



## MARIA ESTRELLA SAYAS BARBERA

Generado desde: Universidad Miguel Hernández de  
Elche

Fecha del documento: 25/03/2024

**v 1.4.0**

9c68bf9cec0404b554e858192ca3dd11

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

**MARIA ESTRELLA SAYAS BARBERA**

Apellidos: **SAYAS BARBERA**  
Nombre: **MARIA ESTRELLA**  
DNI:  
ResearcherID: **L-1113-2014**  
ScopusID: **06603136621**  
ORCID: **0000-0001-8362-2240**  
Fecha de nacimiento:  
Sexo:  
Dirección de contacto:  
Código postal:  
País de contacto: **España**  
C. Autón./Reg. de contacto:  
Ciudad de contacto:  
Teléfono móvil:

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ

**Departamento:** TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA, ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

**Categoría profesional:** CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD

**Ciudad entidad empleadora:** Orihuela,

**Teléfono:**

**Fax:**

**Correo electrónico:** estrella.sayas@umh.es

**Fecha de inicio:** 06/11/2018

**Modalidad de contrato:** Plantilla

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad Miguel Hernández	Profesor Titular Universidad	09/01/2009
2	Universidad Miguel Hernandez	Titular de Escuela Universitaria	28/07/1999
3	Universidad Miguel Hernández	Profesor Interino E.U.	01/10/1997
4	Universidad Miguel Hernandez	Técnico de Laboratorio	01/07/1997
5	Universidad Politécnica de Valencia	Profesor Asociado (6+6)	01/10/1996
6	Universidad Politécnica de Valencia	Técnico de laboratorio	10/09/1992
7	Universidad Politécnica de Valencia	Profesor Asociado (3+3)	02/11/1995

**1 Entidad empleadora:** Universidad Miguel Hernández

**Categoría profesional:** Profesor Titular Universidad

**Fecha de inicio-fin:** 09/01/2009 - 05/11/2018



- 2** Entidad empleadora: Universidad Miguel Hernandez  
Categoría profesional: Titular de Escuela Universitaria  
Fecha de inicio-fin: 28/07/1999 - 08/01/2009
- 3** Entidad empleadora: Universidad Miguel Hernández  
Categoría profesional: Profesor Interino E.U.  
Fecha de inicio-fin: 01/10/1997 - 27/07/1999
- 4** Entidad empleadora: Universidad Miguel Hernandez  
Categoría profesional: Técnico de Laboratorio  
Fecha de inicio-fin: 01/07/1997 - 30/09/1997
- 5** Entidad empleadora: Universidad Politécnica de Valencia  
Categoría profesional: Profesor Asociado (6+6)  
Fecha de inicio-fin: 01/10/1996 - 30/09/1997
- 6** Entidad empleadora: Universidad Politécnica de Valencia  
Categoría profesional: Técnico de laboratorio  
Fecha de inicio-fin: 10/09/1992 - 30/06/1997
- 7** Entidad empleadora: Universidad Politécnica de Valencia  
Categoría profesional: Profesor Asociado (3+3)  
Fecha de inicio-fin: 02/11/1995 - 30/09/1996



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

**1 Nombre del proyecto:** Desarrollo e innovación de productos lácteos funcionales usando compuestos bioactivos procedentes de la valorización de coproductos agroalimentarios

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Director

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nombre del programa:** PID2021-123628OB-C43

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 31/08/2026

**Duración:** 4 años

**Cuantía total:** 108.900 €

**2 Nombre del proyecto:** Obtención de productos de alto valor añadido para el sector alimentario y cosmético del dátil del Palmeral de Elche

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.

**Nº de investigadores/as:** 7

**Nombre del programa:** CPP2021-008937

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 31/08/2025

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 88.005 €

**3 Nombre del proyecto:** Valorización integral de recursos agroalimentarios tradicionales de la Comunitat Valenciana. Desarrollo de nuevos productos de uso agrícola y alimentario a partir del dátil ilicitano

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.

**Nº de investigadores/as:** 7

**Nombre del programa:** AGROALNEXT/2022/059

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 29/06/2025

**Duración:** 2 años - 9 meses - 29 días

**Cuantía total:** 183.379 €

**4 Nombre del proyecto:** Valorización de Coproductos del Dátil Ilicitano y su aplicación en el Desarrollo de Alimentos Saludables y Sostenibles ELX-DATE-SOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nombre del programa:** VIPROY21/24

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2021 - 31/12/2022

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 4.450 €



**5 Nombre del proyecto:** Caracterización de propiedades tecnofuncionales de coproductos obtenidos del procesamiento de quinoa y chia como ingredientes alimentarios y aplicación en productos cárnicos.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Nombre del programa:** PROYECTOS DE I+D+I "RETOS DE LA SOCIEDAD" - MINECO  
2016\AGL2016-75687-C2-2-R

**Fecha de inicio-fin:** 30/12/2016 - 29/12/2019

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 121.000 €

**6 Nombre del proyecto:** Aprovechamiento del subproducto y plantas de brócoli y plantas de alcachofa en granjas de caprino lechero y su efecto en la producción y calidad funcional de leche y lácteos.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Romero Moraleda, G.

