



TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

NOMBRE: CERÓN GARCÍA, ABEL

ADSCRIPCIÓN: DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA, CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA

CORREO ELECTRÓNICO: ABEL.CERON@UGTO.MX

S.N.I.: |

ORCID: 0000-0001-6905-6166

CUERPO ACADÉMICO: INGENIERÍA EN PROCESOS Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

POSTHARVEST TREATMENTS WITH RADIO FREQUENCY FOR 10 AND 20 KG BATCHES OF BLACK BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.). DOI: [10.1111/ijfs.15584](https://doi.org/10.1111/ijfs.15584)

CHANGES IN PHENOLICS AND FLAVONOIDS IN AMARANTH AND SOYBEAN SPROUTS AFTER UV-C TREATMENT. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16527>

EVALUATION OF CHICKEN NUGGETS DURING AIR FRYING AND DEEP-FAT FRYING AT DIFFERENT TEMPERATURES. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100631>

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: ALIMENTOS

NOMBRE: GÓMEZ SALAZAR, JULIÁN ANDRÉS

ADSCRIPCIÓN: DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA, CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA

CORREO ELECTRÓNICO: JULIAN.GOMEZ@UGTO.MX

S.N.I.: |

ORCID: 0000-0002-9088-4721

CUERPO ACADÉMICO: INGENIERÍA EN PROCESOS Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS Y MICROONDAS EN LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE CARNE DE CONEJO DURANTE EL MARINADO

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

MULTI-OBJECTIVE OPTIMIZATION OF SUSTAINABLE RED PRICKLY PEAR (OPUNTIA STREPTACANTHA) PEEL DRYING AND BIOCOMPOUNDS EXTRACTION USING A HYBRID STOCHASTIC ALGORITHM. DOI: [10.1016/j.fbp.2022.01.003](https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.01.003)

POSTHARVEST TREATMENTS WITH RADIO FREQUENCY FOR 10 AND 20 KG BATCHES OF BLACK BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.). DOI: [10.1111/ijfs.15584](https://doi.org/10.1111/ijfs.15584)

EVALUATION OF CHICKEN NUGGETS DURING AIR FRYING AND DEEP-FAT FRYING AT DIFFERENT TEMPERATURES. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100631>



LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: ALIMENTOS

NOMBRE: OZUNA LÓPEZ, CÉSAR

ADSCRIPCIÓN: DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA, CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA

CORREO ELECTRÓNICO: CESAR.OZUNA@UGTO.MX

S.N.I.: II

ORCID: 0000-0003-4236-2328

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

OPTIMIZACIÓN DE UN PROCESO DE CONSERVACIÓN DE FRESAS ASISTIDOS POR OZONO GASEOSO

IMPACTO DEL GRADO DE HIDRÓLISIS DEL JARABE DE AGAVE EN SU COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y SOBRE EL METABOLISMO Y ESTRÉS OXIDATIVO EN RATONES SANOS

ESTUDIO DEL CONSUMO CRÓNICO DE XILITOL O FRUTO DEL MONJE SOBRE LA MORFOLOGÍA DEL INTESTINO DE RATONES C57BL/6

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

AGAVE SYRUP: AN ALTERNATIVE TO CONVENTIONAL SWEETENERS? A REVIEW OF ITS CURRENT TECHNOLOGICAL APPLICATIONS AND HEALTH EFFECTS. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113434

THE SYNERGISTIC EFFECT OF THURINCIN H AND POWER ULTRASOUND: AN ALTERNATIVE FOR THE INACTIVATION OF LISTERIA INNOCUA ATCC 33090 AND ESCHERICHIA COLI K-12 IN LIQUID FOOD MATRICES. DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.108778

OPTIMIZATION OF GLUTEN-FREE MUFFIN FORMULATION WITH AGAVIN-TYPE FRUCTANS AS FAT AND SUCROSE REPLACER USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY. DOI: 10.1016/j.fufo.2021.100112

CONSUMPTION OF ATTA MEXICANA (CHICATANAS) IN TWO REGIONS OF VERACRUZ, MEXICO - A MULTIFACTORIAL STUDY OF THE CONSUMPTION OF CHICATANAS. DOI: <https://doi.org/10.3920/JIFF2022.0054>

VOLATILE ORGANIC COMPOUNDS: A REVIEW OF THEIR CURRENT APPLICATIONS AS PEST BIOCONTROL AND DISEASE MANAGEMENT. DOI: <https://doi.org/10.3390/horticulturae9040441>

STRAWBERRY VARIETY INFLUENCES THE EFFECTIVENESS OF POSTHARVEST. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr11020346>



TREATMENT WITH GASEOUS OZONE: IMPACT ON THE PHYSICOCHEMICAL, MICROBIOLOGICAL, AND BIOACTIVE PROPERTIES OF THE FRUIT. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr11020346>

CHANGES IN PHENOLICS AND FLAVONOIDS IN AMARANTH AND SOYBEAN SPROUTS AFTER UV-C TREATMENT. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16527>

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: EMPAQUES ACTIVOS Y BIOPOLÍMEROS

NOMBRE: RODRÍGUEZ NÚÑEZ, JESÚS RUBÉN

ADSCRIPCIÓN: DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD E INGENIERÍAS, CAMPUS CELAYA-SALVATIERRA

CORREO ELECTRÓNICO: JESUS.RODRIGUEZ@UGTO.MX

S.N.I.: I

CUERPO ACADÉMICO: ESTUDIOS MULTIDISCIPLINARIOS EN INGENIERÍA

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS: POSTHARVEST EFFECTS OF A CHITOSAN-CINNAMON ESSENTIAL OIL COATING ON SOURSOP FRUITS (ANNONA MURICATA L.). DOI: [10.17660/ActaHortic.2022.1340.5](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1340.5)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CIENCIA, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

NOMBRE: SOSA MORALES, MARÍA ELENA

ADSCRIPCIÓN: DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA, CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA

CORREO ELECTRÓNICO: MSOSA@UGTO.MX

S.N.I.: II

ORCID: 0000-0002-1197-2572

CUERPO ACADÉMICO: INGENIERÍA EN PROCESOS Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE RESIDUOS ALIMENTARIOS POR MEDIO DE EXTRACCIÓN ASISTIDA CON MICROONDAS (EAM)

CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y SENSORIAL Y EVALUACIÓN DE BIOACCESIBILIDAD IN VITRO DE JAMÓN COCIDO ADICIONADO CON EXTRACTOS DE PULPA RESIDUAL DE AGUACATE

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

REVIEWING THE EFFECTS OF VACUUM FRYING ON FRYING MEDIUM AND FRIED FOODS PROPERTIES. DOI: [10.1111/ijfs.15572](https://doi.org/10.1111/ijfs.15572)

NATURAL ANTIMICROBIALS: A CLEAN LABEL STRATEGY TO IMPROVE THE SHELF LIFE AND SAFETY OF REFORMULATED MEAT PRODUCTS. DOI: [10.3390/foods11172613](https://doi.org/10.3390/foods11172613)



UNIVERSIDAD DE
GUANAJUATO

CATÁLOGO

DE CAPACIDADES CIENTÍFICAS

MULTI-OBJECTIVE OPTIMIZATION OF SUSTAINABLE RED PRICKLY PEAR (OPUNTIA STREPTACANTHA) PEEL DRYING AND BIOCOMPOUNDS EXTRACTION USING A HYBRID STOCHASTIC ALGORITHM. DOI: [10.1016/j.fbp.2022.01.003](https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.01.003)

POSTHARVEST TREATMENTS WITH RADIO FREQUENCY FOR 10 AND 20 KG BATCHES OF BLACK BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.). DOI: [10.1111/ijfs.15584](https://doi.org/10.1111/ijfs.15584)

DIELECTRIC PROPERTIES OF SPHENARIUM PURPURASCENS AT 2.4 GHZ. DOI: <https://doi.org/10.1080/08327823.2023.2203633>

EVALUATION OF CHICKEN NUGGETS DURING AIR FRYING AND DEEP-FAT FRYING AT DIFFERENT TEMPERATURES. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2022.100631](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100631)
EVALUATION OF CHICKEN NUGGETS DURING AIR FRYING AND DEEP-FAT FRYING. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100631>

CHANGES IN PHENOLICS AND FLAVONOIDS IN AMARANTH AND SOYBEAN SPROUTS AFTER UV-C TREATMENT. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16527>