



## PROCESOS QUÍMICOS Y QUÍMICA AGRONÓMICA

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE MICROALGAS

**NOMBRE:** CASTILLO BALTAZAR, OMAR SURISADA I

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

**CORREO ELECTRÓNICO:** OMAR.CASTILLO@UGTO.MX

**S.N.I.:** I

**ORCID:** 0000-0002-2212-3736

**CUERPO ACADÉMICO:** ESTUDIOS MULTIDISCIPLINARIOS EN INGENIERÍA

**ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:** KINETIC AND EQUILIBRIUM STUDIES OF CR(VI) ADSORPTION USING GLUTARALDEHYDE-CROSSLINKED CHITOSAN BEADS. DOI: 10.1007/s40995-021-01255-5

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CIENCIA DE LA LECHE

**NOMBRE:** RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ, GABRIELA

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

**CORREO ELECTRÓNICO:** GABRIELA.RODRIGUEZ@UGTO.MX

**S.N.I.:** I

**ORCID:** 0000-0002-5412-4100

#### ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

IN SITU ANTIOXIDANT AND PROTEOLYTIC ACTIVITY IN HYDROSOLUBLE EXTRACTS OF ASADERO CHEESE FROM GUANAJUATO, MÉXICO; [ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E PROTEOLÍTICA IN SITU EM EXTRATOS SOLUVEIS EM ÁGUA DO QUEIJO ASADERO DO GUANAJUATO, MÉXICO]; [ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE. ENLACE: [https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2022/10/02\\_6934\\_Com\\_Rodriguez\\_Hernandez\\_v47n10\\_4.pdf](https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2022/10/02_6934_Com_Rodriguez_Hernandez_v47n10_4.pdf)

THE EVOLUTION OF ANTIOXIDATIVE PROPERTIES OF PROTEIN-DERIVED PEPTIDES OF MEXICAN PANELA GOAT AND COW MILK CHEESE DURING ITS SHELF LIFE. DOI: <https://doi.org/10.1080/19476337.2022.2152100>