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y  
COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Nombre del programa:** AGL2015-64518-R

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 30/06/2019

**Duración:** 3 años - 6 meses

**Cuantía total:** 60.500 €

**7 Nombre del proyecto:** Aprovechamiento del subproducto y plantas de brócoli y plantas de alcachofa en granjas de caprino lechero y su efecto en la producción y calidad funcional de leche y lácteos.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Romero Moraleda, G.

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Nombre del programa:** PROYECTOS DE I+D+I "RETOS DE LA SOCIEDAD" - MINECO  
2015\AGL2015-64518-R

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 31/12/2018

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 60.500 €

**8 Nombre del proyecto:** Mejora de la calidad funcional de la leche de cabra mediante la inclusión de restos de cosecha de brócoli en su dieta.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Resto (no es Director)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Romero Moraleda, G.

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSELLERIA DE EDUCACION

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Nombre del programa:** AYUDAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA, EL  
DESARROLLO TECNOLÓGICO Y LA \GV/2015/033

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 31/12/2016

**Duración:** 2 años



Cuantía total: 11.934 €

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Sayas-Barberá, M.E.; Paredes, C.; Salgado-Ramos; Pallarés, N.; Ferrer; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Approaches to enhance sugar content in foods: Is the date palm fruit a natural alternative to sweeteners?. FOODS. 13, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods13010129>>. ISSN 2304-8158

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

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 7
- 2** Ponce Martinez, A.J.; Rodriguez Parraga, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la adición de coproductos de dátil fresco ilicitano y almendra en la elaboración de productos cárnicos más saludables. TECNIFOOD. 225, pp. 48 - 50. 2024. ISSN 1138-9028

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

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 7
- 3** Munekata Pes; Chaves-López C; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lorenzo Jm. Autochthonous starter cultures in cheese production- A review. FOOD REVIEWS INTERNATIONAL. 39(8), pp. 5886 - 5904. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2097691>>. ISSN 8755-9129

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

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 7
- 4** Lucas Gonzalez, R.; Sayas-Barberá, M.E.; Lorenzo, J.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Changes in bioactive compounds present in beef burgers formulated with walnut oil gelled emulsion as a fat substitute during in vitro gastrointestinal digestion. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 103 (13), pp. 6473 - 6482. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.12725>>. ISSN 0022-5142

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

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 6
- 5** Botella Martinez, C.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Chia and hemp oils-based gelled emulsions as replacers of pork backfat in burgers: effect on lipid profile, technological attributes and oxidation stability during frozen storage. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 58, pp. 3234 - 3243. 2023. ISSN 0950-5423

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

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5
- 6** Botella Martinez, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Healthier Oils: A New Scope in the Development of Functional Meat and Dairy Products: A Review. BIOMOLECULES. 13: 778, pp. 1 - 30. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/biom13050778>>. ISSN 2218-273X



**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6

- 7** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Biological, Nutritive, Functional and Healthy Potential of Date Palm Fruit (*Phoenix dactylifera* L.): Current Research and Future Prospects. *AGRONOMY-BASEL*. 12, 876, pp. 1 - 29. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2073-4395/12/4/876/pdf>>. ISSN 2073-4395

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 5

- 8** Botella Martinez, Carmen Maria; Gea-Quesada, A; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Improving the lipid profile of beef burgers added with chia oil (*Salvia hispanica* L.) or hemp oil (*Cannabis sativa* L.) gelled emulsions as partial animal fat replacers. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 161 113416, pp. 1 - 9. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113416>>. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6

- 9** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.; Fernández-López, M.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Sustainability and gender perspective in food innovation: Valorization of food coproducts as source of macro and micro-nutrients for woman-fortified foods. *FOODS*. 125, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 6

- 10** Pérez-Alvarez, J.A.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Elena Sánchez Zapata. A Preliminary Study on the Incorporation of Quinoa Flour in Organic Pumpkin Creams: Effect on the Physicochemical Properties. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70,71, pp. 1 - 5. 2021. ISSN 2504-3900

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 7

- 11** Pérez-Alvarez, J.A.; García-Martín, J; Roldan-Verdú, A; Mayoral, A.M.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Application of Chia Seed Coproduct in Dry-Cured Sausages: Effect Upon Its Physicochemical Properties. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70 (87), pp. 1 - 8. 2021. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07746](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07746)>. ISSN 2504-3900

