Name of the conference: II Congreso español de ingeniería de alimentos
City of event: Lérida, Catalonia, Spain
Date of event: 09/2002
Caballero, P.A.; Gomez Pallarés, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A.; Apesteguía, A. "Libro de actas del II Congreso español de ingeniería de alimentos".
- 163** **Title of the work:** Avances relacionados con la degradación proteolítica de las Harinas
Name of the conference: XIII Jornadas Técnicas sobre Calidad de los Trigos de España
City of event: Cáceres, Extremadura, Spain
Date of event: 11/2001
Organising entity: Asociación Española de Técnicos **Type of entity:** Associations and Groups
Cerealistas
City organizing entity: Madrid, Community of Madrid, Spain
Gomez Pallarés, M.; Molina Rosell, C.
- 164** **Title of the work:** La calidad desde la perspectiva sectorial
Name of the conference: I Congreo de Pymes de Castilla y León. Las Pymes ante el Reto de la Calidad.
City of event: Palencia, Castile and León, Spain
Date of event: 06/2001
Gomez Pallarés, M.
- 165** **Title of the work:** Acidificación mostos de destilería mediante aguas condensadas procedentes de concentrador de vinaza.
Name of the conference: III Congreso Iberoamerico de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 03/2001
Ronda, F.; Blanco, C.A.; Caballero, P.A.; Gomez Pallarés, M.; León, A.; Sancho, D.
- 166** **Title of the work:** Análisis y control del proceso térmico aplicado a conservas.
Name of the conference: III Congreso Iberoamerico de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 03/2001
León, A.; Blanco, C.A.; Ronda, F.; Caballero, P.A.; Gomez Pallarés, M.
- 167** **Title of the work:** Caracterización de las especies dominantes de 1,3-cetoesteres y 1,3-dicetonas cíclicas que participan en reducciones selectivas por levaduras de panadería
Name of the conference: III Congreso Iberoamerico de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 03/2001
Blanco, C.A.; Ronda, F.; Gomez Pallarés, M.; Caballero, P.A.; León, A.; Rojas, A.
- 168** **Title of the work:** Elaboración de una escala instrumental de medida del color en patata tipo French Fries".
Name of the conference: III Congreso Iberoamerico de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 03/2001
Caballero, P.A.; Humanes, E.; Gomez Pallarés, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A.; León, A.



- 169 Title of the work:** Influencia de diferentes edulcorantes nutritivos en las propiedades alveográficas de las masas panarias.
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 03/2001
Caballero, P.A.; Gomez Pallarés, M.; Gutierrez, L.; Ronda, F.; Blanco, C.A.; León, A.
- 170 Title of the work:** Industrialización de Cereales
Name of the conference: I Simposio Agroalimentario y Forestal de la ETSIIAA de Palencia
City of event: Palencia, Castile and León, Spain
Date of event: 02/2001
Organising entity: ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia
City organizing entity: Palencia, Castile and León, Spain
Gomez Pallarés, M.
Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies
- 171 Title of the work:** Influence of eggs and derived products on rheological and fermentative properties of dough
Name of the conference: 11th International Cereal and Bread Congress
City of event: Surfers Paradise, Australia
Date of event: 09/2000
Organising entity: International Cereal Chemistry
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez Pallarés, M; Diez Val, M.A. "Abstract Book".
Type of entity: Associations and Groups
- 172 Title of the work:** Study on flours obtained from bug infested wheat
Name of the conference: 11th International Cereal and Bread Congress
City of event: Surfers Paradise, Australia
Date of event: 09/2000
Organising entity: International Cereal Chemistry
City organizing entity: Viena, Austria
Apesteguia, M.A.; Gómez Pallarés, M. "Abstract Book".
Type of entity: Associations and Groups
- 173 Title of the work:** Efecto de diferentes sustitutos del azúcar en la elaboración de bizcochos
Name of the conference: XVII Conferencia internacional ICC
City of event: Valencia, Valencian Community, Spain
Date of event: 06/2000
Organising entity: International Cereal Chemistry
City organizing entity: Viena, Austria
Gómez Pallarés, M; Caballero Calvo, P.A.; Polanco López, M. "Abstract Book".
Type of entity: Associations and Groups

R&D management and participation in scientific committees

Scientific, technical and/or assessment committees

- 1** **Committee title:** Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca (SEEC)
Primary (UNESCO code): 240000 - Life Science; 330000 - Technological Science.
Affiliation entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City affiliation entity: Valladolid, Castile and León, Spain
Start-End date: 2008 - 2015
Type of entity: Associations and Groups
- 2** **Committee title:** Grupo de panificación
Primary (UNESCO code): 330000 - Technological Science.
Secondary (UNESCO code): 330900 - Food technology
Tertiary (UNESCO code): 330904 - Bakery
Affiliation entity: Asociación Española de Técnicos Cerealistas
City affiliation entity: Madrid, Castile and León, Spain
Start-End date: 2004 - 2015
Type of entity: Associations and Groups
- 3** **Committee title:** Vicepresidencia
Primary (UNESCO code): 330000 - Technological Science.
Secondary (UNESCO code): 330900 - Food technology
Affiliation entity: Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León
City affiliation entity: León, Castile and León, Spain
Start-End date: 2002 - 2015
Type of entity: Associations and Groups
- 4** **Committee title:** Consejo asesor del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Primary (UNESCO code): 310000 - Agricultural Sciences
Affiliation entity: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL
Start-End date: 2005 - 2011
Type of entity: Public Research Body

Organization of R&D activities

- 1** **Title of the activity:** I Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Type of activity: Comité organizador y comité científico
Geographical area: National
Convening entity: ASOCIACION DE CIENTIFICOS Y TECNOLOGOS DE ALIMENTOS de Castilla y León
City convening entity: Palencia, Castile and León, Spain
Start-End date: 24/11/2015 - 25/11/2015
Duration: 2 days

- 2** **Title of the activity:** V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba (Argentina)
Type of activity: Congreso **Geographical area:** Non EU International
Convening entity: Gobierno de la provincia de Cordoba (Argentina)
Start date: 17/11/2014 **Duration:** 3 days
- 3** **Title of the activity:** IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba (Argentina)
Type of activity: Congreso **Geographical area:** Non EU International
Convening entity: Gobierno de la provincia de Cordoba (Argentina)
Start date: 14/11/2012 **Duration:** 3 days
- 4** **Title of the activity:** Simposio y Exhibición de Bioingredientes de Latinoamérica SEBLA: Nuevos bioingredientes funcionales de Latinoamérica.
Type of activity: Simposio **Geographical area:** Non EU International
Convening entity: International Cereal Chemistry (Secc. Latinoamérica)
Start date: 10/04/2011 **Duration:** 1 day
- 5** **Title of the activity:** III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba (Argentina)
Type of activity: Congreso **Geographical area:** Non EU International
Convening entity: Gobierno de la provincia de Cordoba (Argentina)
Start date: 15/04/2009 **Duration:** 3 days
- 6** **Title of the activity:** I Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
Type of activity: Congreso **Geographical area:** National
Start date: 27/11/2008 **Duration:** 2 days
- 7** **Title of the activity:** XXII Jornada de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Castilla y León: Ciencia en la Nueva Cocina
Type of activity: Jornada **Geographical area:** Regional
Convening entity: ACTA-CL
Start date: 23/05/2008 **Duration:** 1 day
- 8** **Title of the activity:** I Simposium sobre Integración de las Titulaciones Universitarias Agrarias, Alimentarias y Forestales en el Espacio Europeo de Educación Superior
Type of activity: Simposium **Geographical area:** National
Convening entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start date: 08/10/2004 **Duration:** 1 day
- 9** **Title of the activity:** III JORNADAS SOBRE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS: TÉCNICAS AVANZADAS DE PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Type of activity: Jornadas **Geographical area:** National
Convening entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start date: 05/10/2004 **Duration:** 2 days
- 10** **Title of the activity:** RETOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI
Type of activity: Jornada **Geographical area:** National
Convening entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start date: 07/07/2004 **Duration:** 3 days



- 11** **Title of the activity:** Jornada sobre: El cultivo e industrialización de productos micológicos en Castilla y León
Type of activity: Jornadas **Geographical area:** Regional
Convening entity: ACTA-CL
Start date: 17/10/2003 **Duration:** 1 day
- 12** **Title of the activity:** II JORNADAS SOBRE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL CONTROL DE PROCESO Y PRODUCTO
Type of activity: Jornadas **Geographical area:** National
Convening entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start date: 07/05/2003 **Duration:** 2 days
- 13** **Title of the activity:** I JORNADAS SOBRE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS: ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SU APLICACIÓN INDUSTRIAL
Type of activity: Jornada **Geographical area:** National
Convening entity: Universidad de Valladolid **Type of entity:** University
Start date: 2001 **Duration:** 2 days

Other achievements

Stays in public or private R&D centres

Entity: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
City of entity: Valencian Community, Spain
Duration: 3 months
Goals of the stay: Guest

Type of entity: State agency

Periods of research activity

Nº of recognized periods: 3
Certifying entity: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)
City certifying entity: Spain
Date of recognition: 2015