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 8

- 12** Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Assessment of Chemical, Physicochemical, and Lipid Stability Properties of Gelled Emulsions Elaborated with Different Oils Chia (*Salvia hispanica* L.) or Hemp (*Cannabis sativa* L.) and Pseudocereals. *FOODS*. 10, 1463, pp. 1 - 19. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10071463>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 5

- 13** Pérez-Alvarez, J.A.; Roldan-Verdú, A.; Mayoral, A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Chia Oleogel as a Potential New Ingredient for Healthy Cooked Meat Sausages. PROCEEDINGS (MDPI). 70(1), 76, pp. 1 - 6. 2021. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.3390/foods\\_2020-07701](https://doi.org/10.3390/foods_2020-07701)>. ISSN 2504-3900  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 7
- 14** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Botella Martinez, Carmen Maria; Roldán-Verdú, A.; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. Chiquimeats, un proyecto de investigación aplicada para la elaboración de productos cárnicos mas saludables. TECNIFOOD. 136, pp. 1 - 5. 2021. Disponible en Internet en: <<https://techpress.es/chiquimeats-un-proyecto-de-investigacion-aplicada-para-la-elaboracion-de-productos-carnicos-mas-saludables/#>>. ISSN 1138-9028  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 8  
**Nº total de autores:** 9
- 15** Botella Martinez, Carmen Maria; Lucas Gonzalez, Raquel; Lorenzo, J.M.; Santos, E.M.; Rosmini, M.; Sepúlveda, N.; Teixeira, A.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Cocoa Coproducts-Based and Walnut Oil Gelled Emulsion as Animal Fat Replacer and Healthy Bioactive Source in Beef Burgers. FOODS. 10, 2076, pp. 1 - 19. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10112706>>. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 8  
**Nº total de autores:** 11
- 16** Sayas-Barberá, M.E.; Valero-Ascencio, M.M.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Haros, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Effect of Different Black Quinoa Fractions (Seed, Flour and Wet Milling Coproducts) upon Quality of Meat Patties during Freezing Storage. FOODS. 10, 3080, pp. 1 - 17. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10123080>>. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 7
- 17** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, V.; Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sanchez Zapata, E.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E. Innovación en productos de V gama: crema de calabaza enriquecida con quinoa. TECNIFOOD. 2888888, pp. 1 - 4. 2021. ISSN 1138-9028  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 8  
**Nº total de autores:** 8
- 18** Lorente-Mento J.M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Turrón coproducts as source of bioactive compounds: Assessment of chemical, physico-chemical, techno-functional and antioxidant properties. FOODS. 9, 727, pp. 1 - 12. 2020. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods9060727](https://doi.org/10.3390/foods9060727)>. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6
- 19** Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Assessment of emulsion gels formulated with chestnut (Castanea sativa M.) flour and chia (Salvia hispanica L) oil as partial fat replacers in pork burger formulation. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 100, pp. 1265 - 1273. 2020. ISSN 0022-5142



**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6

- 20** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Jaime Ballester Sanchez; Claudia Monika Haros; Mayoral, A.M.; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical and technological properties of bologna-type sausages with added black quinoa wet-milling coproducts as binder replacer. *FOOD CHEMISTRY*. 310, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 8

- 21** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A. Chia, quinoa, and their coproducts as potential antioxidants for the meat industry. *PLANTS-BASEL*. 9, pp. 13591 - 135921. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/plants9101359>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 8

- 22** Sayas-Barberá, M.E.; A.M. Martín-Sánchez; S. Cherrif; J. Ben-Abda; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of date (Phoenix dactylifera L.) pits on the shelf life of beef burgers. *FOODS*. 9, pp. 1 - 15. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods9010102>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1

- 23** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Ballester-Sánchez, J.; Haros, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Effects of Black Quinoa Wet-Milling Coproducts on the Quality Properties of Bologna-Type Sausages During Cold Storage. *FOODS*. 9, pp. 1 - 11. 2020. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods9030274](https://doi.org/10.3390/foods9030274)>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 8

- 24** Fernández-López, J.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Sanchez-Zapata E; Pérez-Alvarez, J.A. Vegetable Soups and Creams: Raw Materials, Processing, Health Benefits, and Innovation Trends. *PLANTS-BASEL*. 9 (1769), pp. 1 - 35. 2020. Disponible en Internet en: <[10.3390/plants9121769](https://doi.org/10.3390/plants9121769)>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 7

- 25** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Haros, Cm; Pérez-Alvarez, J.A. Chia (Salvia hispanica L) products as ingredients for reformulating frankfurters: Effect on quality properties and shelf-life. *MEAT SCIENCE*. 156, pp. 139 - 145. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.05.028>>. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 26** Pellegrini, M; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of Chia (Salvia hispanica L.) seeds. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 73, pp. 47 - 53. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-017-0649-7>>. ISSN 0921-9668

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3

- 27** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Chia oil extraction coproduct as a potential new ingredient for the food industry: chemical, physicochemical, technofunctional and antioxidant properties. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 73, pp. 130 - 136. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0670-5>>. ISSN 0921-9668

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 28** Muelas, R.; Martí De Olives, Ana; Romero Moraleda, G.; Díaz, J.R.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E. Evaluation of individual lactic acid bacteria for the fermentation of goat milk: Quality parameters. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 98, pp. 506 - 514. 2018. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5

- 29** Marika Pellegrini; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) paste as partial fat replacer in the development of reduced fat cooked meat product type pâté: Effect on quality and safety. *CYTA-JOURNAL OF FOOD*. 16 (1), pp. 1079 - 1088. 2018. ISSN 1947-6337

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3

- 30** R. Muelas; Monllor Guerra, Paula; Romero Moraleda, G.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Díaz, J.R.; Sendra, E. Milk Technological Properties as Affected by Including Artichoke By-Products Silages in the Diet of Dairy Goats. *FOODS*. 6 (112), pp. 1 - 13. 2017. Disponible en Internet en: <<http://www.mdpi.com/2304-8158/6/12/112/pdf>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 31** Martin-Sanchez A.M.; Ciro-Gomez, G.; Vilella-Espla, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Physicochemical and Sensory Characteristics of Spreadable Liver Pâtés with Annatto Extract (*Bixa orellana* L.) and Date Palm Co-products (*Phoenix dactylifera* L.). *FOODS*. 6 (94), pp. 1 - 8. 2017. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods6110094](https://doi.org/10.3390/foods6110094)>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5

- 32** Quesada, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E. Antimicrobial Active Packaging including Chitosan Films with *Thymus vulgaris* L. Essential Oil for Ready-to-Eat Meat. *FOODS*. 5, pp. 57 - 63. 2016. Disponible en Internet en: <[10.3390/foods5030057](https://doi.org/10.3390/foods5030057)>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 33** Irene Marin; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Navarro, C.; Sendra, E. Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Essential Oils from Organic Fennel, Parsley, and Lavender from Spain. *FOODS*. 5, pp. 1 - 10. 2016. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2

- 34** Viuda, M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Fig (*Ficus carica*) Liquid Co-Products as New Potential Functional Ingredient: Physico-Chemical and In Vitro Antioxidant Properties. *NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS*. 10, pp. 1219 - 1223. 2015. ISSN 1934-578X

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

**Posición de firma: 3**

- 35** Martin-Sanchez, A.M.; Cherif, S.; Vilella, J.; Ben-Abda, J.; Kuri, V.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.Characterization of novel intermediate food products from Spanish date palm (*Phoenix dactylifera* L., cv. Confitera) co-products for industrial use. *FOOD CHEMISTRY*. 154, pp. 269 - 275. 2014. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 7

- 36** Martín-Sanchez, A.M.; Ciro-Gomez, G.; Zapata,-Montoya, J. E.; Vilella-Esplá, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.Effect of Date Palm Coproducts and Annatto Extract on Lipid Oxidation and Microbial Quality in a Pork Liver Pâté. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 79(11), pp. 2301 - 2307. 2014. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1111/1750-3841.12678>. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6

- 37** Martin-Sanchez A.M.; Ciro-Gomez, G.; Vilella-Esplá, J.; Ben-Abda, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.Influence of Fresh Date Palm Co-products on the Ripening of a Paprika Added Dry-cured Sausage Model System. *MEAT SCIENCE*. 39, pp. 15 - 21. 2014. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6

- 38** Martin-Sanchez, A.M.; Cherif, S.; Ben-Abda, J; Barber, X.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.Phytochemicals in date co-products and their antioxidant activity. *FOOD CHEMISTRY*. 158, pp. 513 - 520. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.172>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6

- 39** Viuda, M.; E. Sanchez-Zapata; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.Tomato and tomato byproducts. Human health benefits of lycopene and its application to meat products: a review.*CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION*. 54, pp. 1032 - 1049. 2014. ISSN 1040-8398

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3

- 40** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Pérez-Vázquez, M.T.; Jordán, M.M.; Castaño Martinez, Maria Teresa; Gallego, A.; Castejón. N.El dátil en la elaboración de alimentos saludables. El dátil en la elaboración de alimentos saludables. EDITORIAL ELECTRONICA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, 2016. ISBN 978-84-16024-40-7

**Tipo de producción:** Libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo