



## JOSE DE JESUS ORNELAS PAZ

No.CVU  
97820

### INFORMACIÓN GENERAL

CURP  
OEPJ750728HMNRZS00

RFC  
OEPJ750728DF7

SEXO  
Masculino

DOMICILIO  
CHIH , Cp. 31560

FECHA NACIMIENTO  
1975-07-28

PAÍS DE NACIMIENTO  
México

NACIONALIDAD  
Mexicana

ESTADO CIVIL  
Casado(a)

DOCUMENTO DE NACIONALIDAD  
Ver

### CONTACTO

CORREO PRINCIPAL  
chuyjjop@hotmail.com

MÓVIL PRINCIPAL  
6251039071

TELÉFONO PRINCIPAL

### CONTACTOS DE EMERGENCIA

#### CÓNYUGE

**LISSETTE ARIANA ABURTO  
JUAREZ**

ARI\_LISSETTE@HOTMAIL.COM

CEL. 1004175

TEL. + 625 1004175

CP. 31560 , Burócrata , CUAUHTÉMOC  
Chihuahua , México

### DEPENDIENTES ECONÓMICOS

#### CÓNYUGE

**LISSETTE ARIANA ABURTO  
JUAREZ**

CURP: AUJL770811MMNBR06

FECHA DE NACIMIENTO: 1977-08-11

GENERO: FEMENINO

ORDEN: 1

#### HIJO

**JESUS TADEO ORNELAS  
ABURTO**

CURP: OEAJ121011HCHRBSA3

FECHA DE NACIMIENTO: 2012-10-11

GENERO: MASCULINO

ORDEN: 2

#### HIJO

**DANIEL KARANI ORNELAS  
ABURTO**

CURP: OEAD091216HCHRBNA7

FECHA DE NACIMIENTO: 2009-12-16

GENERO: MASCULINO

ORDEN: 3

## ● IDIOMAS

---

### ENGLISH

Avanzado

### SPANISH

Lengua Materna

## ● ÁREA DE CONOCIMIENTO

---

**ÁREA:** Biología y Química

**CAMPO:** Ciencias de la vida

**DISCIPLINA:** Tecnología de alimentos

**SUB DISCIPLINA:** Otras

## ● SEMBLANZA

---

Es responsable del Laboratorio de Fitoquímicos y Nutrientes del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C (CIAD). Estudia la bioquímica y fisiología pre y post-cosecha de frutas, la biodisponibilidad/metabolismo digestivo/bioactividad de fitoquímicos, la estructuración y propiedades de lípidos y polisacáridos, el control de insectos y enfermedades de cultivos. La cromatografía, espectroscopía de masas, reometría, calorimetría y microscopía son sus principales herramientas analíticas. Egresó del Instituto Tecnológico de Morelia, la Universidad Autónoma de Querétaro y el CIAD, donde obtuvo los grados de Ingeniero Bioquímico, Maestro en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Doctor en Ciencias, respectivamente. Fue visitante en The Ohio State University y realizó dos estancias sabáticas en Chapman University. Trabajó en la industria alimentaria. Es autor y coautor de 115 artículos científicos, 14 capítulos de libro y 2 libros. Es co-inventor de una patente y un diseño industrial. Ha dirigido tesis de estudiantes de licenciatura, maestría y doctorado, algunos de los cuales son o fueron miembros del SNII. Sus investigaciones sobre Chile lo hicieron acreedor al Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2018), a una mención honorífica en el marco de dicho premio (2017) y a entrevistas por las revistas TIME y National Geographic. Es líder del grupo de investigación "Pigmentos Naturales (énfasis en carotenoides)", que incluye investigadores de 16 instituciones de 8 países. Participa en tres redes de investigación nacionales e internacionales (ALFANUTRA, IBERCAROT y BIOREVAL). Es miembro del comité editorial de las revistas Ciencia Rural (Brasil) y Biotecnia (México) y es árbitro de más de 47 revistas científicas nacionales y extranjeras. Fue Coordinador Técnico del Sistema Producto Tomate Nacional (2011-2013). Ha participado en congresos nacionales e internacionales. Ha dirigido investigaciones con financiamiento nacional y extranjero.

## ● EMPLEO ACTUAL




---

2007-11-01

● PROFESOR-INVESTIGADOR TITULAR C

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)  
Establecí el laboratorio de Fitoquímicos y Nutrientes. Formé un grupo de investigación interinstitucional y transdisciplinario con participantes nacionales y extranjeros. En 9 años pasé por los niveles candidato, 1 y 2 del Sistema Nacional de Investigadores. En 10 años alcancé todos los niveles (A, B, C, D (honorífica) y E (honorífica)) posibles en categoría de Investigador Titular dentro de la institución. Dentro de ese tiempo, en algunos años he ocupado el primer y segundo lugar institucional en investigación y el primero y tercero en docencia.  
[Ver Documento](#)

## ● TRAYECTORIA ACADÉMICA

-  **DOCTORADO**  
**DOCTOR EN CIENCIAS**  
GRADO OBTENIDO  
CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)  
[Ver Documento](#)
-  **MAESTRÍA**  
**MAESTRO EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**  
GRADO OBTENIDO  
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO  
[Ver Documento](#)
-  **LICENCIATURA**  
**INGENIERON BIOQUIMICO**  
GRADO OBTENIDO  
TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO  
[Ver Documento](#)

## ● LOGROS

-  **2025**  
**SNI 3**

2023

**UNIVERSIDAD DE SEVILLA  
SPAIN**

**MIEMBRO Y COORDINADOR DE GRUPO DENTRO DE LA RED REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. NUEVAS ESTRATEGIAS PARA LA RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS (RED BIOREVAL)**

Soy miembro activo por invitación de esta RED, donde coordino un grupo de investigadores mexicanos y extranjeros. Participan grupos de investigación de empresas e instituciones académicas de 7 países, siendo un servidor y el grupo que coordino los únicos mexicanos que participan en dicha RED. Puede encontrarse más información sobre esta RED en el enlace siguiente: <https://institucional.us.es/bioreval/integrantes.htm>

2023

**AD SCIENTIFIC INDEX  
UNITED STATES OF AMERICA**

**POSICIONES 18 Y 85 ENTRE LOS 100 INVESTIGADORES MÁS RECONOCIDOS EN MEXICO Y LATINOAMERICA EN EL AREA DE FOOD SCIENCE AND ENGINEERING**

AD Scientific Index me asignó las posiciones 5, 18, 85 y 838 en el CIAD, México, Latinoamérica y Mundo, respectivamente, en entre los principales investigadores en el Food Science and Engineering

2020

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
BRAZIL**

**EDITOR FOR CIENCIA RURAL**

Fui invitado por el editor en jefe a fungir como associate editor para Ciencia Rural, revista indizada por Web of Science (Thomson Reuters). La revista tiene 50 años de trayectoria. Participo como editor de esta revista desde 2020. En la liga siguiente se aprecia mi participación como editor: <https://www.ufsm.br/siterevista/cienciarural/editores-e-conselho-editorial>

2020

**UNIVERSIDAD DE SONORA  
MÉXICO**

**EDITOR PARA LA REVISTA BIOTECNIA**

Fui invitado por el editor en jefe de la revista Biotecnia para fungir como editor asociado de la revista Biotecnia, que se encuentra dentro del padrón de revistas científicas de CONAHCyT y está indexada en Web of Science. Desde 2020 participo como editor para esta revista. Puede encontrarse más información en esta liga: <https://biotecnica.unison.mx/index.php/biotecnica/about/editorialTeam>

2020

**SNI 2**

2019

**SOCIEDAD MEXICANA DE CIENCIAS HORTICOLAS, A.C. (SOMECH)  
MÉXICO**

**COORDINADOR DEL SIMPOSIO “PROPIEDADES NUTRACEUTICAS EN FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL MARCO DEL IV INTERNACIONAL DE HORTICULTURA**

Participé por invitación como coordinador del Simposio “PROPIEDADES NUTRACEUTICAS EN FRUTAS Y HORTALIZAS” en el marco del XVIII Congreso Nacional y IV Internacional de Horticultura

2019

**UNIVERSIDAD DE SONORA  
MÉXICO**

**SEGUNDO LUGAR EN EL CONCURSO DE CARTELES EN EL 2DO COLOQUIO EN MATERIALES DE INTERÉS BIOTECNOLÓGICO**

Se obtuvo el segundo lugar en concurso de carteles en el Segundo Coloquio en Materiales de Interés Biotecnológico con el trabajo Chaparro-Hernández, S., Cira-Chavez, L. A., Del Toro-Sánchez, C. L., Ornelas-Paz, J. J., Álvarez-Bajo, O., Ruiz-Cruz, S., Suárez-Jiménez, G. M.,

Rodríguez-Olivarría, G. Evaluación de la Actividad Antiinflamatoria de Extracto a Base de Fruto Papache. El trabajo fue presentado por la estudiante S. Chaparo-Hernandez , estudiante docotal que co-dirigí.

2018

**COCA COLA FEMSA  
MÉXICO**

**PREMIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 2018**

El CONACYT y la Industria Mexicana de Coca Cola me otorgó el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018, en la categoría Profesional en Investigación en Alimentos y su Impacto en la Nutrición. Yo dirigí al estudiante doctoral (Braulio Cervantes Paz) que realizó la investigación y fungí como autor para correspondencia del artículo ganador. Este es doi del artículo ganador: <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.038>

2018

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.  
MÉXICO**

**INVESTIGADOR TITULAR E (HONORÍFICA)**

Se me otorgó la categoría "E" Honorífica por mi desempeño institucional en Investigación, Docencia y Vinculación con el sector productivo. Esta es la máxima categoría académica que puede alcanzar un investigador en el CIAD. Yo la alcancé en 11 años, pasando por los niveles A, B, C, D y finalmente el E.

2017

**COCA COLA FEMSA  
MÉXICO**

**PREMIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 2017 (MENCION HONORIFICA)**

El CONACYT y la Industria Mexicana de Coca Cola me otorgaron la mención honorífica en el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2017, en la categoría Profesional en Investigación en Alimentos y su Impacto en la Nutrición. Fui director de tesis de la estudiante doctoral (Claudia I Victoria Campos) que realizó el estudio y fungí como autor para correspondencia en el artículo distinguido . Este es el doi del artículo distinguido: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.119>

2017

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)  
MÉXICO**

**PRIMER LUGAR EN DOCENCIA**

Obtuve el primer lugar Institucional (todas las unidades del CIAD) en cuanto a la graduación de estudiantes como director de tesis, impartición de cursos instituciones como responsable e impartición de cursos al sector productivo y educativo externo.

2016

**SNI 2**

2016

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)  
MÉXICO**

**SEGUNDO LUGAR EN INVESTIGACIÓN**

Obtuve el segundo lugar en INVESTIGACION a nivel institucional (todas las Unidades del CIAD) por la generación de artículos científicos y capítulos de libro.

2016

**NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY  
UNITED STATES OF AMERICA**

**ENTREVISTA PARA NATIONAL GEOGRAPHIC**

Fui entrevistado por la revista National Geographic donde se me pide mi opinión como experto en chiles. La entrevista se tituló Is Sriracha under siege? y se encuentra en la liga siguiente:

<https://www.nationalgeographic.com/people-and-culture/food/the-plate/2016/06/is-sriracha-under-seige-/>

2016

**UNIVERSIDAD DE COSTA RICA**  
**COSTA RICA**

**IMPARTICION DE CONFERENCIA EN COSTA RICA POR INVITACION DEL FOOD SECURITY CENTER (ALEMANIA)**

El Food Security Center (Alemania) me invitó a impartir conferencia en la Universidad de Costa Rica sobre el valor nutrimental de frutos latinoamericanos. En el sistema no aparece el Food Security Center de Alemania.

2016

**CHAPMAN UNIVERSITY**  
**UNITED STATES OF AMERICA**

**IMPARTICION DE CURSO EN CHAPMAN UNIVERSITY (USA)**

Impartí curso por invitación sobre cromatografía en Chapman University

2016

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.**  
**MÉXICO**

**INVESTIGADOR TITULAR D (HONORÍFICA)**

Por mi desempeño académico recibí el nombramiento de Investigador Titular D Honorifica

2015

**TIME**  
**UNITED STATES OF AMERICA**

**ENTREVISTA PARA TIME**

Fuí entrevistado por la revista TIME por mis investigaciones con Chile. La entrevista se titula: This One Condiment Instantly Improves Your Diet. Se encuentra disponible en la liga siguiente: <http://time.com/4133939/hot-sauce-chili-peppers/>

2015

**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO**  
**MÉXICO**

**PROFESOR DE LA UAAN SOLICITA CAPACITACION Y SE LE BRINDA**

El profesor Francisco Centeno de la UAAN me solicitó capacitación y se la brindó. Para mí es un logro que investigadores de otras instituciones me soliciten capacitación.

2014

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**  
**MÉXICO**

**PRIMER LUGAR EN INVESTIGACION, DOCENCIA Y VINCULACION**

Fui el investigador que más productos de investigación (artículos ISI, libros, capítulos de libro, etc.), docencia (estudiantes graduados y cursos impartidos) y vinculación (apoyo al sector productivo) obtuvo en el año anterior a la entrega del reconocimiento

2014

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**  
**MÉXICO**

**PRIMER LUGAR EN INVESTIGACION**

Fui el investigador que más productos de investigación (artículos ISI, libros, capítulos de libro, etc.) obtuvo en el año anterior a la entrega del reconocimiento. Esto a nivel institucional, incluyendo todas las unidades del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C.

2014

**COLEGIO MEXICANO DE INGENIEROS BIOQUIMICOS, A.C.**  
**MÉXICO**

**PRIMER LUGAR EN VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

Se otorgó el Primer Lugar en área de ingeniería de procesos en el VIII Congreso Internacional

de Ingeniería Bioquímica. El trabajo ganador fue: Virgen-Ortiz, J.J., Ibarra-Junquera, V., Escalante-Minakata, P., Osuna-Castro J.A., Ornelas-Paz J.J. Caracterización molecular de enzimas fructosiltransferasas de *Aspergillus aculeatus* y su uso para la síntesis de fructooligosacáridos.

2014

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**  
**MÉXICO**

**INVESTIGADOR TITULAR C**

Por mi desempeño institucional fui ascendido a Investigador Titular C

2013

**UNIVERSIDAD DE SEVILLA**  
**SPAIN**

**MIEMBRO DE TRIBUNAL DE TESIS DOCTORAL DE ESTUDIANTE EN UNIVERSIDAD ESPAÑOLA**

FUI INVITADO A PARTICIPAR, Y PARTICIPE, COMO MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS DOCTORAL DE CARLA C. STINCO, ESTUDIANTE DE LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA

2013

**SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE**  
**MÉXICO**

**PREMIO ESTATAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE CHIHUAHUA 2013**

Se me otorgó el premio en Ciencia 2013 (Área 1, Cadena Alimentaria Agropecuaria), otorgado por el gobierno de Chihuahua

2013

**GRUPO JUMEX, S.A. DE C.V.**  
**MÉXICO**

**GRUPO JUMEX SOLICITA APOYO TECNICO Y SE LE BRINDA**

Grupo JUMEX me solicitó apoyó técnico debido a que quieren implementar un proceso de extracción de pectina para aprovechar los residuos que generan. Mi laboratorio tiene cerca de 15 años trabajando con pectina, por lo que esta solicitud de JUMEX es un logro para mí.

2012

**UNIVERSIDAD DE SEVILLA**  
**SPAIN**

**MODERADOR DE SESIÓN EN TALLER CIENTIFICO INTERNACIONAL**

Moderé la sesión titulada "Carotenoides en los alimentos", dentro del Taller Internacional de Carotenoides como Ingredientes de Alimentos Funcionales, celebrado en la facultad de farmacia de la Universidad de Sevilla del 10 al 12 de septiembre de 2012. En este taller participaron empresas e instituciones educativas de los países iberoamericanos.

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**  
**MÉXICO**

**TERCER LUGAR EN DOCENCIA**

Fui el tercer investigador que más productos de docencia (estudiantes graduados y cursos académicos) obtuvo en el año anterior a la entrega del reconocimiento. Esto a nivel institucional, incluyendo todas las unidades del CIAD.

2012

**COLEGIO MEXICANO DE INGENIEROS BIOQUIMICOS, A.C.**  
**MÉXICO**

**PRIMER LUGAR EN VII CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

Se recibió el Primer Lugar en área de ingeniería de procesos en el VII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. El trabajo distinguido fue: Virgen-Ortiz, J.J., Ibarra-Junquera, V., Osuna-Castro J.A., Escalante-Minakata, P., Mancilla-Margalli, N.A., Ornelas-Paz J.J. Método y dispositivo para la concentración de proteínas basado en crioconcentración

2012

**SNI 1**

2012

**UNIVERSIDAD DE SEVILLA**  
**SPAIN**

**IMPARTICION DE CONFERENCIA POR INVITACION EN LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA**

Fui invitado a impartir conferencia en la Universidad de Sevilla

2012

**PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO (CYTED)**

**SPAIN**

**MIEMBRO Y COORDINADOR DE GRUPO EN RED IBEROAMERICANA PARA EL ESTUDIO DE NUEVOS CAROTENOIDES BIOACTIVOS COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS (IBERCAROT)**

Fui miembro y coordinador de un grupo multidisciplinario y multiinstitucional dentro de la red IBERCAROT. Dicha red estuvo conformada por 54 grupos de investigación (323 investigadores) de diversas instituciones de 15 países. Se puede encontrar mayor información al respecto en la liga: [https://www.cytel.org/conteudo.php?idm=248&id\\_rede=406](https://www.cytel.org/conteudo.php?idm=248&id_rede=406)

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**

**MÉXICO**

**INVESTIGADOR TITULAR B**

Por mi desempeño institucional fui ascendido a Investigador Titular B

2011

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO**

**MÉXICO**

**PROFESOR INVITADO EN LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO**

Funjo como profesor invitado en la Universidad Autónoma de Queretaro desde 2011

2011

**SISTEMA PRODUCTO TOMATE NACIONAL (CONSEJO NACIONAL DE PRODUCTORES DE TOMATE A.C.)**

**MÉXICO**

**COORDINADOR TÉCNICO DEL SISTEMA PRODUCTO TOMATE NACIONAL**

Durante 3 años trabajé con los productores de tomate de todo el país para identificar y priorizar los problemas que enfrentaban. Conformé un equipo de investigadores de muchas instituciones educativas y formales en conjunto un proyecto de investigación acorde a la problemática. Les entregue el proyecto pero me fue imposible continuar con el cargo, pues me convertí en padre. No encontré en RIZOMA el Consejo Nacional de Productores de Tomate, quien me otorgo la distinción.

2011

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI**

**MÉXICO**

**INVESTIGADOR DE LA UASLP SOLICITA CAPACITACION Y SE LE BRINDA**

El Dr. Juan Carlos Guevara de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí me solicitó capacitación, la cual le brindé gustoso. Es un logro para mí que otros investigadores me soliciten capacitación.

2009

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)**

**MÉXICO**

**CARTA DE FELICITACION DEL DIRECTOR GENERAL DEL CIAD POR PROYECTO**



## APROBADO

EL DIRECTOR GENERAL DEL CIAD EXTIENDE CARTA DE FELICITACION POR PROYECTO APROBADO EN LA CONVOCATORIA DE INVESTIGACION CIENTIFICA BASICA (MODIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LA PECTINA DEL CHILE JALAPEÑO DURANTE LA MADURACIÓN Y PROCESAMIENTO TÉRMICO DOMESTICO Y

### SNI 1

2009

2008

### KELLOGG COMPANY MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. MÉXICO

KELLOGGS COMPANY QUIERE UTILIZAR IMAGEN DE MI INSTITUCION EN SUS PRODUCTOS DEBIDO A RESULTADOS FAVORABLES OBTENIDOS EN PROYECTO DE INVESTIGACION

KELLOGG COMPANY MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. quiere utilizar imagen de mi institucion por resultados que obtuve al evaluar la capacidad de absorción de grasa de empanizadores de dicha compañía. Realicé el proyecto de investigación y el departamento administrativo de mi institución le dio seguimiento a la petición de KELLOGG. Desconozco el final

2008

### CONSEJO SISTEMA PRODUCTO CHILE A.C. (SISTEMA PRODUCTO CHILE) MÉXICO

#### APOYO TECNICO AL SISTEMA PRODUCTO CHILE

Participo por invitación en varias reuniones convocadas por el Consejo Sistema Producto Chile donde se definieron necesidades de investigación con miras a combatir la problemática que afecta la producción de Chile.

2007

### CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C. MÉXICO

#### INVESTIGADOR TITULAR A

A mi ingreso al Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. recibí el nombramiento de Investigador Titular A

2006

### SERVICIO ALEMAN DE INTERCAMBIO ACADEMICO (DAAD) GERMANY

#### OBTENCION DE BECA PARA REALIZAR ESTANCIA EN UNIVERSITY OF HOHENHEIM

Sometí una propuesta de investigación al DAAD para obtener una beca para realizada en University of Hohenheim (Stuttgart, Alemania) y resultó aprobada, pero por lesiones en una rodilla no pude tomar la beca ni realizar la estancia.

2006

### THE OHIO STATE UNIVERSITY UNITED STATES OF AMERICA

#### VISITING SCHOLAR EN THE OHIO STATE UNIVERSITY

Realicé una estancia de investigación en The Ohio State University (College of Human Ecology). Fue una estancia corta pero que me permitió generar datos interesantes que se publicaron en una muy buena revista

2002

### UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO MÉXICO

#### MENCION HONORIFICA EN LA OBTENCION DEL GRADO DE MAESTRIA

OBTUVE EL GRADO DE MAESTRIA CON MENCION HONORIFICA

1999

**DIRECCION GENERAL DE EDUCACION TECNOLOGICA INDUSTRIAL (DGETI)  
MÉXICO**

**SEGUNDO LUGAR EN EL XIV CONCURSO NACIONAL DE CREATIVIDAD DE LOS  
INSTITUTOS TECNOLOGICOS**

OBTUVE EL SEGUNDO LUGAR EN LA FASE LOCAL DEL XIV CONCURSO NACIONAL DE CREATIVIDAD DE LOS INSTITUTOS TECNOLÓGICOS CON EL PROYECTO "DESARROLLO DE TECNOLOGÍA PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL GRANO DE AMARANTO"

## ● TRAYECTORIA PROFESIONAL

2007-11-01

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)  
PROFESOR-INVESTIGADOR TITULAR C**

Establecí el laboratorio de Fitoquímicos y Nutrientes. Formé un grupo de investigación interinstitucional y transdisciplinario con participantes nacionales y extranjeros. En 9 años pasé por los niveles candidato, 1 y 2 del Sistema Nacional de Investigadores. En 10 años alcancé todos los niveles (A, B, C, D (honorífica) y E (honorífica)) posibles en categoría de Investigador Titular dentro de la institución. Dentro de ese tiempo, en algunos años he ocupado el primer y segundo lugar institucional en investigación y el primero y tercero en docencia.

[Ver Documento](#)

2007-08-15

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO  
TECNICO LABORATORISTA**

SEPARACION DE LAS PRINCIPALES FRACCIONES DE POLISACARIOS QUE COMPONEN EL MUCILAGO DEL NOPAL, SABILA, MEZQUITE Y MAGUEY

2002-07-01

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO  
TECNICO LABORATORISTA**

1. APLICACION DE TRATAMIENTOS TERMICOS (AIRE CALIENTE) PARA PRESERVAR DIVERSAS FRUTAS (MANGO, PAPAYA, AGUACATE, TOMATE). 2. APLICACION DE ATMOSFERAS MODIFICADAS (SIN Y CON ADSORBENTE DE ETILENO) PARA LA PRESERVACION DE DIVERSAS FRUTAS (MANGO, AGUACATE, TOMATE). 3. INCREMENTAR LOS CONOCIMIENTOS DE HPLC.

2000-01-02

**SAPORIS COMERCIAL, S.A. DE C.V.**

**JEFE DE TURNO. LA EMPRESA EN AQUEL TIEMPO SE LLAMABA GS FOODS, LUEGO CAMBIÓ A SAPORIS, Y ESTÁ LOCALIZADA EN LA CALLE ORIENTE CUATRO # 226. CP. 58200, EN CIUDAD INDUSTRIAL DE MORELIA, MICHOACÁN. TEL. 443 323 2300.**

junto con los supervisores de los dos turnos restantes se elevó la productividad a niveles sin precedentes.

## ● ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

2006-04-17 - 2006-06-16

**THE OHIO STATE UNIVERSITY  
ACADÉMICA**

**DETERMINACIÓN DE LA MICELARIZACIÓN DIGESTIVA DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRUTAS MEXICANAS**

Se aprendió y estableció en México la metodología para la determinación de la micelarización de fitoquímicos, además se publicó un artículo en el Journal of Agricultural and Food Chemistry. Se estableció una colaboración que perdura hasta el día de hoy y que ha derivado en más artículos

, una mención honorífica en el premio Coca-Cola (2017) y estancias para estudiantes mexicanos.

2014-08-18 - 2015-08-17

**CHAPMAN UNIVERSITY**  
**SABÁTICA**

#### **APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS A FRUTAS**

Se aprendió la ciencia detrás del uso de la energía ionizantes para la eliminación de plagas cuarentenarias (fines fitosanitarios) en frutas. Del trabajo realizado resultaron 3 artículos publicados en revistas de alto impacto (Food Chemistry, Food Bioprocess and Technology y Scientia Horticulturae) y un capítulo de libro. Actualmente se está ejecutando un proyecto en conjunto.

2022-09-12 - 2023-09-30

**CHAPMAN UNIVERSITY**  
**SABÁTICA**

#### **IMPACTO DEL TIPO DE ENERGÍA IONIZANTE PARA EL TRATAMIENTO FITOSANITARIO DE FRUTAS FRESCAS EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ÉSTAS**

Evalué el impacto del tratamiento con irradiación gamma, rayos x e e-beam a las mismas dosis fitosanitarias en la composición química y fisiología de frutas. Publiqué un artículo en Food Hydrocolloids (<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108952>) y se envió otro a la revista Postharvest Biology and Technology (PBT-D-24-00090). Se están redactando otros artículos. Utilicé el microscopio Zeiss Sigma 300 y el sistema de MS-MS Bruker Impact II. Establecí colaboraciones con investigadores.

## ● **DOCENCIA**

[Ver Documento Probatorio](#)

### **CURSOS IMPARTIDOS**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION III**  
**5281828190**

2024-08-19 / 2024-12-13

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5281828190**

2024-01-29 / 2024-06-28

Doctorado

**SNP**

★ Producto Destacado

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS.**

**5133814320**

2022-01-24 / 2022-05-20

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN IV (A)**

**5281828190**

2021-08-16 / 2021-12-15

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VI (A)**

**5281828190**

2021-08-16 / 2021-12-15

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VII (A)**

**5281828190**

2021-08-16 / 2021-12-15

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VIII (A)**

**5281828190**

2021-08-16 / 2021-12-15

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS.**

Doctorado  
**SNP**

**5281828190**

2021-01-25 / 2021-06-11

Doctorado  
**SNP**

**TECNICA SELECTA. ANALISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS**

**5281828190**

2020-08-17 / 2020-12-04

Maestría  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION II (A)**

**5281828190**

2020-01-20 / 2020-06-12

Maestría  
**SNP**

**TECNICA SELECTA. ANALISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS**

**5281828190**

2019-08-19 / 2019-12-13

Doctorado  
**SNP**

**TECNICA SELECTA. ANALISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS**

**5281828190**

2019-01-21 / 2019-05-31

Maestría  
**SNP**

**METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Maestría  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION II (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION III (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION IV (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION V (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VI (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VII (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VIII (A)**

**5281828190**

2018-08-13 / 2018-12-06

Doctorado  
**SNP**

**EVALUACIÓN DE ANTIOXIDANTES Y CAPSAICINOIDES DE CHILTEPÍN (CAPSICUM ANNUUM) POR TÉCNICAS DE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN.**

2017-12-08 / 2017-12-08

Licenciatura

**AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA**

**NO\_SNP**

**CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

2017-12-07 / 2017-12-07

Licenciatura

**AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA**

**NO\_SNP**

**ALTERACIONES MICROBIANAS Y VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS**

2017-12-06 / 2017-12-06

Licenciatura

**AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA**

**MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS**

2017-12-05 / 2017-12-05

Licenciatura

**AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA**

**NO\_SNP**

NO\_SNP

**INOCUIDAD ALIMENTARIA HACCP ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL PARA ALIMENTOS**

2017-12-04 / 2017-12-04

Licenciatura

**AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA**

NO\_SNP

**TECNICA SELECTA ANALISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS.**

5281828190

2017-01-23 / 2017-06-23

Doctorado

SNP

**ANALYSIS OF PHYTOCHEMICALS IN FRUITS AND VEGETABLES.**

2016-08-15 / 2016-08-16

Maestría

**FOOD SCIENCE**

NO\_SNP

**DETERMINACIÓN DE FITOQUÍMICOS DIETARIOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN.**

2016-07-12 / 2016-07-12

Preparatoria

**PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

NO\_SNP

**SEMINARIO DE INVESTIGACION I**

5143814390

2016-01-25 / 2016-06-17

Doctorado

SNP

**SEMINARIO DE INVESTIGACION II (A)**

5281828190

2016-01-25 / 2016-06-17

Doctorado

SNP

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VII (A)**

5281828190

2016-01-25 / 2016-06-17

Doctorado

SNP

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

5143814390

**TECNICA SELECTA ANALISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS**

5143814390

2017-08-14 / 2017-12-08

Doctorado

SNP

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

5143814390

2016-08-15 / 2016-12-09

Doctorado

SNP

**THEORETICAL FUNDAMENTALS OF HPLC**

2016-08-11 / 2016-08-12

Maestría

**FOOD SCIENCE**

NO\_SNP

**COMPUESTOS BIOACTIVOS DIETARIOS**

2016-07-11 / 2016-07-11

Preparatoria

**PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

NO\_SNP

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS.**

5143814390

2016-01-25 / 2016-06-17

Doctorado

SNP

**SEMINARIO DE INVESTIGACION III (A)**

5281828190

2016-01-25 / 2016-06-17

Doctorado

SNP

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LIQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASAS**

5281828190

2015-08-17 / 2015-12-04

Doctorado

SNP

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II**

5360736080

2013-08-26 / 2013-12-20

Doctorado

2014-01-27 / 2014-06-06

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION IV**

**5281828190**

2013-08-26 / 2013-12-20

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION VI**

**5281828190**

2013-08-26 / 2013-12-20

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5281828190**

2012-08-06 / 2013-01-07

Doctorado

**SNP**

**DETERMINACIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS EN JUGOS DE FRUTAS**

**7629229280**

2011-11-14 / 2011-11-14

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN (308)**

**5143814390**

2011-06-22 / 2012-01-10

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION (313)**

**5281828190**

2011-06-22 / 2012-01-10

Doctorado

**SNP**

**EL DESARROLLO DEL METODO CROMATOGRFICO Y SU APLICACION EN EL ANALISIS DE CAROTENOIDES**

**7629229280**

2010-12-10 / 2010-12-10

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN (312)**

**5281828190**

2010-08-23 / 2011-01-07

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION V**

**5281828190**

2013-08-26 / 2013-12-20

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5143814390**

2013-02-04 / 2013-06-28

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5143814390**

2012-01-30 / 2012-06-15

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I**

**5281828190**

2011-06-22 / 2012-01-10

Maestría

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACION (312)**

**5281828190**

2011-06-22 / 2012-01-10

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5143814390**

2011-01-31 / 2011-06-10

Doctorado

**SNP**

**SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN (307)**

**5143814390**

2010-08-23 / 2011-01-07

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

**5143814390**

2010-02-02 / 2010-06-11

SNP

Doctorado  
SNP

**CURSO TEÓRICO PRÁCTICO DE CROMATOGRAFÍA  
LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN (HPLC)**

2009-11-30 / 2009-11-04

Licenciatura

**FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS**

**NO\_SNP**

**MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS  
5143814390**

2009-08-24 / 2010-01-13

Doctorado

**SNP**

**DETERMINACIÓN DE AZÚCARES, CAPSAICINAS Y BETA-  
CAROTENO EN FRUTAS**

7629229280

2009-07-13 / 2009-07-17

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA SELECTA. ANÁLISIS DE ALIMENTOS MEDIANTE  
CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A  
ESPECTROMETRÍA DE MASAS**

5143814390

2009-02-01 / 2009-06-01

Doctorado

**SNP**

**TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN. CROMATOGRAFÍA DE  
LÍQUIDOS**

5143814390

2008-02-01 / 2008-06-02

Doctorado

**SNP**

**CAROTENOIDES DEL MANGO MEXICANO: COMPOSICION,  
BIOACCESIBILIDAD Y VALOR COMO VITAMINA A**

1122026580

2005-04-22 / 2005-04-22

Maestría

**SNP**

**VITAMINAS**

1122026580

2005-01-28 / 2005-01-28

Maestría

**SNP**

## ● TRABAJOS DE TITULACIÓN

[Ver Documento Probatorio](#)

**SUSCEPTIBILIDAD DEL PURÉ DE AGUACATE CRIOLLO, TIPO HASS Y HASS AL CAMBIO DE COLOR Y PARDEAMIENTO**

2024-08-30 · 2024-08-30

Doctorado

Terminada

**ACIDO CÍTRICO Y TARTARICO EN EL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE PECTINAS SOBRE MANZANAS NO  
COMERCIALES**

2024-04-12 · 2024-04-12

Licenciatura

Terminada

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO**

**APLICACIONES DE CACL2 Y CACO3 EN EL RENDIMIENTO Y COMPOSICIÓN FISCOQUÍMICA EN BAYAS SHIRAZ.**

2023-09-25 · 2023-09-25

Licenciatura

Terminada

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO**

**ÁCIDO ABCÍSICO Y SULFATO DE CALCIO EN EL RENDIMIENTO Y CALIDAD EN BAYAS SHIRAZ**

2023-06-30 · 2023-06-30

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO

CALCIO EN PRECOSECHA SOBRE LOS COMPONENTES DE RENDIMIENTO DE UVA SHIRAZ VENDIMIAS 2019 Y 2020

2022-11-18 · 2022-11-18

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO

FENOLOGÍA FLORAL, RENDIMIENTO Y CALIDAD DE FRUTO EN HONEYCRISP CON DIFERENTES PORTAINJERTOS DE MANZANO [MALUS SYLVESTRIS (L.) VAR. DOMESTICA (BORKH) MANSF)]

2021-06-29 · 2021-06-29

Maestría

Terminada

EFFECTO DE LA APLICACIÓN POSCOSECHA DE OLIGOSACÁRIDOS PÉCTICOS EN LA CALIDAD DE FRESA (FRAGARIA X ANANASSA DUCH)

2021-01-27 · 2021-02-05

Maestría

Terminada

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, ANTIINFLAMATORIA Y ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE FRUTO DE PAPACHE (RANDIA ECHINOCARPA).

2020-12-15 · 2020-12-15

Doctorado

Terminada

CONTENIDO DE AZÚCARES Y ATRIBUTOS DE CALIDAD DE AGUACATES CRIOLLO Y HASS EN ESTADO MADURO

2020-10-14 · 2021-12-02

Licenciatura

Terminada

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO - 177934 - NACIONAL | - CIUDAD DE MÉXICO - MÉXICO

PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE FRAMBUESA (RUBUS IDAEUS L.) BAJO TÚNEL DE POLIETILENO Y CAMPO ABIERTO

2020-08-20 · 2021-05-21

Maestría

Terminada

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE POLISACÁRIDOS DE FRUTAS TRATADAS CON ENERGÍA IONIZANTE.

2020-01-20 · 2020-01-20

Maestría

Terminada

INDUCCIÓN DE POLIFENOLES Y COMPUESTOS VOLÁTILES EN VITIS VINIFERA PARA CALIDAD EN UVA Y VINO

2019-12-10 · 2019-12-16

Doctorado

Terminada

CARACTERIZACIÓN FITOQUÍMICA, CONTENIDO DE FENOLES, FLAVONOIDES, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIA DEL FRUTO DE AGRILLO (RHUS TRILOBATA)

2019-12-10 · 2019-12-10

Maestría

Terminada



---

**CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL FRUTO DE AYALE (CRESCENTIA ALATA KUNTH)**

2018-11-14 · 2018-11-22

**Maestría**

**Terminada**

---

**EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y MORFOLÓGICA DE ALGUNOS GENOTIPOS DE AGUACATE MEXICANO**

2018-10-31 · 2018-12-10

**Licenciatura**

**Terminada**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO**

---

**CARACTERIZACIÓN FÍSICA, NUTRIMENTAL Y DE COMPUESTOS PROTECTORES DE LA SALUD DE FRUTOS MADUROS DE AGUACATES CRIOLLOS, 'HASS' Y VARIACIONES GENÉTICAS DEL 'HASS'.**

2017-12-01 · 2017-12-08

**Maestría**

**Terminada**

---

**PERFIL FENÓLICO DE CUATRO VARIEDADES DE MANZANA [MALUS SYLVESTRIS (L.) MILL. VAR. DOMESTICA (BORKH) MANSF] EN CÁSCARA Y PULPA.**

2017-10-20 · 2017-12-07

**Licenciatura**

**Terminada**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO**

---

**IDENTIFICACION DE COMPUESTOS FENOLICOS DE DOS VARIEDADES DE CIRUELA MEDIANTE UPLC-MS Y SU MICROENCAPSULACION POR COACERVACIÓN**

2017-09-26 · 2017-10-06

**Maestría**

**Terminada**

---

**ATRIBUTOS DE CALIDAD DE GENOTIPOS DE CHILE JALAPEÑO (CAPSICUM AMMUM L.) EMPLEADOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CHILE CHIPOTLE**

2017-02-24 · 2017-03-23

**Licenciatura**

**Terminada**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO**

---

**ATRIBUTOS DE CALIDAD Y CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN DIVERSOS ECOTIPOS DE CHILTEPÍN (CAPSICUM ANNUUM VAR. L GLABRIUSCULUM)**

2016-11-18 · 2016-11-18

**Licenciatura**

**Terminada**

**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO - 417 - NACIONAL | - CIUDAD DE MÉXICO - MÉXICO**

---

**CARACTERIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICA, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIA DE EXTRACTOS DE HOJA Y PULPA DE UVALAMA (VITEX MOLLIS)**

2016-11-14 · 2018-11-22

**Maestría**

**Terminada**

---

**EFFECTO DEL EMPAQUE EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN EL CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN CHILE JALAPEÑO**

2016-10-19 · 2016-10-19

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD ESTATAL DE SONORA - - NACIONAL | - SONORA - MÉXICO

EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE E IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS BIOQUÍMICOS DE PITAYA (STENOCEREUS THURBERI) EN DOS ESTADOS DE MADURACIÓN

2016-09-22 · 2016-09-22

Maestría

Terminada

EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE QUITOSANO CON O SIN EXTRACTO DE PLANTA DE TOMATE EN LA RETENCIÓN DE LA CALIDAD DE CARNE DE CERDO Y POLLO EN REFRIGERACIÓN

2016-02-18 · 2016-02-18

Maestría

Terminada

★ Producto Destacado

EFFECTO DE LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE LAS PECTINAS EN LA MICELARIZACIÓN DE CAROTENOIDES

2016-01-15 · 2016-01-15

Doctorado

Terminada

★ Producto Destacado

ESTABILIDAD DIGESTIVA Y POTENCIAL DE ABSORCIÓN IN VITRO DE COMPUESTOS FENÓLICOS LIPOSOLUBLES E HIDROSOLUBLES.

2016-01-15 · 2016-01-15

Doctorado

Terminada

EXPRESIÓN Y ACTIVIDAD DE AMILASAS EN BANANOS 'ENANO GIGANTE' Y FHIA-23 Y SU RELACIÓN CON EL CONTENIDO Y MORFOLOGÍA DEL ALMIDÓN DURANTE LA MADURACIÓN

2016-01-07 · 2016-01-07

Maestría

Terminada

ALTERACIÓN DE LA CALIDAD DEL JUGO DE MANZANA EN FUNCIÓN DE ETAPAS SELECTAS DEL PROCESO INDUSTRIAL DE OBTENCIÓN Y USO POTENCIAL DEL BAGAZO OBTENIDO PARA LA EXTRACCIÓN DE PECTINAS

2014-07-19 · 2014-08-19

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD ESTATAL DE SONORA - - NACIONAL | - SONORA - MÉXICO

MODIFICACIÓN FÍSICOQUÍMICA NATURAL Y TÉRMICA DE FRACCIONES PÉCTICAS DE CHILE JALAPEÑO (CAPSICUM ANNUUM)

2014-05-06 · 2014-07-09

Doctorado

Terminada

CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y BIOLÓGICA DE PELÍCULAS DE QUITOSANO CON EXTRACTOS NATURALES Y ACEITES ESENCIALES

2013-09-17 · 2013-10-30

Doctorado

Terminada

**MORFOLOGÍA DE GRÁNULOS DE ALMIDÓN Y NIVELES DE COMPUESTOS ASOCIADOS A SU METABOLISMO EN MANZANA 'GOLDEN DELICIOUS' EN FUNCIÓN DE LA MADURACIÓN PRECOSECHA Y ALMACENAMIENTO POSCOSECHA**

2013-01-18 · 2013-01-25

**Maestría**

**Terminada**

**PERFIL DE CAROTENOIDES EN CHILE JALAPEÑO (CAPSICUM ANNUUM) EN FUNCIÓN DEL ESTADO DE MADUREZ Y PROCESAMIENTO TÉRMICO.**

2011-11-30 · 2011-12-08

**Maestría**

**Terminada**

**DETERMINACIÓN DE LA BIOACCESIBILIDAD DE CAROTENOIDES DE CHILE JALAPEÑO (CAPSICUM ANNUUM) EN FUNCIÓN DE LA MADURACIÓN, PROCESAMIENTO TÉRMICO Y TIPO DE GRASA**

2011-11-27 · 2011-12-08

**Maestría**

**Terminada**

**ACTIVIDAD ANTIBACTERIAL Y ANTIOXIDANTE DE CUBIERTAS COMESTIBLES A BASE DE QUITOSANO CON ACEITES ESENCIALES INCORPORADOS**

2011-11-15 · 2011-11-15

**Licenciatura**

**Terminada**

**[INSTITUTO TECNOLOGICO DE SONORA - NAPUES - NACIONAL | - SONORA - MÉXICO](#)**

**EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE RESIDUOS DE AGUACATE**

2011-11-01 · 2011-11-17

**Maestría**

**Terminada**

**EFFECTO DEL EMPACADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN LA PRESERVACIÓN Y CALIDAD DEL CHILE JALAPEÑO**

2011-04-04 · 2011-04-15

**Licenciatura**

**Terminada**

**[TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO - 177934 - NACIONAL | - CIUDAD DE MÉXICO - MÉXICO](#)**

**CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LOS CULTIVARES DE BANANO ENANO GIGANTE, FHIA-17 Y FHIA-23**

2011-02-01 · 2011-03-23

**Licenciatura**

**Terminada**

**[UNIVERSIDAD DE COLIMA - NAPUES - NACIONAL | - COLIMA - MÉXICO](#)**

**EMPACADO DE CHILE JALAPEÑO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS PASIVAS: EFECTO EN LA POBLACIÓN MICROBIANA, FENOLES TOTALES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE**

2011-01-25 · 2011-01-25

**Maestría**

**Terminada**

**CAMBIOS FÍSICOQUÍMICOS DE LOS MATERIALES PÉCTICOS DE LA MANZANA DURANTE LA MADURACIÓN PRECOSECHA Y POSCOSECHA Y SU RELACIÓN CON LA FIRMEZA**

2010-12-17 · 2011-01-19

**Maestría**

**Terminada**

**DISEÑO Y EVALUACION DE UN EMPAQUE ECONOMICO PARA REDUCIR LA PERDIDA DE PESO, PRESERVAR LA CALIDAD Y EXTENDER LA VIDA DEL CHILE JALAPEÑO EN POSCOSECHA**

2010-12-17 · 2014-04-08

Licenciatura

Terminada

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO - 177934 - NACIONAL | - CIUDAD DE MÉXICO - MÉXICO

**EVOLUCIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD EN FRESA CHIHUAHUENSE DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN**

2010-01-11 · 2010-04-28

Licenciatura

Terminada

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO - 177934 - NACIONAL | - CIUDAD DE MÉXICO - MÉXICO

**EVALUACIÓN DE PELÍCULAS PLÁSTICAS CON POTENCIAL PARA EMPACAR CHILE JALAPEÑO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS, UTILIZANDO UNA CELDA DE DIFUSIÓN MOLECULAR GASEOSA**

2010-01-06 · 2010-03-12

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO

**EFFECTO DEL PROCESAMIENTO TÉRMICO DOMÉSTICO EN LA ESTABILIDAD DE ALGUNOS ANTIOXIDANTES DEL CHILE MEXICANO**

2009-04-30 · 2009-05-07

Licenciatura

Terminada

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA - 4120000 - NACIONAL | - CHIHUAHUA - MÉXICO

**PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y HUMANISTA**

**ARTÍCULOS**

**PHYTOSANITARY IRRADIATION EFFECTS ON FRESH PRODUCE QUALITY – A REVIEW  
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY**

Año: 2024

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN impreso: 0925-5214

ISSN electrónico: 1873-2356

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2024.112855>

Autor(es): John B. Golding , Apiradee Uthairatanakij , José de Jesús Ornelas Paz , Anuradha Prakash ,

**MORPHOLOGICAL, BIOLOGICAL, AND MOLECULAR CHARACTERIZATION OF TYPE I GRANULOVIRUSES OF SPODOPTERA FRUGIPERDA**

NEOTROPICAL ENTOMOLOGY

Año: 2024

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN electrónico: 1678-8052

DOI: <https://doi.org/10.1007/s13744-024-01172-3>

**Autor(es):** Magali Ordóñez García , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , José de Jesús Ornelas Paz , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Miguel Ángel Salas Marina , Octavio Jonathan Cambero Campos , Mario Orlando Estrada Virgen , Mario Alberto Morales Ovando , Claudio Rios Velasco ,

---

## **STREPTOMYCES STRAINS INHIBIT THE GROWTH OF FUSARIUM KUROSHIUM AND FUSARIUM SOLANI AND PROMOTE THE GROWTH OF ARABIDOPSIS THALIANA**

**BIOCONTROL SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0958-3157

**ISSN electrónico:** 1360-0478

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/09583157.2024.2351825>

**Autor(es):** María Fernanda Ruiz Cisneros , José de Jesús Ornelas Paz , Daniel Alonso Pérez Corral , Guadalupe Isela Olivas Orozco , David Ignacio Berlanga Reyes , Octavio Jonathan Cambero Campos , Mario Orlando Estrada Virgen , Salvador Ordaz Silva , Miguel Ángel Salas Marina , Claudio Rios Velasco ,

---

## **TYRAMINE AS A POSSIBLE VIRULENCE FACTOR IN MELISSOCOCCUS PLUTONIUS**

**APIDOLOGIE**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0044-8435

**ISSN electrónico:** 1297-9678

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13592-024-01104-5>

**Autor(es):** Gerardo Pérez Ordóñez , Alejandro Romo Chacón , David Chávez Flores , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Claudio Rios Velasco , José de Jesús Ornelas Paz , Carlos Horacio Acosta Muñiz ,

---

## **EVALUATION OF ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF GELATIN NANOPARTICLES WITH BITTER ORANGE PEEL EXTRACT FOR FOOD APPLICATIONS**

**FOODS**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods13233838>

**Autor(es):** Adamaris García Juárez , Alba Mery Garzón García , José Rogelio Ramos Enríquez , José Agustín Tapia Hernández , Saul Ruiz Cruz , Dalila Fernanda Canizales Rodríguez , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Francisco Rodríguez Félix , Víctor Manuel Ocaño Higuera , José de Jesús Ornelas Paz ,

---

## **EFFECTS OF POSTHARVEST TREATMENTS BASED ON CALCIUM AND SILICON IN HYDRO-COOLING ON THE BASIC QUALITY ATTRIBUTES OF BING SWEET CHERRIES (PRUNUS AVIUM L.) DURING STORAGE**

**REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CUYO**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1853-8665

**DOI:** <https://doi.org/10.48162/rev.39.142>

**Autor(es):** Irma Ofelia Maya Meraz , Manuel Francisco Díaz Calzadillas , María Fernanda Ruiz Cisneros , José de Jesús Ornelas Paz , Claudio Rios Velasco , David Ignacio Berlanga Reyes , Daniel Alonso Pérez Corral , Rodrigo Alonso Villegas ,

---

**OPTIMIZATION OF EXTRACTION PROCESS FOR IMPROVING POLYPHENOLS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY FROM PAPAYA SEEDS (CARICA PAPAYA L.) USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY PROCESSES**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2227-9717

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/pr12122729>

**Autor(es):** Silvia Mitzel Robles Apodaca , Ricardo Iván González Vega , Saul Ruiz Cruz , María Isabel Estrada Alvarado , Luis Alberto Cira Chávez , Enrique Márquez Ríos , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , José de Jesús Ornelas Paz , Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez , Víctor Manuel Ocaño Higuera ,

---

**RELEVANCE OF ANTHOCYANIN METABOLITES GENERATED DURING DIGESTION ON BIOACTIVITY ATTRIBUTED TO INTACT ANTHOCYANINS**

**FOODS**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN electrónico:** 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods13244066>

**Autor(es):** Claudia Inés Victoria Campos , José de Jesús Ornelas Paz , Claudio Rios Velasco , Saul Ruiz Cruz , Juan Ornelas Paz , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Enrique Márquez Ríos , Rogelio Calderón Loera ,

---

**CHANGES IN COLOR, VITAMIN C, CAROTENOIDS AND TOCOPHEROLS DURING RIPENING AND SENESCENCE OF TOMATO FRUIT**

**JOURNAL OF HORTICULTURE AND POSTHARVEST RESEARCH**

**Año:** 2024

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2588-4883

**ISSN electrónico:** 2588-6169

**DOI:** <https://doi.org/10.22077/jhpr.2024.7794.1392>

**Autor(es):** Elhadi M. Yahia Kazuz , José de Jesús Ornelas Paz , Claudia Inés Victoria Campos ,

---

**PH CONTROL UNDER MODEL UNCERTAINTIES**

**INTERNATIONAL JOURNAL OF CHEMICAL REACTOR ENGINEERING**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1542-6580

**DOI:** <https://doi.org/10.1515/ijcre-2023-0172>

**Autor(es):** Héctor Serrano Magaña , Arturo Moisés Chávez Rodríguez , Isaac Andrade González , Carlos Cruz Vázquez , Apolinar González Potes , Pilar Escalante Minakata , José de Jesús Ornelas Paz , Vrani Ibarra Junquera ,

---

★ Producto Destacado

**EFFECTS OF PHYTOSANITARY IRRADIATION TREATMENT AND REFRIGERATED STORAGE ON THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF THREE PECTIN TYPES ISOLATED FROM MANDARIN PULP**

**FOOD HYDROCOLLOIDS**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0268-005X

**ISSN electrónico:** 1873-7137

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108952>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Anuradha Prakash , Erika Gabriela González Armendariz , Jaime David Pérez Martínez , Alfonso Antero Gardea Béjar , Vrani Ibarra Junquera , Claudio Rios Velasco , Irma Ofelia Maya Meraz ,

[Ver Documento](#)

---

## **FOLIAR APPLICATION OF CACO3-RICH INDUSTRIAL RESIDUES ON 'SHIRAZ' VINES IMPROVES THE COMPOSITION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN GRAPES AND AGED WINE**

**FOODS**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor de correspondencia

**ISSN electrónico:** 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods12081566>

**Autor(es):** Irma Ofelia Maya Meraz , José de Jesús Ornelas Paz , José Juan Virgen Ortiz , Jaime David Pérez Martínez , Alfonso Antero Gardea Béjar , Claudio Rios Velasco , Saúl Ruiz Cruz , Juan Ornelas Paz , Ramona Pérez Leal ,

[Ver Documento](#)

---

## **THE CONTRIBUTION OF MANGO FRUIT (MANGIFERA INDICA L.) TO HUMAN NUTRITION AND HEALTH**

**ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1878-5352

**ISSN electrónico:** 1878-5379

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2023.104860>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Jeffrey K. Brecht , Pablo García Solís , Maria Elena Maldonado Celis ,

---

## **EFFECT OF HIGH TEMPERATURE AND UV RADIATION ON THE INSECTICIDAL CAPACITY OF A SPODOPTERA FRUGIPERDA NUCLEOPOLYHEDROVIRUS MICROENCAPSULATED IN A MATRIX BASED ON OXIDIZED CORN STARCH**

**NEOTROPICAL ENTOMOLOGY**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1678-8052

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13744-022-01016-y>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Magali Ordóñez García , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Gabriel Gallegos Morales , David Ignacio Berlanga Reyes , Claudio Rios Velasco ,

---

## **PRIMARY INOCULUM OF ERWINIA AMYLOVORA: ALTERNATIVE SOURCES AND VIABLE BUT NON-CULTURABLE STATE: A REVIEW**

**JOURNAL OF PLANT DISEASES AND PROTECTION**

**Año:** 2023

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1861-3829

**ISSN electrónico:** 1861-3837

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s41348-022-00674-9>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Daniel Alejandro de la Peña Baca , Alejandro Romo Chacón , Claudio Rios Velasco , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñoz ,

---

## **EFFECT OF RHIZOSPHERE INOCULATION WITH BACILLUS STRAINS AND PHYTOPATHOGENS ON THE CONTENTS OF VOLATILES AND HUMAN HEALTH-RELATED COMPOUNDS IN TOMATO FRUITS**

**FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0101-2061

**ISSN electrónico:** 1678-457X

**DOI:** <https://doi.org/10.1590/fst.51120>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñoz , Miguel Angel Salas Marina , Francisco Javier Molina Corral , David Ignacio Berlanga Reyes , Sylvia Patricia Fernández Pavía , Octavio Jonathan Cambero Campos , Claudio Rios Velasco ,

---

★ Producto Destacado

## **GASTROINTESTINAL METABOLISM AND BIOACCESSIBILITY OF SELECTED ANTHOCYANINS ISOLATED FROM COMMONLY CONSUMED FRUITS**

**FOOD CHEMISTRY**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor de correspondencia

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 1873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132451>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudia Inés Victoria Campos , Nuria Elizabeth Rocha Guzmán , José Alberto Gallegos Infante , Mark L. Failla , Jaime David Pérez Martínez , Claudio Rios Velasco , Vrani Ibarra Junquera ,

[Ver Documento](#)

---

## **IMPROVING THE NUTRACEUTICAL VALUE OF MANGO DURING RIPENING BYPOSTHARVEST IRRADIATION WITH BLUE LEDS VIA ENHANCING OF ANTIOXIDANT ENZYME ACTIVITIES**

**INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0950-5423

**ISSN electrónico:** 1365-2621

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/ijfs.15623>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Karen Chávez Zaragoza , Alejandro Morales Guerrero , Citlali Colín Chávez , Luis Tovar Díaz , Juan Alberto Osuna Castro , Irasema Vargas Arispuero , Miguel Ángel Martínez Téllez , José Juan Virgen Ortiz ,

---

## **GROWTH PROMOTION OF PHASEOLUS VULGARIS AND ARABIDOPSIS THALIANA SEEDLINGS BY STREPTOMYCETES VOLATILE COMPOUNDS**

**PLANTS**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado



**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2223-7747

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/plants11070875>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Daniel Alonso Pérez Corral , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Miguel Ángel Salas Marina , David Ignacio Berlanga Reyes , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Yericka Mares Ponce de León , Claudio Rios Velasco ,

---

## **MOLECULAR, MORPHOLOGICAL AND BIOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF ACTINOMYCETES AND THEIR ANTAGONISTIC ACTIVITY AGAINST PHYTOPATHOGENIC FUNGI**

**REVISTA FITOTECNIA MEXICANA**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0187-7380

**DOI:** <https://doi.org/10.35196/rfm.2022.1.103>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Daniel Alonso Pérez Corral , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Miguel Ángel Salas Marina , David Ignacio Berlanga Reyes , María Fernanda Ruiz Cisneros , Claudio Rios Velasco ,

---

## **EVALUATION OF THERMOGRAVIMETRIC, TEXTURAL AND VISCOELASTIC PROPERTIES IN TERNARY SYSTEM OF AMARANTH, WHEAT AND WHOLE WHEAT**

**JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2193-4126

**ISSN electrónico:** 2193-4134

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01323-3>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Concepción López Padilla , Daniel Vázquez Maldonado , Josefina Gallegos Martínez , Paola Algara Suárez ,

---

## **NANOENCAPSULATION OF EGGPLANT (SOLANUM MELONGENA L.) PEEL EXTRACT IN ELECTROSPUN GELATIN NANOFIBER: PREPARATION, CHARACTERIZATION, AND IN VITRO RELEASE**

**NANOMATERIALS**

**Año:** 2022

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2079-4991

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/nano12132303>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Danya Elizabeth Estrella Osuna , José Agustín Tapia Hernández , Saul Ruiz Cruz , Enrique Márquez Ríos , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Víctor Manuel Ocaño Higuera , Francisco Rodríguez Félix , María Isabel Estrada Alvarado , Luis Alberto Cira Chávez ,

---

## **RHEOLOGICAL PROPERTIES OF ETHYL CELLULOSE-MONOGLYCERIDE-CANDELILLA WAX OLEOGEL VIS-A-VIS EDIBLE SHORTENINGS**

**CARBOHYDRATE POLYMERS**

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0144-8617

**ISSN electrónico:** 1879-1344

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.117171>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Ana Karen Rodríguez Hernández , Jaime David Pérez Martínez , José Alberto Gallegos Infante , Jorge Fernando Toro Vázquez ,

---

**BIOACCESSIBILITY OF FAT-SOLUBLE BIOACTIVE COMPOUNDS (FSBC) FROM AVOCADO FRUIT AS AFFECTED BY RIPENING AND FSBC COMPOSITION IN THE FOOD MATRIX**

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109960>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Elhadi M. Yahia , Claudia Inés Victoria Campos , Jaime David Pérez Martínez , Jaime Reyes Hernández ,

---

**EFFECT OF CULTIVAR ON THE CONTENT OF SELECTED PHYTOCHEMICALS IN AVOCADO PEELS**

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110024>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Ana Lourdes Ramos Aguilar , Juan Ornelas Paz , Luis Mario Tapia Vargas , Alfonso Antero Gardea Béjar , Elhadi M. Yahia , Saul Ruiz Cruz , Claudio Rios Velasco , Pilar Escalante Minakata ,

[Ver Documento](#)

---

**COMPARATIVE STUDY ON THE PHYTOCHEMICAL AND NUTRIENT COMPOSITION OF RIPE FRUIT OF HASS AND HASS TYPE AVOCADO CULTIVARS**

**JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS**

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0889-1575

**ISSN electrónico:** 1096-0481

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103796>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Ana Lourdes Ramos Aguilar , Juan Ornelas Paz , Luis Mario Tapia Vargas , Alfonso Antero Gardea Béjar , Elhadi M. Yahia , Saul Ruiz Cruz , Claudio Rios Velasco , Vrani Ibarra Junquera ,

[Ver Documento](#)

---

**THE EFFECT OF INTERFACIAL INTERACTIONS ON THE RHEOLOGY OF WATER IN OIL EMULSIONS OLEOGELLED BY CANDELILLA WAX AND SATURATED TRIACYLGLYCEROLS**

**LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0023-6438

**ISSN electrónico:** 1096-1127

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111405>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Diego Orlando García González , Bernardo Yáñez Soto , Elena Dibildox Alvarado , Jaime David Pérez Martínez ,

---

**METABOLOMIC ANALYSIS AND PHYSICAL ATTRIBUTES OF RIPE FRUITS FROM MEXICAN CREOLE (PERSEA AMERICANA VAR. DRYMIFOLIA) AND HASS AVOCADOS**

FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 1873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129571>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Ana Lourdes Ramos Aguilar , Juan Ornelas Paz , Luis Mario Tapia Vargas , Alfonso Antero Gardea Béjar , Elhadi M. Yahia , Jaime David Pérez Martínez , Claudio Rios Velasco , Pilar Escalante Minakata ,

[Ver Documento](#)

---

**USE OF ORGANOGEL-BASED EMULSIONS (O/W) AS A TOOL TO INCREASE THE BIOACCESSIBILITY OF LUPEOL, CURCUMIN, AND QUERCETIN**

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0003-021X

**ISSN electrónico:** 1558-9331

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/aocs.12528>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Nuria Elizabeth Rocha Guzmán , Manuel Humberto Chairez Ramirez , Jaime David Pérez Martínez , Walfred Rosas Flores , Martha Rocío Moreno Jiménez , Ruben Francisco Gonzáles Laredo , José Alberto Gallegos Infante ,

---

**VIRULENCE VARIATIONS BETWEEN CLONAL COMPLEXES OF MELISOCOCCUS PLUTONIUS AND THE POSSIBLE CAUSES**

JOURNAL OF INVERTEBRATE PATHOLOGY

**Año:** 2021

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0022-2011

**ISSN electrónico:** 1096-0805

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jip.2021.107686>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Gerardo Pérez Ordóñez , Alejandro Romo Chacón , Claudio Rios Velasco , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Carlos Horacio Acosta Muñiz ,

---

**PHASE DIAGRAMS OF MIXTURES OF N-HENTRIACONTANE AND SATURATED MONOACID TRIACYLGLYCEROLS**

THERMOCHIMICA ACTA

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0040-6031

**ISSN electrónico:** 1872-762X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.tca.2019.178455>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , C. Tapia Ledesma , Sandra Berenice Araujo Díaz , Elena Dibildox Alvarado , Jaime David

---

**MOLECULAR AND MORPHOLOGICAL CHARACTERIZATION OF MULTIPLE NUCLEOPOLYHEDROVIRUS FROM MEXICO AND THEIR INSECTICIDAL ACTIVITY AGAINST SPODOPTERA FRUGIPERDA (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE)**

JOURNAL OF APPLIED ENTOMOLOGY

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0931-2048

**ISSN electrónico:** 1439-0418

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jen.12715>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Magali Ordóñez García , Claudio Rios Velasco , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Carlos Horacio Acosta Muñiz , David Ignacio Berlanga Reyes , Miguel Ángel Salas Marina , Octavio Jhonathan Cambero Campos , Gabriel Gallegos Morales ,

---

**PATHOGENESIS, EPIDEMIOLOGY AND VARIANTS OF MELISSOCOCCUS PLUTONIUS (EX WHITE), THE CAUSAL AGENT OF EUROPEAN FOULBROOD**

JOURNAL OF APICULTURAL SCIENCE

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 16434439

**ISSN electrónico:** 2299-4831

**DOI:** <https://doi.org/10.2478/jas-2020-0030>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Adrián Ponce de Leon-Door Door , Gerardo Pérez Ordóñez , Alejandro Romo Chacón , Claudio Rios Velasco , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñiz ,

---

**FIRST RECORD OF FEEDING BY VANESSA CARDUI CATERPILLARS ON BEAN PLANTS AND THEIR PARASITISM BY LESPESIA MELALOPHAE**

SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0147-1724

**ISSN electrónico:** 2162-2647

**DOI:** <https://doi.org/10.3958/059.045.0305>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Magali Ordóñez García García , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Daniel Alonso Pérez Corral , David Ignacio Berlanga Reyes , Claudio Rios Velasco ,

---

**CHARACTERIZATION OF INSECT CHITOSAN FILMS FROM TENEBRIO MOLITOR AND BRACHYSTOLA MAGNA AND ITS COMPARISON WITH COMMERCIAL CHITOSAN OF DIFFERENT MOLECULAR WEIGHTS**

INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0141-8130

**ISSN electrónico:** 1879-0003

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.05.255>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Alma Iveth Sáenz Mendoza , Paul Baruk Zamudio Flores , Mayra Cristina García Anaya , Claudio Rios Velasco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , María Hernández González , Apolonio Vargas Torres , Miguel Ángel Aguilar

---

## **EFFECT OF CALCIUM CARBONATE RESIDUES FROM CEMENT INDUSTRIES ON THE PHENOLIC COMPOSITION AND YIELD OF SHIRAZ GRAPES**

**SOUTH AFRICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0253-939X

**ISSN electrónico:** 2224-7904

**DOI:** <https://doi.org/10.21548/41-1-3517>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Irma Ofelia Maya Meraz , Ramona Pérez Leal , Juan Luis Jacobo Cuellar , María Janeth Rodríguez Roque , Rosa María Yáñez Muñoz , Alejandro Cabello Pasini ,

---

## **PHYSICAL CHARACTERIZATION AND PERMEABILITY OF LUPEOL BY USE OF ORGANOGEL-BASED EMULSIONS (O/W) LETTERS IN APPLIED NANOBIOSCIENCE**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2284-6808

**DOI:** <https://doi.org/10.33263/LIANBS91.861865>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Nuria Elizabeth Rocha Guzmán , Manuel Humberto Chairez Ramirez , Javier Isaac Contreras Ramírez , Jaime David Pérez Martínez , Walfred Rosas Flores , Martha Rocío Moreno Jiménez , Ruben Francisco Gonzáles Laredo , José Alberto Gallegos Infante ,

---

## **DESIGNING A BANANA BEER RECIPE**

**BREWINGSCIENCE**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 16132041

**DOI:** <https://doi.org/10.23763/BrSc20-02ibarra-junquera>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Vrani Ibarra Junquera , Aniyohana Valencia , Victoria García Ibáñez , Apolinar González Potes , Daniel Cesari Cesari , Luis Enrique Rodríguez Serrano , Pilar Escalante Minakata , Alejandro Cortés ,

---

## **ANTAGONISTIC EFFECT OF VOLATILE AND NON-VOLATILE COMPOUNDS FROM STREPTOMYCES STRAINS ON CULTURES OF SEVERAL PHYTOPATHOGENIC FUNGI**

**EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2079-052X

**ISSN electrónico:** 2079-0538

**DOI:** <https://doi.org/10.9755/ejfa.2020.v32.i12.2222>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Daniel Alonso Pérez Corral , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Miguel Ángel Salas Marina , María Fernanda Ruiz Cisneros , Sylvia Patricia Fernández Pavía , Claudio Rios Velasco ,

---

## **EFFECT OF BACILLUS STRAINS ALONE AND IN INTERACTION WITH PHYTOPATHOGENIC FUNGI ON PLANT GROWTH AND TOMATO FRUIT QUALITY**

**REVISTA BIO CIENCIAS**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2007-3380

**DOI:** <https://doi.org/10.15741/revbio.06.e541>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Paul Baruk Zamudio Flores , David Ignacio Berlanga Reyes , Miguel Ángel Salas Marina , Octavio Jonathan Cambero Campos , Claudio Rios Velasco ,

---

## **STRUCTURATION, ELASTIC PROPERTIES SCALING, AND MECHANICAL REVERSIBILITY OF CANDELILLA WAX OLEOGELS WITH AND WITHOUT EMULSIFIERS**

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.05.020>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Jaime David Pérez Martínez , Mayra Sánchez Becerril , Alejandro Gregorio Marangoni , Jorge Fernando Toro Vázquez , Vrani Ibarra Junquera ,

---

## **EFFECTS OF CHITOSAN-TOMATO PLANT EXTRACT EDIBLE COATINGS ON THE QUALITY AND SHELF LIFE OF CHICKEN FILLETS DURING REFRIGERATED STORAGE**

**FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0101-2061

**ISSN electrónico:** 1678-457X

**DOI:** <https://doi.org/10.1590/fst.23117>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Saul Ruiz Cruz , Carla Cecilia Valenzuela López , Sarahí Chaparro Hernández , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Enrique Márquez Ríos , Marco Antonio López Mata , Víctor Manuel Ocaño Higuera , Santiago Valdez Hurtado ,

---

## **STREPTOMYCES AS IN VITRO BIOCONTROL AGENTS OF EXSEROHILUM ROSTRATUM AND PRODUCERS OF PLANT GROWTH PROMOTING SUBSTANCES**

**REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.18781/R.MEX.FIT.1904-2>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Darío Enrique García Rojas , Pedro Vázquez Vázquez , Daniel Alonso Pérez Corral , María Fernanda Ruiz Cisneros , David Ignacio Berlanga Reyes , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Claudio Rios Velasco , Miguel Ángel Salas Marina , Eduardo Osorio Hernández ,

---

## **EFFECTS OF NATIVE AND MODIFIED STARCHES ON THE PHYSICOCHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF RAINBOW TROUT (ONCORHYNCHUS MYKISS) FISH BURGERS**

**CYTA - JOURNAL OF FOOD**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1947-6337

**ISSN electrónico:** 1947-6345

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1574903>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Víctor Johan Acosta Pérez , Paul Baruk Zamudio Flores , Heidi María Palma Rodríguez , Juana Juárez Muñoz , Apolonio Vargas Torres ,

---

## PHYSICOCHEMICAL, THERMAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF NATIVE AND OXIDIZED STARCH FROM CORN LANDRACES AND HYBRIDS.

FOOD BIOPHYSICS

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1557-1858

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09569-z>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Magali Ordóñez García , Juan Manuel Tirado Gallegos , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñoz , Gabriel Gallegos Morales , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Miguel Ángel Salas Marina , David Ignacio Berlanga Reyes , Alejandro Aparicio Saguilán , Claudio Rios Velasco ,

---

## PHYSICOCHEMICAL, MORPHOLOGICAL AND STRUCTURAL CHARACTERIZATION OF THE CHITIN AND CHITOSAN OF TENEBRIO MOLITOR AND GALLERIA MELLONELLA INSECTS

REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA QUÍMICA

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1665-2738

**ISSN electrónico:** 2395-8472

**DOI:** <https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcbi/revmexingquim/2019v18n1/Saenz>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Alma Iveth Sáenz Mendoza , Paul Baruk Zamudio Flores , G.A. Palomino Artalejo , Juan Manuel Tirado Gallegos , Verónica G. García Cano , Claudio Rios Velasco , Carlos Horacio Acosta Muñoz , Apolonio Vargas Torres , Rene Salgado Delgado , Alejandro Aparicio Saguilán ,

---

## EFFECT OF CHITOSAN-TOMATO PLANT EXTRACT EDIBLE COATING ON THE QUALITY, SHELF LIFE, AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF PORK DURING REFRIGERATED STORAGE

COATINGS

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2079-6412

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/coatings9120827>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Saraí Chaparro Hernández , Saul Ruiz Cruz , Enrique Márquez Ríos , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Laura E. Gassos Ortega , Víctor Manuel Ocaño Higuera , Marco Antonio López Mata , Germán Eduardo Dévora Isiordia ,

---

## IN VITRO ANTIFUNGAL ACTIVITY OF ANTAGONISTIC MICROORGANISMS AGAINST FUSARIUM OXYSPORUM FROM AVOCADO TREES RHIZOSPHERE OF XALISCO, NAYARIT, MEXICO

REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.18781/R.MEX.FIT.1904-3>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Guadalupe Vega Torres , María Fernanda Ruiz Cisneros , Daniel Alonso Pérez Corral , David Ignacio Berlanga Reyes , Claudio Ríos Velasco , Octavio Jonathan Cambero Campos , Mario Orlando Estrada Virgen , Armando Falcon-Brindis Gregorio Luna Esquivel , Frédérique Lucciene Denise Revérchon ,

---

## PHYSICOCHEMICAL, THERMAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF THREE NATIVE CORN STARCHES

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0101-2061

**ISSN electrónico:** 1678-457X

**DOI:** <https://doi.org/10.1590/fst.28117>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Juan Manuel Tirado Gallegos , Magali Ordóñez García , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Gabriel Gallegos Morales , Delia Esther Páramo Calderón , Claudio Ríos Velasco ,

---

## RELATIONSHIP BETWEEN THE FIRMNESS OF GOLDEN DELICIOUS APPLES AND THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF THE FRUITS AND THEIR PECTIN DURING DEVELOPMENT AND RIPENING

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0022-1155

**ISSN electrónico:** 0975-8402

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2758-6>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Brenda Margarita Quintana Gallegos , Pilar Escalante Minakata , Jaime Reyes Hernández , Jaime David Pérez Martínez , Claudio Ríos Velasco , Saul Ruiz Cruz ,

[Ver Documento](#)

---

## COMPARATIVE STUDY OF THE BANANA PULP BROWNING PROCESS OF 'GIANT DWARF' AND FHIA-23 DURING FRUIT RIPENING BASED ON IMAGE ANALYSIS AND THE POLYPHENOL OXIDASE AND PEROXIDASE BIOCHEMICAL PROPERTIES

3 BIOTECH

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2190-572X

**ISSN electrónico:** 2190-5738

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13205-017-1048-3>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Pilar Escalante Minakata , Vrani Ibarra Junquera , Victoria García Ibáñez , José Juan Virgen Ortiz , Apolinar González Potes , Jaime David Pérez Martínez , Mario Orozco Santos ,

---

## MORPHOLOGICAL AND MOLECULAR IDENTIFICATION OF MORTIERELLA SPECIES ASSOCIATED TO RHIZOSPHERE OF APPLE TREES WITH SYMPTOMS OF ROOT DISEASES

REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación



**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0185-3309

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <https://doi.org/10.18781/r.mex.fit.1710-2>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Yericka Mares Ponce de León , Laila Nayzzel Muñoz Castellanos , María Fernanda Ruiz Cisneros , Daniel Alonso Pérez Corral , Carlos Horacio Acosta Muñoz , David Ignacio Berlanga Reyes , Claudio Rios Velasco ,

---

## **PHENOLIC COMPOUNDS OF HAWTHORN (CRATAEGUS SPP.): THEIR BIOLOGICAL ACTIVITY ASSOCIATED TO THE PROTECTION OF HUMAN HEALTH**

**REVISTA FITOTECNIA MEXICANA**

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0187-7380

**ISSN electrónico:** 0187-7380

**DOI:** <https://doi.org/10.35196/rfm.2018.3.339-349>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Alfonso Antero Gardea Béjar , Elhadi M. Yahia , Claudio Rios Velasco , Paul Baruk Zamudio Flores , Saul Ruiz Cruz , Vrani Ibarra Junquera ,

---

## **PREVALENCE, TYPING AND PHYLOGENETIC ANALYSIS OF MELISSOCOCCUS PLUTONIUS STRAINS FROM BEE COLONIES OF THE STATE OF CHIHUAHUA, MEXICO**

**JOURNAL OF INVERTEBRATE PATHOLOGY**

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0022-2011

**ISSN electrónico:** 1096-0805

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jip.2018.10.006>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Adrián Ponce de León Door , Alejandro Romo Chacón , Claudio Rios Velasco , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñoz ,

---

## **MECHANICAL, BARRIER AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF CHITOSAN FILMS INCORPORATING CINNAMALDEHYDE**

**JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT**

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1566-2543

**ISSN electrónico:** 1572-8919

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s10924-017-0961-1>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Marco Antonio López Mata , Saul Ruiz Cruz , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Enrique Márquez Ríos , Norma Patricia Silva Beltrán , Luis Alberto Cira Chávez , Silvia Elena Burruel Ibarra ,

---

## **EFFECTS OF FRUIT POSITION IN STANDARD PLACE PACK CARTONS AND GAMMA IRRADIATION ON THE POSTHARVEST QUALITY OF 'BARNFIELD' NAVEL ORANGES**

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor de correspondencia

**ISSN impreso:** 1935-5130

**ISSN electrónico:** 1935-5149

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2174-6>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Karina Cruz Rodríguez (Frischia) , Vrani Ibarra Junquera , Criselda Toto Pacioles , Akanksha Jain , Anuradha Prakash ,  
[Ver Documento](#)

---

## ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF ACTIVE APPLE STARCH FILMS INCORPORATED WITH ELLAGIC ACID COATINGS

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2079-6412

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/coatings8110384>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Manuel Tirado Gallegos , Paul Baruk Zamudio Flores , Claudio Rios Velasco , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Miguel Espino Díaz , Ramiro Baeza Jiménez , José Juan Buenrostro Figueroa , Miguel Angel Aguilar González , Daniel Lardizabal Gutiérrez , María Hernández González , Francisco Hernández Centeno , Haydeé Yajaira López De la Peña ,

---

## EFFECT OF TRICHODERMA SPP. AND PHYTOPATHOGENIC FUNGI ON PLANT GROWTH AND TOMATO FRUIT QUALITY REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.18781/R.MEX.FIT.1804-5>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Daniel Alonso Pérez Corral , Claudio Rios Velasco , Miguel Ángel Salas Marina , Sylvia Patricia Fernández Pavía ,

---

## EVALUATION OF ANTIOXIDANT CAPACITY, PROTECTIVE EFFECT ON HUMAN ERYTHROCYTES AND PHENOLIC COMPOUND IDENTIFICATION IN TWO VARIETIES OF PLUM FRUIT (SPONDIAS SPP.) BY UPLC-MS

### MOLECULES

**Año:** 2018

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1420-3049

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/molecules23123200>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Karen Lilián Hernández Ruiz , Saul Ruiz Cruz , Luis Alberto Cira Chávez , Laura E. Gassos Ortega , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Enrique Márquez Ríos , Marco Antonio López Mata , Francisco Rodríguez Félix ,

---

## EFFECT OF PHYTOSANITARY IRRADIATION ON THE QUALITY OF TWO VARIETIES OF PUMMELOS (CITRUS MAXIMA (BURM.) MERR.)

### SCIENTIA HORTICULTURAE

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0304-4238

**ISSN electrónico:** 1879-1018

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2017.01.029>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Akanksha Jain , David Obenland , Karina Cruz Rodríguez (Frischia) , Anuradha Prakash ,

---

★ Producto Destacado

**EFFECT OF PHYTOSANITARY IRRADIATION ON THE POSTHARVEST QUALITY OF SEEDLESS KISHU MANDARINS (CITRUS KINOKUNI MUKAKUKISHU)**

**FOOD CHEMISTRY**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 1873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.125>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Belén Meza , David Obenland , Karina Cruz Rodríguez (Frischia) , Akanksha Jain , Shantaè Thornton , Anuradha Prakash ,

[Ver Documento](#)

---

**PHENOLIC COMPOUNDS OF POTATO PEEL EXTRACTS: THEIR ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PROTECTION AGAINST HUMAN ENTERIC VIRUSES.**

**JOURNAL OF MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1017-7825

**ISSN electrónico:** 1738-8872

**DOI:** <https://doi.org/10.4014/jmb.1606.06007>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Norma Patricia Silva Beltrán , Cristóbal Chaidez Quiroz , Osvaldo López Cuevas , Saul Ruiz Cruz , Marco Antonio López Mata , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Enrique Márquez Ríos ,

---

**PREDATION CAPABILITY AND FUNCTIONAL RESPONSE OF CHRYSOPERLA CARNEA TO CHORISTONEURA ROSACEANA UNDER LABORATORY CONDITIONS**

**SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0147-1724

**ISSN electrónico:** 2162-2647

**DOI:** <https://doi.org/10.3958/059.042.0306>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudio Rios Velasco , Daniela Nájera Miramontes , Juan Luis Jacobo Cuellar , David Ignacio Berlanga Reyes , María Fernanda Ruiz Cisneros , Paul Baruk Zamudio Flores , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Alejandro Romo Chacón , Miguel Ángel Salas Marina , Salvador Ordaz Silva ,

---

**PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF APPLE JUICE DURING SEQUENTIAL STEPS OF THE INDUSTRIAL PROCESSING AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF PECTIN FRACTIONS FROM THE GENERATED POMACE**

**LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0023-6438

**ISSN electrónico:** 1096-1127

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.030>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Ana Lourdes Ramos Aguilar , Claudia Inés Victoria Campos , Emilio Ochoa Reyes , Paul Baruk Zamudio Flores , Claudio Rios Velasco , Jaime Reyes Hernández , Jaime David Pérez Martínez , Vrani Ibarra Junquera ,  
[Ver Documento](#)

---

## **EFFECTS OF PECTIN ON LIPID DIGESTION AND POSSIBLE IMPLICATIONS FOR CAROTENOID BIOAVAILABILITY DURING PRE-ABSORPTIVE STAGES: A REVIEW**

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.02.012>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Saul Ruiz Cruz , Claudio Rios Velasco , Vrani Ibarra Junquera , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

[Ver Documento](#)

---

## **INCIDENCE AND CAUSAL AGENTS OF ROOT DISEASES AND ITS ANTAGONISTS IN APPLE ORCHARDS OF CHIHUAHUA, MEXICO**

**REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0185-3309

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <https://doi.org/10.18781/r.mex.fit.1704-3>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Claudio Rios Velasco , David Ignacio Berlanga Reyes , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Alejandro Romo Chacón , Paul Baruk Zamudio Flores , Daniel Alonso Pérez Corral , Miguel Ángel Salas Marina , Jorge Eugenio Ibarra Rendón , Sylvia Patricia Fernández Pavía ,

## **EVALUACIÓN DE GENOTIPOS DE AGUACATE TIPO “HASS” POR LA CALIDAD Y PRECOCIDAD DE FRUTO EN MICHOACÁN**

**REVISTA DE CIENCIAS AMBIENTALES Y RECURSOS NATURALES**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2444-4936

**DOI:** [https://www.ecorfan.org/spain/rj\\_ambientales\\_rn.php](https://www.ecorfan.org/spain/rj_ambientales_rn.php)

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Luis Mario Tapia Vargas , Antonio Larios Guzmán , Ignacio Vidales Fernández , Ana Lourdes Ramos Aguilar , Héctor Guillén Andrade ,

## **EFFECT OF THE METHOD OF ISOLATION AND THE DEGREE OF RIPENESS ON THE PHYSICOCHEMICAL, STRUCTURAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF APPLE STARCH**

**REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA QUÍMICA**

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1665-2738

**ISSN electrónico:** 2395-8472

**DOI:** <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62046829008>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Manuel Tirado Gallegos , Paul Baruk Zamudio Flores , Claudio Rios Velasco , Carlos Horacio Acosta Muñiz , F. Gutiérrez Meraz , J.J. Islas Hernández , René Salgado Delgado ,

---

**IDENTIFICATION AND ANTOGONISTIC ACTIVITY IN VITRO OF BACILLUS SPP. AND TRICHODERMA SPP. ISOLATES AGAINST COMMON PHYTOPATHOGENIC FUNGI**

REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0185-3309

**ISSN electrónico:** 2007-8080

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.18781/R.MEX.FIT.1507-1>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudio Rios Velasco , Janeth M. Caro Cisneros , David Ignacio Berlanga Reyes , María Fernanda Ruiz Cisneros , Miguel Ángel Salas Marina , Elizabeth Villalobos Pérez , Víctor Manuel Guerrero Prieto ,

---

★ Producto Destacado

**EFFECT OF PECTIN CONCENTRATION AND PROPERTIES ON DIGESTIVE EVENTS INVOLVED ON MICELLARIZATION OF FREE AND ESTERIFIED CAROTENOIDS**

FOOD HYDROCOLLOIDS

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0268-005X

**ISSN electrónico:** 1873-7137

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.038>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Jaime David Pérez Martínez , Jaime Reyes Hernández , Paul Baruk Zamudio Flores , Claudio Rios Velasco , Vrani Ibarra Junquera , Saul Ruiz Cruz ,

[Ver Documento](#)

---

**IDENTIFICATION AND FUNCTIONAL CHARACTERIZATION OF A FRUCTOOLIGOSACCHARIDES-FORMING ENZYME FROM ASPERGILLUS ACULEATUS**

APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0273-2289

**ISSN electrónico:** 1559-0291

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s12010-016-2009-8>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , José Juan Virgen Ortiz , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Sara Centeno Leija , Hugo Serrano Posada , Jaime David Pérez Martínez , Juan Alberto Osuna Castro ,

---

**LABORATORY ASSESSMENT OF METARHIZIUM SPP. AND BEAUVERIA SPP. ISOLATES TO CONTROL BRACHYSTOLA MAGNA IN NORTHERN MÉXICO**

SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0147-1724

**ISSN electrónico:** 2162-2647

**DOI:** <https://doi.org/10.3958/059.041.0307>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Bustillos Rodríguez , Claudio Rios Velasco , Ramiro Valdéz Licano , David Ignacio Berlanga Reyes , Carlos Horacio Acosta Muñiz , María Fernanda Ruiz Cisneros , Miguel Ángel Salas Marina , Octavio Jonathan Cambero Campos ,

---

**PHASE BEHAVIOR, STRUCTURE AND RHEOLOGY OF CANDELILLA WAX/FULLY HYDROGENATED SOYBEAN OIL MIXTURES WITH AND WITHOUT VEGETABLE OIL.**

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.10.025>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Norberto Orlando Ramírez Gómez , Nuria Cataleia Acevedo , Jorge Fernando Toro Vázquez , Elena Dibildox Alvarado , Jaime David Pérez Martínez ,

---

**EXTRACTION AND CHARACTERIZATION OF PHYSICOCHEMICAL, MORPHOLOGICAL, AND STRUCTURAL PROPERTIES OF CHITIN AND CHITOSAN FROM BRACHYSTOLA MAGNA (GIRARD)**

REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA QUÍMICA

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1665-2738

**ISSN electrónico:** 2395-8472

**DOI:** <http://rmiq.org/iqfvp/Pdfs/Vol.%2015,%20No.%203/Bio7/Bio7.html>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , José Gabriel Monter Miranda , Juan Manuel Tirado Gallegos , Paul Baruk Zamudio Flores , Claudio Rios Velasco , Rene Salgado Delgado , Vicente Espinosa Solís , Francisco Hernández Centeno ,

---

**EFFECT OF CHITOSAN-CARVACROL EDIBLE COATINGS ON THE QUALITY AND SHELF LIFE OF TILAPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS) FILLETS STORED IN ICE.**

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0101-2061

**ISSN electrónico:** 1678-457X

**DOI:** <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6841>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Saraí Chaparro Hernández , Saul Ruiz Cruz , Enrique Márquez Ríos , Víctor Manuel Ocaño Higuera , Carla Cecilia Valenzuela López , Carmen Lizette Del Toro Sánchez ,

---

**TOTAL PHENOLIC, FLAVONOID, TOMATINE, AND TOMATIDINE CONTENTS AND ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF EXTRACTS OF TOMATO PLANT.**

INTERNATIONAL JOURNAL OF ANALYTICAL CHEMISTRY

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1687-8760

**ISSN electrónico:** 1687-8779

**DOI:** <https://doi.org/10.1155/2015/284071>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Norma Patricia Silva Beltrán , Saul Ruiz Cruz , Luis Alberto Cira Chávez , Maria Isabel

---

## CHEMICAL CONSTITUTION AND EFFECT OF EXTRACTS OF TOMATO PLANTS BYPRODUCTS ON THE ENTERIC VIRAL SURROGATES

INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL HEALTH RESEARCH

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0960-3123

**ISSN electrónico:** 1369-1619

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/09603123.2014.938030>

**Autor(es):** Norma Patricia Silva Beltrán , Saul Ruiz Cruz , Cristobal Chaidez Quiroz , José de Jesús Ornelas Paz , Marco Antonio López Mata , Enrique Márquez Ríos , Maria Isabel Estrada Alvarado ,

---

## PHYSICOCHEMICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF CHITOSAN FILMS INCORPORATED WITH CINNAMON OIL

INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMER SCIENCE

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1687-9422

**ISSN electrónico:** 1687-9430

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.1155/2015/974506>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Marco Antonio López Mata , Saul Ruiz Cruz , Norma Patricia Silva Beltrán , Víctor Manuel Ocaño Higuera , Francisco Rodríguez Félix , Luis Alberto Cira Chávez , Carmen Lizette Del Toro Sánchez , Keiko Shirai ,

---

## KINETICS AND THERMODYNAMIC OF THE PURIFIED DEXTRANASE FROM CHAETOMIUM ERRATICUM

JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B: ENZYMATIC

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1381-1177

**ISSN electrónico:** 1873-3158

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.molcatb.2015.08.020>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , José Juan Virgen Ortiz , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Juan Alberto Osuna Castro , Apolinar González Potes ,

---

## EFFECT OF FIBER FRACTIONS OF PRICKLY PEAR CACTUS (NOPAL) ON QUALITY AND SENSORY PROPERTIES OF WHEAT BREAD ROLLS.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0022-1155

**ISSN electrónico:** 0975-8402

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1341-7>

**Autor(es):** Juan Carlos Guevara Arauza , Diego Guadalupe Bárcenas , Enrique Ortega Rivas , Jaime David Pérez Martínez , Jaime Reyes Hernández , José de Jesús Ornelas Paz ,

---

## PHYSICOCHEMICAL, MECHANICAL, AND STRUCTURAL FEATURES OF OXIDIZED OAT AND BANANA STARCH FILMS

## ENRICHED WITH BETALAINS

### AGROCIENCIA

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1405-3195

**ISSN electrónico:** 2521-9766

**DOI:** <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30240678002>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Paul Baruk Zamudio Flores , Emilio Ochoa Reyes , Juan Manuel Tirado Gallegos , Luis Arturo Bello Pérez , Anilú Rubio Ríos , Rosario G. Cárdenas Felix ,

---

## EFFECT OF STORAGE TIME ON PHYSICOCHEMICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF SAUSAGES COVERED WITH OXIDIZED BANANA STARCH FILM WITH AND WITHOUT BETALAINS

### CYTA-JOURNAL OF FOOD

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1947-6337

**ISSN electrónico:** 1947-6345

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/19476337.2014.998713>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Paul Baruk Zamudio Flores , Emilio Ochoa Reyes , Alejandro Aparicio Saguilán , Apolonio Vargas Torres , Luis Arturo Bello Pérez , Anilú Rubio Ríos , Rosario G. Cárdenas Felix ,

---

## EFFECT OF THE PERFORATION LEVEL OF RECYCLED-LDPE BAGS ON THE MODIFICATION OF THE ATMOSPHERE DEVELOPMENT, BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT, AND OTHER QUALITIES OF JALAPEÑO PEPPERS DURING STORAGE

### JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0022-1155

**ISSN electrónico:** 0975-8402

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s13197-015-1749-8>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Andrés Candelario Castañeda Jiménez , Maria Isabel Estrada Alvarado , Olivia Patricia Ramos Aguilar , Vrani Ibarra Junquera , Jaime David Pérez Martínez , Pilar Escalante Minakata , Juan Carlos Guevara Arauza , Saul Ruiz Cruz ,

[Ver Documento](#)

---

## EFFECT OF RIPENING AND HEAT PROCESSING ON THE PHYSICOCHEMICAL AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PEPPER PECTINS

### CARBOHYDRATE POLYMERS

**Año:** 2015

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0144-8617

**ISSN electrónico:** 1879-1344

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.08.062>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Olivia Patricia Ramos Aguilar , Saul Ruiz Cruz , Paul Baruk Zamudio Flores , Braulio Cervantes Paz , Alfonso Antero Gardea Béjar , Jaime David Pérez Martínez , Vrani Ibarra Junquera , Jaime Reyes Hernández ,

[Ver Documento](#)



★ Producto Destacado

## THE EFFECT OF RIPENING, HEAT PROCESSING AND FROZEN STORAGE ON THE IN VITRO BIOACCESSIBILITY OF CAPSAICIN AND DIHYDROCAPSAICIN FROM JALAPEÑO PEPPERS

FOOD CHEMISTRY

Año: 2015

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor (a) para correspondencia

ISSN impreso: 0308-8146

ISSN electrónico: 1873-7072

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.119>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz , Claudia Inés Victoria Campos , Olivia Patricia Ramos Aguilar , Mark L. Failla , Chureeporn Chitchumroonchokchai , Vrani Ibarra Junquera , Jaime David Pérez Martínez ,

[Ver Documento](#)

---

## ANTIBACTERIAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EDIBLE CHITOSAN COATINGS INCORPORATED WITH ESSENTIAL OILS

INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMA AND BIO SCIENCES

Año: 2015

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN electrónico: 0975-6299

DOI: <https://www.ijpbs.net/abstract.php?article=NDU5Nw==>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz , Marco Antonio López Mata , Saul Ruiz Cruz , Luis Alberto Cira Chávez , Norma Patricia Silva Beltrán ,

---

## EFFECT OF THE MOISTURE CONTENT OF FORCED HOT AIR ON THE POSTHARVEST QUALITY AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF MANGO FRUIT (MANGIFERA INDICA L. CV. MANILA)

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

Año: 2014

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor de correspondencia

ISSN impreso: 0022-5142

ISSN electrónico: 1097-0010

DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.6384>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia ,

[Ver Documento](#)

---

## OPTIMIZATION, MODELING, AND ONLINE MONITORING OF THE ENZYMATIC EXTRACTION OF BANANA JUICE

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

Año: 2014

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN impreso: 1935-5130

ISSN electrónico: 1935-5149

DOI: <https://doi.org/10.1007/s11947-013-1136-2>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Arturo Moisés Chávez Rodríguez , Isabel Alicia Comparan Dueñas , Juan Alberto Osuna Castro , Jaime David Pérez Martínez , Cristóbal Noé Aguilar ,

---

## ANTIOXIDANT ACTIVITY AND CONTENT OF CHLOROPHYLLS AND CAROTENOIDS IN RAW AND HEAT-PROCESSED JALAPEÑO PEPPERS AT INTERMEDIATE STAGES OF RIPENING

## FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2014

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.060>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Elhadi M. Yahia , Claudia Inés Victoria Campos , Vrani Ibarra Junquera , Jaime David Pérez Martínez , Pilar Escalante Minakata ,  
[Ver Documento](#)

---

## PATHOGENICITY OF THE HYPOCREALES FUNGI BEAUVERIA BASSIANA AND METARHIZIUM ANISOPLIAE AGAINST INSECT PESTS OF TOMATO

SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST

**Año:** 2014

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0147-1724

**ISSN electrónico:** 2162-2647

**DOI:** <https://doi.org/10.3958/059.039.0405>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudio Rios Velasco , Daniel Alonso Pérez Corral , Miguel Ángel Salas Marina , David Ignacio Berlanga Reyes , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Octavio Jonathan Cambero Campos , Juan Luis Jacobo Cuellar ,

---

★ Producto Destacado

## PHYSICAL ATTRIBUTES AND CHEMICAL COMPOSITION OF ORGANIC STRAWBERRY FRUIT (FRAGARIA X ANANASSA DUCH, CV. ALBION) AT SIX STAGES OF RIPENING.

FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 1873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.11.006>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Nidia Ramírez Bustamante , Jaime David Pérez Martínez , María del Pilar Escalante Minakata , Vrani Ibarra Junquera , Carlos Horacio Acosta Muñiz , Víctor Guerrero Prieto , Emilio Ochoa Reyes ,  
[Ver Documento](#)

---

## EFFECT OF HEAT TREATMENT ON THE CONTENT OF SOME BIOACTIVE COMPOUNDS AND FREE RADICAL-SCAVENGING ACTIVITY IN PUNGENT AND NON-PUNGENT PEPPERS

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor de correspondencia

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.01.006>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Luis Alberto Cira Chávez , Alfonso Antero Gardea Béjar , Juan Carlos Guevara Arauza , David Roberto Sepúlveda Ahumada , Jaime Reyes Hernández , Saul Ruiz Cruz ,  
[Ver Documento](#)

**EFFECT OF THE INTERACTION OF HEAT-PROCESSING STYLE AND FAT TYPE ON THE MICELLARIZATION OF LIPID-SOLUBLE PIGMENTS FROM GREEN AND RED PUNGENT PEPPERS (CAPSICUM ANNUUM)**

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0021-8561

**ISSN electrónico:** 1520-5118

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf3054559>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudia Inés Victoria Campos , Elhadi M. Yahia , Mark L. Failla ,

[Ver Documento](#)

---

**OPTIMIZATION OF THE ENZYMATIC EXTRACTION OF A BANANA BEVERAGE USING THE CULTIVARS ENANO GIGANTE, FHIA-17 Y FHIA-23**

UNIVERSIDAD Y CIENCIA

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0186-2979

**DOI:** <https://www.scielo.org.mx/pdf/uc/v29n1/v29n1a1.pdf>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Pilar Escalante Minakata , Vrani Ibarra Junquera , Jorge Humberto Puente Preciado , Arturo Moisés Chávez Rodríguez , Jaime David Pérez Martínez , Mario Orozco Santos ,

---

**NITROGEN DYNAMICS MODEL IN ZERO WATER EXCHANGE, LOW SALINITY INTENSIVE PONDS OF WHITE SHRIMP, LITOPENAEUS VANNAMEI, AT COLIMA, MEXICO.**

LATIN AMERICAN JOURNAL OF AQUATIC RESEARCH

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0718-560X

**ISSN electrónico:** 0718-560X

**DOI:** DOI: 103856/vol41-issue1-fulltext-5

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Francisco A. Castillo Soriano , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Oliver Mendoza Cano , Juan C. Almanza Ramírez , Alejandro O. Meyer Willerer ,

---

**EVALUATION OF THE FREEZING AND THAWING CRYOCONCENTRATION PROCESS ON BIOACTIVE COMPOUNDS PRESENT IN BANANA JUICE FROM THREE DIFFERENT CULTIVARS.**

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1556-3758

**DOI:** <https://doi.org/10.1515/ijfe-2013-0015>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Pilar Escalante Minakata , Vrani Ibarra Junquera , Arturo Moisés Chávez Rodríguez , María José Emparan Legaspi , Jaime David Pérez Martínez , Carlos Ignacio VillaVelazquez Mendoza ,

---

**PHYSICOCHEMICAL, ANTIMICROBIAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF CHITOSAN FILMS INCORPORATED WITH CARVACROL**

MOLECULES

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1420-3049

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/molecules181113735>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Marco Antonio López Mata , Saul Ruiz Cruz , Norma Patricia Silva Beltrán , Paul Baruk Zamudio Flores , Silvia Elena Burruel Ibarra ,

---

## **EFFECT OF RIPENING, HEAT PROCESSING, AND FAT TYPE ON THE MICELLARIZATION OF PIGMENTS FROM JALAPENO PEPPERS**

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0021-8561

**ISSN electrónico:** 1520-5118

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf4032124>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Claudia Inés Victoria Campos , Elhadi M. Yahia , Jorge Alfonso Jimenez Castro , Braulio Cervantes Paz , Vrani Ibarra Junquera , Jaime David Pérez Martínez , Paul Baruk Zamudio Flores , Pilar Escalante Minakata ,  
[Ver Documento](#)

---

## **PHYSICAL PROPERTIES OF ORGANOGELS AND WATER IN OIL EMULSIONS STRUCTURED BY MIXTURES OF CANDELILLA WAX AND MONOGLYCERIDES**

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0963-9969

**ISSN electrónico:** 1873-7145

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.09.046>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Jorge Fernando Toro Vázquez , Rosalba Mauricio Pérez , Marco Martín González Chávez , Mayra Sánchez Becerril , Jaime David Pérez Martínez ,

---

## **IMPROVING SODIUM DODECYL SULFATE POLYACRYLAMIDE GEL ELECTROPHORESIS DETECTION OF LOW-ABUNDANCE PROTEIN SAMPLES BY RAPID FREEZE CENTRIFUGATION**

**ANALYTICAL BIOCHEMISTRY**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0003-2697

**ISSN electrónico:** 1096-0309

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ab.2013.09.015>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , José Juan Virgen Ortiz , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Juan Alberto Osuna Castro , Norma Alejandra Mancilla Margalli , Raúl Leonel Castañeda Aguilar ,

---

## **THE EFFECT OF EXTRACTION CONDITIONS ON THE CHEMICAL CHARACTERISTICS OF PECTIN FROM OPUNTIA FICUS INDICA CLADODE FLOUR**

**JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1566-2543

**ISSN electrónico:** 1572-8919

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s10924-013-0602-2>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Jaime David Pérez Martínez , Mayra Sánchez Becerril , Marco Martín González Chávez , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata ,

---

## **MICROENCAPSULATION OF BANANA JUICE FROM THREE DIFFERENT CULTIVARS.**

**INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1556-3758

**DOI:** <https://doi.org/10.1515/ijfe-2012-0169>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Arturo Moisés Chávez Rodríguez , Jaime David Pérez Martínez , Vrani Ibarra Junquera , Pilar Escalante Minakata , Carlos Ignacio . VillaVelázquez Mendoza , Elena Dibildox Alvarado ,

---

## **CAPSAICINOIDS CONTENT AND PROXIMATE COMPOSITION OF MEXICAN CHILI PEPPERS (CAPSICUM SPP.) CULTIVATED IN THE STATE OF CHIHUAHUA**

**CYTA-JOURNAL OF FOOD**

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1947-6337

**ISSN electrónico:** 1947-6345

**DOI:** <https://doi.org/10.1080/19476337.2012.716082>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Lucía Orellana Escobedo , Luis Eduardo Garcia Amezcuita , Guadalupe Isela Olivas Orozco , David Roberto Sepúlveda Ahumada ,

---

## **THE BARRIER PROPERTIES AND POTENTIAL USE OF RECYCLED-LDPE FILMS AS A PACKAGING MATERIAL TO PRESERVE THE QUALITY OF JALAPEÑO PEPPERS BY MODIFIED ATMOSPHERES**

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0304-4238

**ISSN electrónico:** 0304-4238

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2011.11.033>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Paul Baruk Zamudio Flores , Cinthia Gabriela Torres Cisneros , Raúl Holguín Soto , Olivia Patricia Ramos Aguilar , Saul Ruiz Cruz , Juan Carlos Guevara Arauza , Gustavo Adolfo González Aguilar , Víctor Santana Rodríguez ,

[Ver Documento](#)

---

## **DETERMINATION OF ABSOLUTE THRESHOLD AND JUST NOTICEABLE DIFFERENCE IN THE SENSORY PERCEPTION OF PUNGENCY**

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1750-3841

**ISSN electrónico:** 1750-3841

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02589.x>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Lucia Orellana Escobedo , José Ángel Guerrero Beltrán , Jorge Alfonso Jiménez Castro , David Roberto Sepúlveda Ahumada ,

---

## **METHOD TO CONCENTRATE PROTEIN SOLUTIONS BASED ON DIALYSIS-FREEZING-CENTRIFUGATION: ENZYME APPLICATIONS**

**ANALYTICAL BIOCHEMISTRY**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0003-2697

**ISSN electrónico:** 1096-0309

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ab.2012.03.019>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , José Juan Virgen Ortiz , Vrani Ibarra Junquera , Juan Alberto Osuna Castro , Pilar Escalante Minakata , Norma Alejandra Mancilla Margalli ,

---

## **EFFECT OF HEAT PROCESSING ON THE PROFILE OF PIGMENTS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF GREEN AND RED JALAPEÑO PEPPERS.**

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0021-8561

**ISSN electrónico:** 1520-5118

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf303091u>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar , Vrani Ibarra Junquera , Jaime David Pérez Martínez ,

[Ver Documento](#)

---

## **PREBIOTIC EFFECT OF MUCILAGE AND PECTIC-DERIVED OLIGOSACCHARIDES FROM NOPAL (OPUNTIA FICUS-INDICA)**

**FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1226-7708

**ISSN electrónico:** 2092-6456

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s10068-012-0130-1>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Guevara Arauza , Diana Jaqueline Pimentel González , Sergio Rosales Mendoza , Ruth Elena Soria Guerra , Luz María Teresita Paz Maldonado ,

---

## **AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN PARCIAL DE METALOTIONEINAS DE EXTRACTOS DE HOJAS DE AGAVE TEQUILANA WEBER VAR AZUL**

**LA SOCIEDAD ACADÉMICA**

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 2007-2562

**DOI:** <https://www.itson.mx/publicaciones/Paginas/revistas.aspx>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Laura E. Gassos Ortega , Olga L. Tavares Sánchez , Lourdes Mariana Díaz Tenorio , Luis Alberto Cira Chávez , J. C. Mateos Díaz , M.P. Hernández Cortez , E.D. Carrasco Romo ,

---

**PRELIMINARY IN VITRO ASSESSMENT OF THE BIFIDOGENIC PROPERTIES OF MUCILAGE AND PECTIC-DERIVED OLIGOSACCHARIDES FROM OPUNTIA FICUS-INDICA (NOPALITOS)**

ACTA HORTICULTURAE

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0567-7572

**ISSN electrónico:** 2406-6168

**DOI:** 10.17660/ActaHortic.2012.964.27

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Guevara Arauza , Diana Jaqueline Pimentel González ,

---

**BIOFUNCTIONAL ACTIVITY OF TORTILLAS AND BARS ENHANCED WITH NOPAL. PRELIMINARY ASSESSMENT OF FUNCTIONAL EFFECT AFTER INTAKE ON THE OXIDATIVE STATUS IN HEALTHY VOLUNTEERS**

CHEMISTRY CENTRAL JOURNAL

**Año:** 2011

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN electrónico:** 1752153X

**DOI:** <https://doi.org/10.1186/1752-153X-5-10>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Guevara Arauza , Sergio Rosales Mendoza , Ruth Elena Soria Guerra , Luz María Teresita Paz Maldonado , Diana Jaqueline Pimentel González ,

---

**CAROTENOID COMPOSITION IN 'ATAULFO' MANGO AND THEIR BIOAVAILABILITY AND BIOCONVERSION TO VITAMIN A**

ACTA HORTICULTURAE

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 0567-7572

**ISSN electrónico:** 2406-6168

**DOI:** 10.17660/ActaHortic.2010.877.170

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar , Mark L. Failla ,

---

★ Producto Destacado

**EFFECT OF COOKING ON THE CAPSAICINOIDS AND PHENOLICS CONTENTS OF MEXICAN PEPPERS**

FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**ISSN impreso:** 0308-8146

**ISSN electrónico:** 1873-7072

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.09.054>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Manuel Martínez Burrola , Saul Ruiz Cruz , Víctor Santana Rodríguez , Vrani Ibarra Junquera , Guadalupe Isela Olivas Orozco , Jaime David Pérez Martínez ,

[Ver Documento](#)

---

**BIOCONVERSION EFFICIENCY OF -CAROTENE FROM MANGO FRUIT AND CARROTS IN VITAMIN A**

AMERICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL AND BIOLOGICAL SCIENCES

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 1557-4989

**ISSN electrónico:** 1557-4997

**DOI:** <https://doi.org/10.3844/ajabssp.2010.301.308>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

[Ver Documento](#)

---

## **EFFECT OF DIFFERENT SANITIZERS ON MICROBIAL, SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF FRESH-CUT JALAPENO PEPPERS**

**AMERICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL AND BIOLOGICAL SCIENCES**

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 1557-4989

**ISSN electrónico:** 1557-4997

**DOI:** <https://doi.org/10.3844/ajabssp.2010.331.341>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Saul Ruiz Cruz , Emilio Alvarez Parrilla , Laura A. de la Rosa , Alejandra Isabel Martínez González , Ana María Mendoza Wilson , Gustavo Adolfo González Aguilar ,

---

## **DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF EDIBLE FILMS BASED ON MUCILAGE OF OPUNTIA FICUS-INDICA (L.).**

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE**

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0022-1147

**ISSN electrónico:** 1750-3841

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01661.x>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Miguel Espino Díaz , Miguel Angel Martínez Téllez , Carlos Santillán , Gustavo V. Barbosa Cánovas , Paul Baruk Zamudio Flores , Guadalupe Isela Olivas Orozco ,

[Ver Documento](#)

---

## **EXTRACTION AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF MUCILAGE FROM MESQUITE, ALOE VERA, MAGUEY AND PRICKLY PEAR CACTUS CLADODES (NOPAL) AND EVALUATION OF ITS PREBIOTIC EFFECT ON THE GROWTH OF 2 PROBIOTIC BACTERIA**

**ACTA HORTICULTURAE**

**Año:** 2009

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0567-7572

**ISSN electrónico:** 2406-6168

**DOI:** [10.17660/ActaHortic.2009.841.98](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2009.841.98)

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Miriam Aracely Anaya Loyola ,

---

★ Producto Destacado

## **IMPACT OF THE STAGE OF RIPENING AND DIETARY FAT ON IN VITRO BIOACCESSIBILITY OF BETA-CAROTENE IN 'ATAULFO' MANGO.**

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

**Año:** 2008



**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 0021-8561

**ISSN electrónico:** 1520-5118

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf072751r>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Mark L. Failla , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

[Ver Documento](#)

---

**CHANGES IN EXTERNAL AND INTERNAL COLOR DURING POSTHARVEST RIPENING OF 'MANILA' AND 'ATAULFO' MANGO FRUIT AND RELATIONSHIP WITH CAROTENOID CONTENT DETERMINED BY LIQUID CHROMATOGRAPHY-APCI-TIME-OF-FLIGHT MASS SPECTROMETRY**

POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY

**Año:** 2008

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 0925-5214

**ISSN electrónico:** 1873-2356

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2008.05.001>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

[Ver Documento](#)

---

★ Producto Destacado

**IDENTIFICATION AND QUANTIFICATION OF XANTHOPHYLL ESTERS, CAROTENES, AND TOCOPHEROLS IN THE FRUIT OF SEVEN MEXICAN MANGO CULTIVARS BY LIQUID CHROMATOGRAPHY-ATMOSPHERIC PRESSURE CHEMICAL IONIZATION-TIME-OF-FLIGHT MASS SPECTROMETRY [LC-(APCI+)-MS]**

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**Año:** 2007

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**ISSN impreso:** 0021-8561

**ISSN electrónico:** 1520-5118

**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf0706981>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

[Ver Documento](#)

---

**EXTRACTION, SEPARATION AND PARTIAL IDENTIFICATION OF ATAULFO MANGO FRUIT CAROTENOIDS**

ACTA HORTICULTURAE

**Año:** 2006

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**ISSN impreso:** 0567-7572

**ISSN electrónico:** 2406-6168

**DOI:** 10.17660/ActaHortic.2006.712.37

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar ,

---

**EFFECTS OF PRESTORAGE DRY AND HUMID HOT AIR TREATMENTS ON THE QUALITY, TRIGLYCERIDES AND TOCOPHEROL CONTENTS IN HASS AVOCADO FRUIT**

JOURNAL OF FOOD QUALITY

**Año:** 2004

**Objetivo:** Investigación

**Estado:** Publicado  
**Rol de participación:** Autor (a) principal  
**ISSN impreso:** 0146-9428  
**ISSN electrónico:** 1745-4557  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2004.tb00642.x>  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia ,  
[Ver Documento](#)

---

## **POSTHARVEST HOT AIR TREATMENTS EFFECT ON AVOCADO FRUIT QUALITY, CHILLING INJURY AND TRIGLYCERIDES AND TOCOPHEROLS CONTENT**

**ACTA HORTICULTURAE**

**Año:** 2003  
**Objetivo:** Investigación  
**Estado:** Publicado  
**Rol de participación:** Autor (a) principal  
**ISSN impreso:** 0567-7572  
**ISSN electrónico:** 2406-6168  
**DOI:** doi:10.17660/ActaHortic.2003.604.89  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia ,

---

## **LIBROS**

### **TECNOLOGÍA POSCOSECHA Y EFECTOS BIOFUNCIONALES DEL NOPAL Y LA TUNA**

**TRILLAS**

**Año:** 2013  
**Objetivo:** Investigación  
**País:** México  
**Idioma:** Spanish (Mexico)  
**Rol de participación:** Co-autor (a)  
**Estado:** Publicado  
**ISBN:** 978-607-17-1590-6  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz ,

---

### **EL MANGO**

**TRILLAS**

**Año:** 2006  
**Objetivo:** Investigación  
**País:** México  
**Idioma:** Spanish (Mexico)  
**Rol de participación:** Co-autor (a)  
**Estado:** Publicado  
**ISBN:** 968-24-7380-2  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Rafael Ariza Flores ,

---

## **CAPÍTULOS**

### **MODULATING THE RHEOLOGY OF OLEOGELS TO MIMIC THE FUNCTIONALITY OF COMMERCIAL FATS**

**ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY**

**Año:** 2022  
**Objetivo:** Investigación  
**Título del capítulo:** Modulating the Rheology of Oleogels to Mimic the Functionality of Commercial Fats

**Número del capítulo:** 11

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** <https://doi.org/10.1039/9781839166532-00281>

**ISBN:** 978-1-83916-220-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Jaime David Pérez Martínez ,

---

## **FOOD LOSSES DURING PRODUCTION OF AGRICULTURAL COMMODITIES**

**BURLEIGH DODDS SCIENCE PUBLISHING**

**Año:** 2020

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Food losses during production of agricultural commodities

**Número del capítulo:** 9

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** <http://dx.doi.org/10.19103/AS.2019.0053.09>

**ISBN:** 978-1-78676-300-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Puran Bridgemohan , Santiago Vergara ,

---

## **PREHARVEST FACTORS AFFECTING POSTHARVEST QUALITY**

**WOODHEAD PUBLISHING**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Preharvest Factors Affecting Postharvest Quality

**Número del capítulo:** 4

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-813276-0.00004-3>

**ISBN:** 978-0-12-813276-0

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar , Irma Ofelia Maya Meraz , María Janeth Rodríguez Roque , Claudio Rios Velasco , Juan Ornelas Paz , Miguel Ángel Salas Marina ,

---

## **IRRADIATION OF FRUITS AND VEGETABLES**

**WOODHEAD PUBLISHING**

**Año:** 2019

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Irradiation of fruits and vegetables

**Número del capítulo:** 17

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-813276-0.00017-1>

**ISBN:** 978-0-12-813276-0

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Anuradha Prakash ,

---

## **CHEMISTRY, STABILITY, AND BIOLOGICAL ACTIONS OF CAROTENOIDS**

**JOHN WILEY & SONS, LTD.**

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Chemistry, Stability, and Biological Actions of Carotenoids

**Número del capítulo:** Chapter 15.

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** <https://doi.org/10.1002/9781119158042.ch15>

**ISBN:** 9781119157946

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Tatiana Emanuelli , Eduardo Jacob Lopes , Leila Queiroz Zepka , Braulio Cervantes Paz ,

---

## **BIODISPONIBILIDAD DE CAROTENOIDES, FACTORES QUE LA DETERMINAN Y MÉTODOS DE ESTIMACIÓN**

EDITORIAL TERRACOTA, SA DE CV / MÉXICO

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Biodisponibilidad de carotenoides, factores que la determinan y métodos de estimación

**Número del capítulo:** Capítulo 26

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**DOI:** no aplica

**ISBN:** 978-84-15413-356

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Antonio Jesús Meléndez Martínez , Antonio Pérez Gálvez , Maria Roca , Rocío Estévez Santiago , Begoña Olmedilla Alonso , Adriana Z. Mercadante ,

---

## **FLAVONOIDS, IMPORTANT BIOCOMPOUNDS IN FOOD**

INTECHOPEN

**Año:** 2017

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Flavonoids, important biocompounds in food

**Número del capítulo:** 16

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** DOI: 10.5772/67864

**ISBN:** 978-953-51-3423-7

**Autor(es):** Saul Ruiz Cruz , Saraí Chaparro Hernández , Karen Lilián Hernández Ruiz , Luis Alberto Cira Chávez , Maria Isabel Estrada Alvarado , Laura E. Gassos Ortega , Marco Antonio López Mata , José de Jesús Ornelas Paz ,

---

## **ABSORPTION OF CAROTENOIDS AND MECHANISMS INVOLVED IN THEIR HEALTH-RELATED PROPERTIES**

SPRINGER NATURE

**Año:** 2016

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Absorption of Carotenoids and Mechanisms Involved in Their Health-Related Properties

**Número del capítulo:** 16

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) para correspondencia

**DOI:** <https://doi.org/10.1007/978-3-319-39126-7>

**ISBN:** 978-3-319-39124-3

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Braulio Cervantes Paz , Claudia Inés Victoria Campos ,

---

## **EFFECTOS BIOFUNCIONALES DEL NOPAL**

TRILLAS

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Efectos biofuncionales del nopal

**Número del capítulo:** 4

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** no aplica

**ISBN:** 978-607-17-1590-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Guevara Arauza ,

## **EFFECTOS BIOFUNCIONALES DE LA TUNA**

TRILLAS

**Año:** 2013

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Efectos biofuncionales de la tuna

**Número del capítulo:** 5

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Autor (a) principal

**DOI:** no aplica

**ISBN:** 978-607-17-1590-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Juan Carlos Guevara Arauza ,

---

## **EFFECT OF SANITIZERS AND OREGANO ESSENTIAL OILS TO REDUCE THE INCIDENCE OF SALMONELLA AND OTHER PATHOGENS IN VEGETABLES**

INTECH OPEN

**Año:** 2012

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Effect of Sanitizers and Oregano Essential Oils to Reduce the Incidence of Salmonella and Other Pathogens in Vegetables

**Número del capítulo:** 10

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** DOI: 10.5772/30902

**ISBN:** 978-953-307-781-9

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Saul Ruiz Cruz , Gustavo Adolfo González Aguilar , Luis Alberto Cira Chávez , Jesús Fernando Ayala Zavala ,

---

## **POSTHARVEST TECHNOLOGIES TO MAINTAIN THE QUALITY OF TROPICAL AND SUBTROPICAL FRUITS**

WOODHEAD PUBLISHING

**Año:** 2011

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Postharvest Technologies to Maintain the Quality of Tropical and Subtropical Fruits

**Número del capítulo:** 5

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** <https://doi.org/10.1533/9780857093622.142>

**ISBN:** 978-1-84569-733-4

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Atef Elansari ,

---

## **NUTRITIONAL AND HEALTH-PROMOTING PROPERTIES OF TROPICAL AND SUBTROPICAL FRUITS**

WOODHEAD PUBLISHING

**Año:** 2011

**Objetivo:** Investigación

**Título del capítulo:** Nutritional and Health-Promoting Properties of Tropical and Subtropical Fruits

**Número del capítulo:** 2

**Estado:** Publicado

**Rol de participación:** Co-autor (a)

**DOI:** <https://doi.org/10.1533/9780857093622.21>

**ISBN:** 978-1-84569-733-4

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia , Gustavo Adolfo González Aguilar ,

---

## **CHEMISTRY, STABILITY AND BIOLOGICAL ACTIONS OF CAROTENOIDS**

WILEY-BLACKWELL

**Año:** 2010

**Objetivo:** Investigación  
**Título del capítulo:** Chemistry, Stability and Biological Actions of Carotenoids  
**Número del capítulo:** 7  
**Estado:** Publicado  
**Rol de participación:** Co-autor (a)  
**DOI:** <https://doi.org/10.1002/9780813809397.ch7>  
**ISBN:** 978-0-813-80320-3  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz , Elhadi M. Yahia ,

---

## ● PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

---

### PROPIEDADES INTELECTUALES

---

#### MODELO INDUSTRIAL DE DISPOSITIVO CRIOCONCENTRADOR

**Número de solicitud:** 002963  
**Fecha de solicitud:** 2018-09-25  
**Resumen:** Se diseñó y fabricó un dispositivo de forma cónica mediante inyección de plástico que es de vital importancia para la separación de biomoléculas mediante crioconcentración. Este dispositivo es determinante en la pureza de las biomoléculas separadas.  
**Estado:** Otorgada  
**Solicitante(s) / Titular(es):** Apolinar González Potes, Francisco Javier Heredia Guzmán, Héctor Serrano Magaña, José de Jesús Ornelas Paz, María del Pilar Escalante Minakata, Vrani Ibarra Junquera,

---

#### PATENTE 345422. PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA CONCENTRACIÓN DE BIOMOLÉCULAS POR DIÁLISIS-CRIOCONCENTRACIÓN-CENTRIFUGACIÓN

**Número de solicitud:** 003581  
**Fecha de solicitud:** 2012-03-26  
**Resumen:** Se diseñó un método que permite separar moléculas mediante el uso secuencial de diálisis, crioconcentración y centrifugación sin que las moléculas pierdan su actividad biológica. Se requiere de un dispositivo plástico que se diseñó y fabricó. Este dispositivo es determinante en la pureza de las biomoléculas separadas. La solicitud y número de patente son MX/a/2012 /003581 y 345422, respectivamente.  
**Estado:** Otorgada  
**Solicitante(s) / Titular(es):** Vrani Ibarra Junquera, Juan Alberto Osuna Castro, José Juan Virgen Ortiz, María del Pilar Escalante Minakata, Norma Alejandra Mancilla Margali, José de Jesús Ornelas Paz,

---

## ● DIFUSIÓN

---

### ARTÍCULOS

---

#### EFFECT OF THE HARVEST DATE, CALCIUM AND OTHER CHEMICALS ON THE QUALITY AND STORABILITY OF 'GOLDEN SMOOTHIE' APPLES

##### AGRO PRODUCTIVIDAD

**Año:** 2023  
**ISSN electrónico:** 2594-0252  
**DOI:** <https://doi.org/10.32854/agrop.v15i12.2296>  
**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Claudio Ríos Velasco, María Fernanda Ruiz Cisneros, Rafael Ángel Parra Quezada, Daniel Alonso Pérez Corral, Martha Verónica González Vigil,

---

★ Producto Destacado

## FUENTES DIETARIAS, BIODISPONIBILIDAD Y EFECTOS EN SALUD DE CAROTENOIDES

BIOTECNIA

Año: 2022

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/biotecnia.v25i1.1809>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Claudia Inés Victoria Campos, Juan Ornelas Paz, Saul Ruiz Cruz, Braulio Cervantes Paz, Claudio Rios Velasco, Jaime David Pérez Martínez, Alfonso Antero Gardea Béjar, Elhadi M. Yahia , Vrani Ibarra Junquera,

[Ver Documento](#)

---

## MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS DE HIGO (FICUS CARICA) POR COACERVACIÓN COMPLEJA Y EVALUACIÓN DE SU CAPACIDAD

BIOTECNIA

Año: 2020

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/biotecnia.v22i2.1247>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Laura Elena Manzanarez Tenorio, Saul Ruiz Cruz, Enrique Márquez Ríos, Carmen Lizette Del Toro Sánchez, Francisco Javier Wong Corral, Guadalupe Miroszlava Suárez Jiménez, Germán Eduardo Dévora Isiordia, Raúl Holguin Soto,

---

★ Producto Destacado

## IMPORTANCIA DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL FRUTO DE AGUACATE (PERSEA AMERICANA MILL) EN LA SALUD HUMANA

BIOTECNIA

Año: 2019

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/biotecnia.v21i3.1047>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Ana Lourdes Ramos Aguilar, Juan Ornelas Paz, Luis Mario Tapia Vargas, Saul Ruiz Cruz, Alfonso Antero Gardea Béjar, Elhadi M. Yahia , Jaime David Pérez Martínez, Claudio Rios Velasco, Vrani Ibarra Junquera,

[Ver Documento](#)

---

## EFECTO DE SOLVENTES DE EXTRACCIÓN EN LA ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE EXTRACTOS DE SUBPRODUCTOS DE LA PAPA

BIOTECNIA

Año: 2015

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/bt.v17i2.175>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Norma Patricia Silva Beltrán, Saul Ruiz Cruz, Enrique Márquez Ríos, Luis Alberto Cira Chávez, Laura E. Gassos Ortega,

---

★ Producto Destacado

## APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS A FRUTOS DE AGUACATE PARA PROLONGAR SU VIDA DE ANAQUEL

BIOTECNIA

Año: 2013

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/bt.v15i3.154>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Marco Antonio López Mata, Saul Ruiz Cruz, Laura E. Gassos Ortega,

[Ver Documento](#)

---

## TECNOLOGÍAS DE DESHIDRATACIÓN PARA LA PRESERVACIÓN DE TOMATE (LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL.)

BIOTECNIA

Año: 2013

ISSN electrónico: 1665-1456

DOI: <https://doi.org/10.18633/bt.v15i2.148>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Emilio Ochoa Reyes, Saul Ruiz Cruz, Vrani Ibarra Junquera, Jaime David Pérez Martínez, Juan Carlos Guevara Arauza, Cristóbal Noé Aguilar ,

---

## **EFFECTO DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES DE QUITOSANO EN LA REDUCCIÓN MICROBIANA Y CONSERVACIÓN DE LA CALIDAD DE FRESAS**

**BIOTECNIA**

**Año:** 2012

**ISSN electrónico:** 1665-1456

**DOI:** <https://doi.org/10.18633/bt.v14i1.113>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Marco Antonio López Mata, Saul Ruiz Cruz, Clarissa Navarro Preciado, Maria Isabel Estrada Alvarado, Laura E. Gassos Ortega, Joaquín Rodrigo García,

---

## **APROVECHAMIENTO DEL RESIDUO DE CAMARÓN PARA LA ELABORACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS**

**IDE@S CONCYTEG**

**Año:** 2011

**ISSN impreso:** 2007-2716

**ISSN electrónico:** 2007-2716

**DOI:** no aplica

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Marco Antonio López Mata, Saul Ruiz Cruz, Norma Patricia Silva Beltrán, Laura E. Gassos Ortega,

---

## **PRODUCTOS ALTERNATIVOS A LA AMINOETOXIVINILGLICINA PARA EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN DE ETILENO EN MANZANA 'GOLDEN DELICIOUS'**

**TECNOCENCIA CHIHUAHUA**

**Año:** 2011

**ISSN impreso:** 1870-6606

**ISSN electrónico:** 2683-3360

**DOI:** DOI: <https://doi.org/10.54167/tch.v5i2.698>

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, David Ignacio Berlanga Reyes, Víctor Manuel Guerrero Prieto,

---

## **PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE EL EMPACADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS**

**ALIMENPACK**

**Año:** 2009

**ISSN impreso:** 1870-5782

**DOI:** no aplica

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Juan Carlos Guevara Arauza, Vrani Ibarra Junquera, Jaime David Pérez Martínez, Saul Ruiz Cruz,

---

## **SUBPRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CON APLICACIÓN TECNOLÓGICA**

**HORTICULTURA GLOBAL**

**Año:** 2009

**ISSN impreso:** 2173-5042

**DOI:** [https://www.horticom.com/revistasonline/horticultura/rhg286/40\\_45.pdf](https://www.horticom.com/revistasonline/horticultura/rhg286/40_45.pdf)

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Juan Carlos Guevara Arauza,

---

## **USO DE SANITIZANTES PARA MANTENER LA CALIDAD SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICA DE CHILE FRESCO CORTADO**

**INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**Año:** 2009

**ISSN impreso:** 0187-7658

**DOI:** no aplica

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Saul Ruiz Cruz, Ali Asaff Torres, Jesús Fernando Ayala Zavala,



## EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE ATMÓSFERAS CONTROLADAS PARA EL ALMACENAMIENTO COMERCIAL DE MANZANAS

ALIMENPACK

Año: 2008

ISSN impreso: 1870-5782

DOI: no aplica

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Saul Ruiz Cruz, Jaime David Pérez Martínez, Vrani Ibarra Junquera,

---

## EL COMERCIO INTERNACIONAL DEL MANGO

HORTICULTURA INTERNACIONAL

Año: 2003

ISSN impreso: 1134-4881

DOI: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=496324>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Elhadi M. Yahia ,

---

## COMERCIO HORTÍCOLA EN NORTEAMÉRICA

HORTICULTURA INTERNACIONAL

Año: 2003

ISSN impreso: 1134-4881

DOI: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=302242>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Elhadi M. Yahia ,

---

## EL AGUACATE EN MÉXICO

HORTICULTURA INTERNACIONAL

Año: 2002

ISSN impreso: 1134-4881

DOI: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=283103>

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Elhadi M. Yahia ,

---

## CAPÍTULOS

---

### FREE GLUTEN BAKERY PRODUCT FOR CELIACS

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, A.C.

Año: 2015

Título del capítulo: Free Gluten Bakery Product for Celiacs

Número del capítulo: 9

ISBN: 978-607-95455-4-3

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Emilio Ochoa Reyes, H. de la Garza Toledo, X. Ruelas Chacón, J.F. Hernández Ángel, C. N. Aguilar ,

---

### PHYSICAL AND RHEOLOGICAL CHARACTERIZATION OF EDIBLE COATINGS FORMULATED WITH A BWP (BIOPOLYMER-WAX-POLYOL) SYSTEM

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, A.C. (AMECA)

Año: 2015

Título del capítulo: Physical and rheological characterization of edible coatings formulated with a BWP (biopolymer-wax-polyol) system

Número del capítulo: 30

ISBN: 978-607-95455-4-3

Autor(es): José de Jesús Ornelas Paz, Emilio Ochoa Reyes, D.G. Martínez Vázquez, E. Jiménez Regalado, H. De la Garza Toledo, J.C. Montanez , R. Rojas , C.N. Aguilar ,

---

## BIODISPONIBILIDAD Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE CAROTENOIDES Y VITAMINA A

### CLAVE EDITORIAL

**Año:** 2012

**Título del capítulo:** Biodisponibilidad y Actividad Biológica de Carotenoides y Vitamina A

**Número del capítulo:** 11

**ISBN:** 978-607-437-207-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar, Jaime David Pérez Martínez, Vrani Ibarra Junquera, María del Pilar Escalante Minakata, Saul Ruiz Cruz, Emilio Ochoa Reyes,

---

## ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROTECTORA DE SELECTOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

### CLAVE EDITORIAL

**Año:** 2012

**Título del capítulo:** Actividad Antioxidante y Protectora de Selectos Compuestos Bioactivos de Frutas y Hortalizas.

**Número del capítulo:** 5

**ISBN:** 978-607-437-207-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Elhadi M. Yahia , Alfonso Antero Gardea Béjar, Jaime David Pérez Martínez, Vrani Ibarra Junquera, María del Pilar Escalante Minakata, Saul Ruiz Cruz, Emilio Ochoa Reyes,

---

## MANIPULACIÓN GENÉTICA PARA INCREMENTAR COMPUESTOS ANTIOXIDANTES EN PLANTAS.

### CLAVE EDITORIAL

**Año:** 2012

**Título del capítulo:** Manipulación Genética Para Incrementar Compuestos Antioxidantes en Plantas.

**Número del capítulo:** 17

**ISBN:** 978-607-437-207-6

**Autor(es):** José de Jesús Ornelas Paz, Carlos Horacio Acosta Muñiz,

---

## ● PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

[Ver Documento Probatorio](#)

---

### X SEMANA DE PRESENTACION DE PROYECTOS DEL AREA DE INGENIERIA BIOQUIMICA (MORELIA, MICHOACAN, MEXICO)

Desarrollo de tecnología para el aprovechamiento integral del grano de amaranto

1999-01-01

**MÉXICO**

---

### 2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE HEALTH BENEFITS OF FRUITS AND VEGETABLES (HOUSTON, TEXAS)

Extraction and chemical characteristics of mucilage from mesquite, Aloe vera, maguey and prickly pear cactus cladodes (nopal) and evaluation of its prebiotic effect on the growth of 2 probiotic bacteria

2007-10-10

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

### THE INTERNATIONAL CONFERENCE ON QUALITY IN CHAINS. AN INTEGRATED VIEW ON FRUIT AND VEGETABLE QUALITY (WAGENINGEN, NETHERLANDS)

Postharvest hot air treatments effect on avocado fruit quality, chilling injury and triglycerides and tocopherols content

2003-07-08

**NETHERLANDS**

---

### FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES

Efficacy of sanitizers on microbial and sensory quality of fresh-cut jalapeño peppers

2008-10-14

**MÉXICO**

#### **FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES**

**Effect of temperature and chelating agent concentration on the yield and composition of pectic extract of *Opuntia ficus indica* cladode flour**

2008-10-14

**MÉXICO**

---

#### **RECENT ADVANCED IN CHEMISTRY: 3RD INTERNATIONAL WORKSHOP COLIMA 2008**

**Optimización de la extracción de jugo de banano, Enano Gigante, FHIA 17 y FHIA 23, por métodos enzimáticos y su caracterización.**

2008-10-08

**MÉXICO**

---

#### **4 CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIAS**

**Efecto de sanitizantes sobre los cambios sensoriales y microbiológicos en lechuga mínimamente procesada**

2008-10-21

**MÉXICO**

---

#### **RECENT ADVANCED IN CHEMISTRY: 3RD INTERNATIONAL WORKSHOP COLIMA 2008**

**Extraction of pectin from *Opuntia ficus indica* cladode flour under neutral and acid conditions**

2008-10-08

**MÉXICO**

---

#### **XIII CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA Y VII SIMPOSIO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN DE ALCOHOLES Y LEVADURAS**

**Identificación de compuestos volátiles en la fermentación de jugo de banano variedad Enano Gigante por HS/GC/MS**

2009-06-22

**MÉXICO**

---

#### **REUNIÓN INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN PRODUCTOS NATURALES**

**Propiedades bifidogénicas del mucilago y pectin-oligosacáridos del nopal**

2009-10-21

**MÉXICO**

---

#### **DELIVERY OF FUNCTIONALITY IN COMPLEX FOOD SYSTEMS. 3RD INTERNATIONAL SYMPOSIUM**

**Effect of extraction condition on the composition of pectin extracted from *Opuntia ficus indica* cladode**

2009-10-19

**NETHERLANDS**

---

#### **IFT ANNUAL MEETING**

**Development and characterization of edible films from cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) mucilage.**

2009-06-06

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

#### **5TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PROBIOTICS**

**Evaluation of in vitro bifidogenic properties of mucilage and pectic-oligosaccharides from nopalitos (*Opuntia ficus indica*)**

2010-08-04

**MÉXICO**

---

#### **VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

**Determinación de polifenoles totales en bananos (Enano Gigante, FHIA-23 y FHIA-17) y su jugo**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

---

**VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

**Estudio de la crioconcentración de jugo de banano en la variedad enano gigante**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

**VI CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

**Extracción enzimática de jugo de banano en un reactor tipo lote con agitación continua, usando Enano Gigante, FHIA 17 y FHIA 23, como materia prima**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

**CONGRESO INTERNACIONAL BIOPMAT 2**

**Yield and composition of pectin from Opuntia ficus indica cladode extracted on acid and alkaline conditions**

2010-09-10

**MÉXICO**

---

**SIMPOSIO NACIONAL EN CIENCIAS QUIMICAS**

**Determinación de polifenoles totales en bananos (Enano Gigante, FHIA-23 y FHIA -17) y su jugo**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

**SIMPOSIO NACIONAL EN CIENCIAS QUIMICAS**

**Estudio de la crioconcentración de jugo de banano en la variedad enano gigante**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

**SIMPOSIO NACIONAL EN CIENCIAS QUIMICAS**

**Extracción enzimática de jugo de banano en un reactor tipo lote con agitación continua, usando Enano Gigante, FHIA 17 y FHIA 23, como materia prima**

2010-03-24

**MÉXICO**

---

**6TH INTERNATIONAL POSTHARVEST SYMPOSIUM**

**Carotenoid composition in 'Ataulfo' mango and their bioavailability and bioconversion to vitamin A**

2009-01-01

**TURKEY**

---

**LA CONTRIBUCION DEL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS A LA SALUD HUMANA**

**Carotenoides del mango: identificación, caracterización y bioconversión a vitamina A**

2009-06-12

**MÉXICO**

---

**4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOATECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES**

**Anti-bacterial effect of chitosan based edibles coatings incorporated with essential oils**

2010-11-29

**MÉXICO**

---

**4TH POSTHARVEST UNLIMITED**

**Barrier proprieties of recycled LDP-films and their potential application to extend the postharvest life of jalapeño peppers by modified atmosphere packaging**

2011-05-23

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

---

**4TH POSTHARVEST UNLIMITED**

Ripening-related chemical changes in strawberry fruit (cv. Albion) grown under organic conditions

2011-05-23

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

**4TH POSTHARVEST UNLIMITED**

Effect of domestic processing on the content of bioactive compounds in several pepper types

2011-05-23

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

**9° CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA QUÍMICA, ALIMENTOS, AMBIENTAL E INNOVACIÓN**

Caracterización física, térmica y molecular de almidón resistente obtenido mediante modificaciones físicas y químicas de almidón de avena

2012-03-28

**MÉXICO**

---

**VII CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA**

Procedimiento para evaluar la actividad pectinolítica basado en el monitoreo en línea de torque

2012-03-23

**MÉXICO**

---

**VII CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA**

Método y dispositivo para concentración de proteínas basado en crioconcentración

2012-03-23

**MÉXICO**

---

**CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Actividad biofuncional de tortillas y barras enriquecidas con nopal. Evaluación preliminar de los efectos funcionales después de la ingesta sobre el estado oxidativo en voluntarios sanos

2011-10-05

**MÉXICO**

---

**CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Efecto de recubrimientos comestibles de Aloe barbadensis incorporados con aceite de canela y carvacrol contra Staphylococcus aureus (in vitro)

2011-10-05

**MÉXICO**

---

**TERCER CONGRESO INTERNACIONAL DE BIOLOGIA, QUIMICA Y AGRONOMIA**

Permeabilidad al vapor de agua y opacidad de películas comestibles a base de quitosano con carvacrol incorporado

2011-06-13

**MÉXICO**

---

**TERCER CONGRESO INTERNACIONAL DE BIOLOGIA, QUIMICA Y AGRONOMIA**

Elaboración y caracterización de películas biodegradables a base de nopal verdura (Opuntia ficus-indica)

2011-06-13

**MÉXICO**

---

**5TH INTERNATIONAL CONGRESS FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES**

Influence of fructooligosaccharides synthesis on the glass transition temperature of sucrose rich fruit juices

2012-10-24

**MÉXICO**

---

#### **XIV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**Elaboración y caracterización de películas de glicoproteínas de almidón acetilado y aislado proteico de suero láctico obtenidas mediante reacción de Maillard**

2012-05-24

**MÉXICO**

---

#### **XXXVI CONGRESO NACIONAL DE CONTROL BIOLÓGICO**

**Actividad biológica de Beauveria bassiana contra insectos plaga del tomate en invernadero en Cuauhtémoc, Chihuahua.**

2013-11-08

**MÉXICO**

---

#### **7TH INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD**

**Effect of heat processing on the profile of pigments and antioxidant capacity of jalapeño peppers at intermediate ripening stages**

2013-06-19

**ITALY**

---

#### **7TH INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD**

**Micellarization and digestive stability of pigments from jalapeño peppers at intermediate ripening stages**

2013-06-19

**ITALY**

---

#### **VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA**

**Caracterización molecular de enzimas fructosiltransferasas de Aspergillus aculeatus y su uso para la síntesis de fructooligosacáridos**

2014-04-10

**MÉXICO**

---

#### **17TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CAROTENOIDS 2014**

**Carotenoid and chlorophyll composition and antioxidant activity of raw and heat processed jalapeño peppers at intermediate ripening stage**

2014-06-30

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

#### **17TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CAROTENOIDS 2014**

**In vitro micellarization of free and esterified pigments from jalapeño peppers at intermediate ripening stages: the effect of complex food matrices**

2014-06-30

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

#### **V POSTHARVEST UNLIMITED**

**Effect of ripening and heat processing on the physicochemical properties of pectin from Capsicum annum fruits**

2014-06-10

**CYPRUS**

---

#### **V POSTHARVEST UNLIMITED**

**Physicochemical changes of Golden Delicious apples and their relationship with softening during on-tree development and ripening**

2014-06-10

**CYPRUS**

---

#### **XXXVII CONGRESO NACIONAL DE CONTROL BIOLÓGICO**

**Reporte preliminar de actinomicetos antagonicos asociados a sistemas naturales y agroecosistemas del estado de**

Chihuahua

2014-11-07

MÉXICO

---

**XVI INTERNATIONAL ANNUAL MEETING AND XLI NATIONAL ANNUAL MEETING OF THE MEXICAN PHYTOPATHOLOGICAL SOCIETY**

Caracterización molecular de hongos causantes de enfermedades radiculares en manzano (*Malus doméstica* Borkh)

2014-08-22

MÉXICO

---

**104TH AOCS ANNUAL MEETING & EXPO.**

W/O emulsions stabilized by candelilla wax organogels

2013-04-29

CANADA

---

**TALLER INTERNACIONAL DE CAROTENOIDES COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES**

Experiencia, situación actual y perspectivas de desarrollo del grupo mexicano

2012-09-10

SPAIN

---

**1ER CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIAS ALIMENTARIAS**

Efectos protectores de las frutas y hortalizas y los factores que las determinan.

2011-11-16

MÉXICO

---

**4º FORO ESTATAL DE RESULTADOS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA FOMIX-CHIHUAHUA.**

Diseño y evaluación de un empaque económico para reducir la pérdida de peso, preservar la calidad y extender la vida del chile jalapeño en poscosecha.

2012-03-16

MÉXICO

---

**XVI CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA**

Cambios fisicoquímicos de manzanas golden delicious y su efecto con la firmeza durante el almacenamiento poscosecha

2015-06-22

MÉXICO

---

**ASHS ANNUAL CONFERENCE**

Ripening-related physicochemical changes of polysaccharides of 'golden delicious' apples and their relationship with postharvest fruit softening

2015-08-05

UNITED STATES OF AMERICA

---

**ASHS ANNUAL CONFERENCE**

Effect of low-dose gamma irradiation on the postharvest quality of seedless Kishu Mandarins (*Citrus kinokuni mukakukishu*).

2015-08-05

UNITED STATES OF AMERICA

---

**XVI CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA.**

Caracterización del gránulo de almidón durante el proceso de maduración de los cultivares de banano enano gigante y FHIA-23

FHIA-23

2015-06-22

MÉXICO

---

**XVII CONGRESO INTERNACIONAL Y XLII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA.**  
**Caracterización molecular de actinomicetos antagonistas a hongos fitopatógenos de importancia agrícola**  
2015-07-21  
**MÉXICO**

---

**XVII CONGRESO INTERNACIONAL Y XLII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA.**  
**Antagonismo in vitro de actinomicetos contra hongos fitopatógenos de importancia agrícola.**  
2015-06-23  
**MÉXICO**

---

**XIV CONGRESO INTERNACIONAL/ XXXIX NACIONAL DE FITOPATOLOGÍA**  
**Análisis Proteómico Comparativo de dos Portainjertos de Manzano Infectados con Erwinia amylovora**  
2012-07-26  
**MÉXICO**

---

**SEMINARIO FRUTOS LATINOAMERICANOS PROMISORIOS PARA LA PROMOCIÓN DE LA NUTRICIÓN Y SALUD**  
**Impacto de factores biológicos y tecnológicos selectos en el contenido y absorción de compuestos bioactivos de alimentos de origen vegetal**  
2016-11-16  
**COSTA RICA**

---

**LATIN FOOD 2016**  
**Effect of Cooking on the Content of Bioactive Compounds in Peppers**  
2016-11-07  
**MÉXICO**

---

**LATIN FOOD 2016**  
**Effect of Ripening on the Content of Bioactive Compounds of Strawberry Fruits**  
2016-11-07  
**MÉXICO**

---

**LATIN FOOD 2016**  
**Development of Organogel-based Nanoemulsions as a Novel Vehicle to Improve Bioaccessibility of Lipophilic Nutraceuticals**  
2016-11-07  
**MÉXICO**

---

**LII CONGRESO NACIONAL DE ENTOMOLOGÍA**  
**Evaluación in vivo de granulovirus y nucleopolyhedrovirus de Spodoptera frugiperda en infección múltiple**  
2017-06-19  
**MÉXICO**

---

**LII CONGRESO NACIONAL DE ENTOMOLOGÍA**  
**Evaluación de bioinsecticidas microencapsulados contra larvas de Spodoptera frugiperda y Helicoverpa zea**  
2017-06-19  
**MÉXICO**

---

**XIX CONGRESO INTERNACIONAL Y XLIV CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA**  
**Efectos de la inoculación de especies de Bacillus en las variables agronómicas del jitomate (Solanum lycopersicum Mill. cv. Merlice)**  
2017-07-17  
**MÉXICO**



---

**XIX CONGRESO INTERNACIONAL Y XLIV CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA**  
**Efectos de la inoculación de fitopatógenos sobre la calidad de frutos de jitomate (*Solanum lycopersicum* Mill. cv. Merlice).**  
2017-07-17  
**MÉXICO**

---

**3ER CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS**  
**Contenido de fenoles totales y actividad antioxidante de extractos de fruto de papache (*Randia echinocarpa*)**  
2018-06-21  
**MÉXICO**

---

**XXI CONGRESO INTERNACIONAL & XLVI CONGRESO NACIONAL DE FITOPATOLOGÍA**  
**Actividad antifúngica in vitro de microorganismos antagonistas contra *Fusarium oxysporum* de rizosfera de árboles de aguacate en Xalisco, Nayarit, México.**  
2019-08-24  
**MÉXICO**

---

**XXI CONGRESO INTERNACIONAL & XLVI CONGRESO NACIONAL DE FITOPATOLOGÍA**  
***Streptomyces* como biociontrolladores in vitro de *Exserohilum rostratum* y productores de sustancias promotoras del crecimiento vegetal.**  
2019-08-24  
**MÉXICO**

---

**2DO COLOQUIO EN MATERIALES DE INTERÉS BIOTECNOLÓGICO**  
**Evaluación del contenido fenólico y efecto protector del eritrocito de extracto de fruto de Agrillo.**  
2019-04-11  
**MÉXICO**

---

**2DO COLOQUIO EN MATERIALES DE INTERÉS BIOTECNOLÓGICO**  
**Evaluación de la actividad antiinflamatoria de extracto a base de fruto Papache.**  
2019-04-11  
**MÉXICO**

---

**XXI FORO DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA.**  
**Acido abscísico en ruta fenil propanoide en bayas de vid variedad Syrah.**  
2019-05-22  
**MÉXICO**

---

★ Producto Destacado  
**XVIII CONGRESO NACIONAL Y IV INTERNACIONAL DE HORTICULTURA**  
**Alimentos nutraceuticos y sus componentes prosalud humana.**  
2019-10-28  
**MÉXICO**

---

**XVIII CONGRESO NACIONAL Y IV INTERNACIONAL DE HORTICULTURA**  
**Simpósio Propiedades nutraceuticas en frutas y hortalizas**  
2019-10-28  
**MÉXICO**

---

**V CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD**  
**Color de frutas y hortalizas y su asociación con la valoración antropométrica en jóvenes universitarios.**  
2020-10-28  
**MÉXICO**

---

★ Producto Destacado

**IFT FIRST**

**Physicochemical and Functional Properties of Pectins Isolated From Mandarins Treated With Gamma Irradiation**

2023-07-18

**UNITED STATES OF AMERICA**

---

**XXVI SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN Y 1ER SIMPOSIO VITIVINÍCOLA CHIHUAHUA.**

**Estimuladores de brotación y nutrición en manzano (*Malus domestica* Borkh)**

2022-06-03

**MÉXICO**

---

**XXVI SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN Y 1ER SIMPOSIO VITIVINÍCOLA CHIHUAHUA**

**Composición fenólica y enológica en vinos Shiraz por influencia de calcio durante precosecha**

2022-06-03

**MÉXICO**

---

**4 TO COLOQUIO EN MATERIALES DE INTERÉS BIOTECNOLÓGICO “PERSPECTIVAS EN LA SALUD HUMANA”**

**Tecnologías postcosecha de frutas y su potencial impacto en la salud humana**

2021-12-02

**MÉXICO**

---

**TALLER INTERNACIONAL DE CAROTENOIDES COMO INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES**

**Carotenoides en los alimentos**

2012-09-11

**SPAIN**

---

**JORNADA DE PRESENTACIÓN DE LA RED BIOREVAL**

**Pigmentos Naturales**

2023-11-30

**SPAIN**

---

**4TH INTERNATIONAL FOOD RESEARCH WORKSHOP IN THE CHIHUAHUA DESERT REGION OF NORTH AMERICA**

**Insecticidal activity of volatile compounds emitted by *Streptomyces* strains against *Acanthoscelides obtectus* and *Sitophilus zeamais***

2024-06-14

**MÉXICO**

---

● **EVALUACIONES**

---

**CONVOCATORIA 2024-03 DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN, DE MULTAS ELECTORALES ADMINISTRADAS POR EL COPOCYT.**

CONACYT | 2024-06-11

Evalué una propuesta de investigación para COPOCYT en el marco de Convocatoria 2024-03 de Proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, de multas electorales

---

**CONVOCATORIA CIENCIA DE FRONTERA 2023**

CONACYT | 2023-03-17

Evalué la propuesta de investigación CF-2023-I-2828 en el marco de la Convocatoria Ciencia de Frontera 2023

---

**CONVOCATORIA CIENCIA DE FRONTERA 2023**

CONACYT | 2023-09-02

Evalué la propuesta de investigación CF-2023-I-2204 en el marco de la convocatoria Ciencia de Frontera 2023

---

#### **CONVOCATORIA CIENCIA DE FRONTERA 2023**

CONACYT | 2023-01-11

Evalué la propuesta de investigación CF-2023-G-244 en el marco de la Convocatoria Ciencia de Frontera 2023

---

#### **MIEMBRO DE LA COMISIÓN DICTAMINADORA DE NIVEL 2 DEL ÁREA II: BIOLOGÍA Y QUÍMICA. CONVOCATORIA 2021 DEL SNI.**

CONACYT | 2021-07-16

Fui miembro de Comisión Dictaminadora de nivel 2 del Área II (Biología y Química) durante la Convocatoria 2021 del SNI. Fue un trabajo muy arduo, pues me tocó evaluar más de 100 solicitudes, las cuales se discutieron posteriormente en el pleno de la Comisión. Fue también gratificante. La evaluación tomó varios meses, concluyéndose en diciembre de 2021.

---

#### **MIEMBRO DE LA COMISIÓN DICTAMINADORA PRE-EVALUADORA DEL ÁREA VI: BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS EN LA CONVOCATORIA 2020 DEL SNI.**

CONACYT | 2020-05-28

Fui miembro de la Comisión Dictaminadora Pre-evaluadora del Área VI: Biotecnología y Ciencias Agropecuarias en la Convocatoria 2020 del SNI. La evaluación me tomó un par de meses.

---

#### **CIENCIA DE FRONTERA 2019**

CONACYT | 2020-04-01

Evalue la propuesta CF-MI-20191014193152938-194182 dentro de la convocatoria de ciencia de frontera 2019. El título del proyecto fue: Frutos y semillas de chilacayote (*Cucurbita ficifolia* Bouche) como fuentes de compuestos bioactivos con efecto preventivo de diabetes

---

#### **CONVOCATORIA CIENCIA DE FRONTERA 2019**

CONACYT | 2020-03-09

Evalué la propuesta de investigación CF-MG-20191015125543451-217578 en el marco de la Convocatoria Ciencia de Frontera 2019. El título del proyecto fue: Estudio de los mecanismos de absorción, internalización y actividad antioxidante en células humanas a partir de péptidos lactoséricos liberados por proteólisis microbiana asistida con ultrasonido de intensidad alta

---

#### **PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN EN SU CONVOCATORIA 2018**

CONACYT | 2018-01-08

Evalué dos propuestas del Programa de Estímulos a la Innovación en su Convocatoria 2018

---

#### **PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN EN SU CONVOCATORIA 2017**

CONACYT | 2017-11-01

Se evaluaron dos propuestas

---

#### **FONDO C0015 EN SU CONVOCATORIA C0015-2017-01**

CONACYT | 2017-06-27

Se evaluó la propuesta 000000000290026

---

#### **SNITT**

CONACYT | 2016-05-04

Se evaluó el proyecto SNITT/258

---

#### **FONDO I015B EN SU CONVOCATORIA INFR-2016-01**

CONACYT | 2016-03-15

Se evaluó la propuesta 000000000271190

---

#### **FONDO I0017 EN SU CONVOCATORIA CB-2015-01**

CONACYT | 2015-10-16

Evalúe la propuesta 000000000253508

---

**FONDO I0017 EN SU CONVOCATORIA CB- 2015-01**

CONACYT | 2015-09-09

Evalúe la propuesta 000000000254172

---

**FONDO I0002 EN SU CONVOCATORIA PDCPN2014-01**

CONACYT | 2015-04-24

Se evaluó la propuesta 000000000247621 en el marco de la convocatoria PDCPN2014-01

---

**FONDO I0002 EN SU CONVOCATORIA PDCPN2014-01**

CONACYT | 2015-04-28

Evalúe la propuesta 000000000249087

---

**PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN-2015**

CONACYT | 2014-11-21

Evalúe la propuesta: Obtención de compuestos con propiedades biofuncionales a partir de residuos no volátiles del procesamiento industrial de aceites esenciales de cítricos y su pre-factibilidad técnico-económica

---

**FONDO M0024 EN SU CONVOCATORIA M0024-2013-01**

CONACYT | 2014-08-11

Evalúe el proyecto 000000000203220

---

**FONDO MIXTO CONACYT-GOBIERNO DEL ESTADO DE ZACATECAS**

CONACYT | 2014-08-19

Se evaluó la propuesta: Habilitación de un área para producción y caracterización de proteínas de interés biotecnológico

---

**FONDO I0015 EN SU CONVOCATORIA INFR-2013-01**

CONACYT | 2013-07-03

Evalúe la propuesta proyecto 000000000205447

---

**FONDO I0015" EN SU CONVOCATORIA INFR-2013-01**

CONACYT | 2013-07-02

Evalúe la propuesta 000000000205617

---

**FONDO M0001 EN SU CONVOCATORIA M0001-2011-02**

CONACYT | 2012-03-29

Evalúe la propuesta 000000000183934

---

**FONDO I0017 DENTRO DE LA CONVOCATORIA CB-2011-01**

CONACYT | 2011-10-17

Evalúe la propuesta 000000000169626

---

**FONSEC SAGARPA EN SU CONVOCATORIA S0007-2009-1**

CONACYT | 2011-01-27

Evalúe la etapa 1 de la propuesta 000000000109799

---

**FONDO I0003 DENTRO DE LA CONVOCATORIA CB-2009-01**

CONACYT | 2010-05-13

Evalúe la propuesta 000000000136434

---

**FONDO I0003 DENTRO DE LA CONVOCATORIA CB-2009-01**

CONACYT | 2010-05-03

Evalúe la propuesta 000000000134853

---

**FONDO MIXTO CONACYT GOBIERNO DEL ESTADO DE NAYARIT EN SU CONVOCATORIA-NAYARIT 2009-02**

CONACYT | 2010-04-27

Evalúe la propuesta 135733

---

**UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO**

OTROS | Evalúe el proyecto UJAT-2013-IA-08 en el marco de la Convocatoria 2013 del Programa de Fomento a la Investigación de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco | 2013-10-08 - 2013-10-17

UJAT-2013-IA-08

---

**MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA DE ARGENTINA**

OTROS | Evaluador | 2012-02-01 - 2012-02-13

Caracterización del metabolismo de compuestos involucrados con la calidad nutracéutica durante la senescencia postcosecha de brócoli

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-07-01 - 2008-07-14

JF-2008-01983r

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-02-19 - 2008-03-03

JF-2008-00362t

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-07-01 - 2008-07-15

JF-2008-01935c

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-07-29 - 2008-08-06

JF-2008-02173c

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-10-31 - 2008-11-14

JF-2008-03083e

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-11-11 - 2008-11-26

JF-2008-03434e

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-02-03 - 2009-02-18

jf-2009-00435y

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2008-02-05 - 2009-01-18

jf-2009-003626

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-02-10 - 2009-02-25

jf-2009-00426h

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-04-28 - 2009-05-14  
jf-2009-014922

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-07-07 - 2009-07-20  
jf-2009-02142e

---

**REVISTA TECNOLÓGICA ESPOL**

OTROS | Evaluador | 2010-11-09 - 2010-11-23  
Mejora en el Manejo Postcosecha de Tomate Riñón Cultivados en la Provincia de Santa Elena

---

**REVISTA TECNOLÓGICA ESPOL**

OTROS | Evaluador | 2010-11-09 - 2010-11-22  
Efecto del tipo de producción de banano Cavendish en su comportamiento poscosecha

---

**REVISTA TECNOLÓGICA ESPOL**

OTROS | Evaluador | 2010-11-09 - 2010-11-23  
Determinación de índices de madurez para la cosecha y conservación al ambiente, del arazá (*Eugenia stipitata*) y borojó (*Borojoa patinoi*)

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-12-22 - 2010-01-06  
jf-2009-041326

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-02-23 - 2010-03-13  
Production, Postharvest and Economic Potentials of *Origanum syriacum* Linnaeus. as a Cultivated Crop for Lebanon

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-05-11 - 2010-05-26  
Proline and Light as Quality Enhancers of Rocket Grown Under Saline Conditions

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2009-12-22 - 2010-01-14  
jf-2010-00067r

---

**JOURNAL OF APPLIED RESEARCH AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2010-05-11 - 2010-05-31  
Detection of mixed-culture growth in the total biomass data by wavelet transforms

---

**CYTA - JOURNAL OF FOOD**

OTROS | Evaluador | 2009-12-22 - 2010-01-16  
Actividad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos en el pericarpio de pimientos (*Capsicum annum* L.)

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-04-13 - 2010-04-30  
Comparative study of ten peach rootstocks in virgin and replant soil and the effect on 'Redhaven' fruit quality

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-02-02 - 2010-02-16  
jf-2010-00413m

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-02-16 - 2010-03-03  
jf-2010-00558m

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-05-13 - 2010-05-29  
jf-2010-01947a

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-03-24 - 2010-04-02

Short anaerobiosis period prior to cold storage alleviates bitter pit and superficial scald in Granny Smith apples

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-06-09 - 2010-06-23

Quality parameters and antioxidant capacity of four Tunisian Citrus juices

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-03-23 - 2010-04-03

Impact of germination time on Brassica sprouts yield and vitamin C content

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-07-01 - 2010-07-18

jf-2010-01947aR1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-07-15 - 2010-07-29

Comparative study of ten peach rootstocks in virgin and replant soil and the effect on 'Redhaven' fruit quality R1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-07-06 - 2010-07-19

Cultivating native plants: productivity, postharvest quality, and economic feasibility of *Origanum syriacum* Linnaeus, a species typically over collected from the wild in Lebanon

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-07-13 - 2010-07-26

Juice components and antioxidant capacity of four Tunisian Citrus varieties R1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-07-29 - 2010-08-11

Juice components and antioxidant capacity of four Tunisian Citrus varieties

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2010-09-08 - 2010-09-26

Comparative study of ten peach rootstocks in virgin and replant soil and the effect on 'Redhaven' fruit quality R2

---

**AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH**

OTROS | Evaluador | 2010-09-14 - 2010-09-27

Effect of chitosan coating on some characteristics of mango (*Mangifera indica* L.) 'Ataulfo' subjected to hydrothermal process

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-10-05 - 2010-10-19

jf-2010-03892y

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2010-11-25 - 2010-12-07  
jf-2010-03892y.R1

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-11-02 - 2011-11-20  
jf-2011-045069

---

**JOURNAL OF PHOTOCHEMISTRY AND PHOTOBIOLOGY B: BIOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2011-11-03 - 2011-11-20

Effects of the low-molecular-weight gelatin peptides from tilapia (*Oreochromis niloticus*) on UV Irradiation-induced mice skin photoaging

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-10-01 - 2011-10-12

Influence of technical processing units on polyphenols and in vitro antioxidant capacity of carrot (*Daucus carrot* L.) juice R2

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-09-28 - 2011-10-11

Strawberry and mulberry fruit polysaccharide anti-apoptotic effects on mouse primary splenocytes and peritoneal cells through modulating Bcl-2/Bak protein ratios

---

**MOLECULES**

OTROS | Evaluador | 2011-09-13 - 2011-09-27

Phenolic compounds quantification and free radical scavenging activity of methanol extracts of *Lavandula stoechas* L. (leaves and heads) and *Rhamnus alaternus* L. (leaves)

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-09-13 - 2011-09-26

jf-2011-03¿687m

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-08-02 - 2011-08-17

Influence of technical processing units on polyphenols and in vitro antioxidant capacity of carrot (*Daucus carrot* L.) juice R1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-06-21 - 2011-07-05

Influence of technical processing units on polyphenol compounds and in vitro antioxidant capacity of carrot (*Daucus carrot* L.)

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-03-01 - 2011-03-11

Effect of natural biostimulants on yield and nutritional quality: an example of sweet yellow pepper plants (*Capsicum annuum* L.) R1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-01-26 - 2011-02-03

Effect of natural biostimulants on yield and nutritional quality: an example of sweet yellow pepper plants (*Capsicum annuum* L.)

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-03-29 - 2011-04-05

JF-2011-012997

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-01-12 - 2011-01-27

JF-2011-00245g



---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-06-01 - 2011-06-15

Chemical composition of ripe-fruits of *Rubus chamaemorus* L. grown in different habitats R1

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2011-04-12 - 2011-04-26

Chemical composition of ripe-fruits of *Rubus chamaemorus* L. grown in different habitats

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-06-28 - 2011-07-08

JF-2011-02628w

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2011-05-20 - 2011-06-02

jF-2011-019984

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE**

OTROS | Evaluador | 2011-02-28 - 2011-03-12

Antioxidant activity of *Chrysanthemum indicum* flower extract

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2012-11-22 - 2012-12-06

Characteristics of physicochemical and antioxidant properties, colour and texture of bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) jams with added herbs

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2011-08-04 - 2011-08-18

Changes in gamma-Aminobutyric Acid Content and Related Enzyme Activities in Jindou 25 Soybean (*Glycine max* L.) Seeds during Germination

---

**EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-08-09 - 2012-08-25

ejlt.201200282

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2012-08-09 - 2012-08-24

jf-2012-03073m

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-06-28 - 2012-07-13

Emulsifying properties of sodium caseinate - LBG Maillard conjugates

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-08-03 - 2012-08-18

FABT-3274R2

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2010-07-29 - 2012-08-10

Characterization and profile of the bioactive compounds of red guava (*Psidium cattleianum* Sabine) and guabiju (*Myrcianthes Pungens* (O. Berg) D. Legrand)

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-06-12 - 2012-06-26

Effect of pre-harvest application of aminoethoxyvinylglycine (AVG) on bioactive compounds and fruit quality of plum (*Prunus salicina* Lindell cv. Black Beauty) at the time of harvest and during cold storage

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2012-06-26 - 2012-07-12

jf-2012-02719g

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2012-11-06 - 2012-11-19

jf-2012-04759j

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2012-07-31 - 2012-08-09

jf-2012-03207x

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-10-11 - 2012-10-26

High-performance liquid chromatography coupled to diode array and electrospray time-of-flight mass spectrometry detectors for a comprehensive characterization of phenolic and other polar compounds in three pepper (*Capsicum annuum* L.) samples

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-06-05 - 2012-06-19

NaOH treatment reduces capsaicin content and affects the development of quality characteristics of Makedoniko hot peppers during preservation in acid-brine

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2012-03-13 - 2012-03-28

Physico-chemical changes of two tangerine cultivars during development, maturation and ripening

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2012-01-13 - 2012-01-27

Physiological responses of Indian jujube *Ziziphus mauritiana* Lamk.) fruit to storage temperature

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2012-05-11 - 2012-05-26

Analysis of carotenoids in flowers of the tea plant (*Camellia sinensis*)

---

**AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH**

OTROS | Evaluador | 2012-05-09 - 2012-05-23

Effect of UV-C illumination on postharvest quality and bioactive compounds in yellow bell pepper fruit (*Capsicum annuum* L.) during storage

---

**AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH**

OTROS | Evaluador | 2012-04-03 - 2012-04-17

Color image segmentation using polar spaces for expositing disease in chili peppers

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-06-01 - 2012-06-15

FABT-2981R2

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2012-05-10 - 2012-05-24

FABT-2981R1

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE**

OTROS | Evaluador | 2012-05-05 - 2012-05-19

Analysis of Phenolic Composition of Noble Muscadine by High-performance Liquid Chromatography-Mass Spectrometry and the Relationship to Antioxidant Capacity

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2012-06-01 - 2012-06-15

Comparative analysis on the chemical constituents of Pericarpium Citrus Reticulatae, Citrus peels and fermented Citrus peels with HPLC-CAD-ESI-Msn and GC-MS

---

**REVISTA MEXICANA DE FITOPATOLOGÍA**

OTROS | Evaluador | 2011-11-30 - 2011-12-13

Antimicrobial Evaluation of Chitosan-Based Edible Coatings in vitro and Fresh Whole Tomatoes

---

**UNIVERSITAS SCIENTIARUM**

OTROS | Evaluador | 2013-04-11 - 2013-04-26

Correlación de la actividad de la xilanasa con medidas del T2 por IRM durante el proceso de maduración del lulillo

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-11-28 - 2013-12-09

jf-2013-04073c.R1

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-06-01 - 2013-06-14

jf-2013-02174f

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2013-11-26 - 2013-12-08

Production of isomalto-oligosaccharides by cell bound alpha-glucosidase of Microbacterium sp.

---

**FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-11-05 - 2013-11-18

Vitamin A binding to tRNA

---

**FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-11-05 - 2013-11-18

Evaluation of carotenoids and capsaicinoids content in powder of red chilli peppers during one year of storage

---

**JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A**

OTROS | Evaluador | 2013-10-10 - 2013-10-25

High resolution Orbitrap mass spectrometry for the analysis of carotenoids: validation and comparative evaluation towards UV-VIS and MS/MS

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-09-05 - 2013-09-20

jf-2013-04073c

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-07-09 - 2013-07-23

jf-2013-02554r

---

**FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-07-30 - 2013-08-12

Statistical optimization of ultraviolet irradiate conditions for vitamin D2 synthesis in oyster mushrooms(*Pleurotus ostreatus*) using response surface methodology

---

#### FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2013-05-16 - 2013-05-30

Profiling polyphenols of two diploid strawberry (*Fragaria vesca*) inbred lines using UHPLC-HRMSn

---

#### PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION

OTROS | Evaluador | 2013-08-21 - 2013-09-04

In vitro assessment of the bioaccessibility of carotenoids from sun-dried chili peppers

---

#### INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES

OTROS | Evaluador | 2013-03-12 - 2013-03-26

Effects of Fruit Bagging on Capsanthin and Key Genes Expression of Capsanthin Biosynthetic Pathway during Pepper Fruit Ripening Period under Different Conditions

---

#### PHARMACEUTICAL BIOLOGY

OTROS | Evaluador | 2013-06-11 - 2013-06-25

Pharmacological properties of the bioactive compounds isolated from *Albizia amara* (Roxb.) B. Boivin and *Albizia saman* (Jacq.) Merr.

---

#### LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2013-06-11 - 2013-06-25

Beneficial compatible microbes enhances nutritional value of chickpea edible parts through synergistic interactions

---

#### LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2013-08-06 - 2013-09-20

Beneficial compatible microbes enhances antioxidants in chickpea edible parts through synergistic interactions R1

---

#### CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION

OTROS | Evaluador | 2013-04-17 - 2013-05-03

Dietary fiber and phenolic compounds as functional ingredients

---

#### FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2013-09-17 - 2013-09-30

Quantification, antioxidant and antimicrobial activity of phenolics isolated from different extracts of *Capsicum frutescens* (pimiento malaqueta)

---

#### JOURNAL OF PROTEOMICS

OTROS | Evaluador | 2013-07-03 - 2013-07-17

Quantitative proteomic investigation employing stable isotope labeling by peptide dimethylation on proteins of ripening strawberry fruit

---

#### JOURNAL OF PROTEOMICS

OTROS | Evaluador | 2013-08-27 - 2013-09-09

Quantitative proteomic investigation employing stable isotope labeling by peptide dimethylation on proteins of strawberry fruit at different ripening stages R1

---

#### LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2013-05-16 - 2013-05-31

Contents of soyasaponins and soyasapogenols in soy foods and their intake in the Japanese

---

#### LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2013-03-05 - 2013-03-19

Characterization of Siahmazgi cheese, an Iranian ewe's milk variety: assessment of physico-chemical, textural and rheological specifications during ripening

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2013-08-08 - 2013-08-22

The influence of organic and conventional farm management on the nutritive value of white cabbage (*Brassica oleracea* L. var. capitata)

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-02-07 - 2013-02-22

jf-2013-00337g

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-06-11 - 2013-06-25

jf-2013-02670a

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2013-03-13 - 2013-03-27

jf-2013-01094d

---

**CYTA - JOURNAL OF FOOD**

OTROS | Evaluador | 2013-09-18 - 2013-10-02

Antioxidant activity and protective effect on lipid oxidation of mexican condiments (pasilla pepper, achiote and mole sauces)

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2014-12-04 - 2014-12-19

Effect of salicylic acid treatment on alleviating postharvest chilling injury of sponge gourd *Luffa Cylindrica*

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2014-12-04 - 2014-12-18

Fruit and juice characteristics of two cactus pear species (*Opuntia ficus indica* and *O. megacantha*) from different regions of Morocco

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-12-04 - 2014-12-19

jf-2014-06076n

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-10-21 - 2014-11-07

jf-2014-05183j

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-12-05 - 2014-12-19

FABT-D-14-01438

---

**PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION**

OTROS | Evaluador | 2014-12-04 - 2014-12-18

Anthocyanin and phenolic compounds content in five ripening stages from *Byrsonima ligustrifolia* after extraction optimization

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-10-24 - 2014-11-01

jf-2014-05151k

---

#### **FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-11-08 - 2014-11-22  
FABT-D-14-01346

---

#### **NUTRITION RESEARCH**

OTROS | Evaluador | 2014-05-15 - 2014-05-29

Prickly pear peel extract affects cholesterol excretion and hepatic cholesterol levels in Golden Syrian hamsters fed with high-fat and cholesterol diets.

---

#### **MOLECULES**

OTROS | Evaluador | 2014-05-20 - 2014-06-02

Variation in the bioactive compounds content at three ripening stages of strawberry fruit R1

---

#### **MOLECULES**

OTROS | Evaluador | 2014-06-19 - 2014-07-03

Variation in the bioactive compounds content at three ripening stages of strawberry fruit R2

---

#### **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-04-05 - 2014-04-20

Magnetic stirring assisted surfactant-enhanced-emulsification microextraction coupled with high performance liquid chromatography for the determination of benzimidazole anthelmintics in egg samples

---

#### **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-02-20 - 2014-03-05

Bio-inoculum treatment influence the folate content and expression of antioxidant genes in Moringa oleifera cultivars

---

#### **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-01-15 - 2014-01-29

Use of flatbed scanners for the measurement of colour in foods

---

#### **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-07-12 - 2014-07-26

Production of isomalto-oligosaccharides by cell bound alpha-glucosidase of Microbacterium sp.

---

#### **JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2014-06-07 - 2014-06-21

Effect of hydrothermal-calcium chloride treatment and chitosan on quality, nutritional content, and microbial growth during storage of fresh-cut papaya

---

#### **JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-10-01 - 2014-10-15

Fiber pectin from tomato pomace: characteristics, functional properties and application in low-fat beef burger

---

#### **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-06-07 - 2014-06-21

jf-2014-02465g

---

#### **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-07-25 - 2014-08-06

jf-2014-033944

---

#### **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-05-16 - 2014-05-30  
jf-2014-019593

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-06-07 - 2014-06-21  
jf-2014-019593.R1

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-04-08 - 2014-04-21  
jf-2014-01154d

---

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2014-01-15 - 2014-01-29  
Chlorophyll and carotenoid pigments in the peel and flesh of commercial apple fruits varieties

---

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2014-04-05 - 2014-04-20  
Enhancement of lipophilic compounds in two-steps by environmental stress induction

---

**FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-05-17 - 2014-05-31  
Pressurised hot water extraction of capsaicinoids in chili peppers and its comparison to Soxhlet and ultrasonic-assisted extractions

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-08-09 - 2014-08-24  
FABT-D-14-00978

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-10-01 - 2014-10-15  
FABT-D-14-01122

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-03-04 - 2014-03-18  
FABT-D-14-00294

---

**FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2014-05-01 - 2014-05-13  
FABT-D-14-00294R1

---

**JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2014-11-07 - 2014-11-21  
jf-2014-05352z

---

**FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, CAMPINAS**

OTROS | Evaluador | 2014-02-19 - 2014-03-05  
Antioxidant activity and prevention of pork meat lipid oxidation by traditional mexican condiments (Pasilla dry pepper, achiote and mole pastes)

---

**INTERNATIONAL JOURNAL OF NANOMEDICINE**

OTROS | Evaluador | 2015-05-09 - 2015-05-23  
reviewed 1 submission in the journal International Journal of Nanomedicine during 2015

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-11-24 - 2015-12-08

Physical and physicochemical characterization and enzymatic activity of uxi (endopleura uchi) at three maturation stages.

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2015-11-14 - 2015-11-28

Fruit attributes dependence on fruiting cladode dry or fresh matter in Opuntia ficus-indica (L.) Miller variety "Rojo Pelón

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2015-10-24 - 2015-11-07

Variation of 2-Acetyl-1-pyrroline Content in the Water of Aromatic Coconut Fruit

#### MOLECULES

OTROS | Evaluador | 2015-10-07 - 2015-10-28

Bioactive Compounds

#### FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2015-03-25 - 2015-04-08

FABT-D-15-00246

#### FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2015-05-21 - 2015-06-04

FABT-D-15-00523

#### FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2015-08-19 - 2015-09-02

FABT-D-15-00807

#### JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2015-04-14 - 2015-04-28

jf-2015-01936g

#### JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2015-01-29 - 2015-02-10

jf-2015-00165a

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2015-05-22 - 2015-06-05

Quality of minimally processed carrots in perforation mediated modified atmosphere packaging (PM-MAP).

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2015-03-17 - 2015-03-30

Use of magnetic resonance imaging (MRI) to study and predict fruit splitting in citrus

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2015-07-23 - 2015-08-06

Diversity of flesh polyphenols and their progressive dilution during fruit expansion in Malus germplasm

#### CARBOHYDRATE POLYMERS

OTROS | Evaluador | 2015-04-08 - 2015-04-22

Rheological Properties of Polysaccharides-Protein Complex from Longan (Dimocarpus Longan Lour.) Pulp R1

#### CARBOHYDRATE POLYMERS

OTROS | Evaluador | 2010-01-29 - 2015-02-10



---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-02-26 - 2015-03-10

The effects cold storage on phenolic content, antioxidant activity and fruit quality of Caucasian whortleberry (*Vaccinium arctostaphylos* L.): A preliminary study

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-08-20 - 2015-09-01

Optimization of the fogging application of peracetic acid to strawberries based on microbial reduction, phytochemicals, and color retention R1

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-06-27 - 2015-07-10

Optimization of the fogging application of peracetic acid to strawberries based on microbial reduction, phytochemicals, and color retention

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-05-06 - 2015-05-20

Optimization of synbiotic yogurts with yacon pulp (*Smallanthus sonchifolius*) and assessment of the viability of lactic acid bacteria

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-01-28 - 2015-02-10

Anti-inflammatory, antioxidant, and antibacterial properties of Thai medicinal and edible plants

---

**FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2015-10-13 - 2015-10-27

Effect of pre-treatment on physicochemical and structural properties, and the bioaccessibility of beta-carotene in sweet potato flour

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-04-25 - 2015-05-08

Physico-chemical, rheological and sugar analysis (FTIR-ATR spectroscopy and HPLC) of unique unifloral honeys from Kashmir valley of India

---

**FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2015-05-21 - 2015-06-04

Antioxidant potential of chia seeds and oil (*Salvia hispanica* L.) rich in alpha-linolenic acid in dietinduced obese rats

---

**PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION**

OTROS | Evaluador | 2015-03-14 - 2015-03-30

Screening of Antioxidant Activities of Nine Pepper Genotypes in Various Maturity Stages

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-01-28 - 2015-02-10

Phenolics and antioxidant potential of peach fruit during ripening in response to 1-methylcyclopropene

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-08-20 - 2015-09-01

Quality attributes and composition of mini sweet peppers during storage in modified atmosphere

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-03-06 - 2015-03-20

Activity of various Polish unifloral honeys against pathogenic bacteria and its correlation with colour, phenolic content, antioxidant capacity and other parameters

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2015-01-28 - 2015-02-10

Assessment of Mango (*Mangifera indica* L.) Kernel Oil and Palm Oil Blends as Vanaspati Substitute

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-07-23 - 2015-08-06

The effects of direct addition of low and medium molecular weight chitosan on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef chop

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-08-20 - 2015-09-03

The effects of direct addition of low and medium molecular weight chitosan on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef chop R1

---

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2015-03-24 - 2015-04-07

The effects of sous-vide cooking method on the formation of heterocyclic aromatic amines in beef chops

---

**JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2015-10-13 - 2015-10-27

Effect of postharvest ethylene treatment on sugar content, glycosidase activity and its gene expression in mango fruit

---

**JOURNAL OF ANALYTICAL METHODS IN CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2015-05-21 - 2015-06-05

Water-soluble phytochemicals in different ripening stages of chili peppers

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-04-22 - 2015-05-01

Effect of apple growth pattern on fruit textural quality at harvest and after cold storage in cv. Braeburn

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-06-25 - 2015-07-04

Effect of canopy position and cold storage duration on mealiness and consumer preference for the appearance and eating quality of Forelle pears

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-01-09 - 2015-01-23

Effect of apple size and growth pattern on sensory fruit textural quality at harvest and after cold storage in cv. Braeburn

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-10-05 - 2015-10-19

Ficus hirta fruits extract incorporated into alginate-based edible coating for Nanfeng mandarin preservation. Your cooperation is greatly appreciated.

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2015-04-14 - 2015-04-28

Effect of sun-drying on physico-chemical characteristics, phenolic composition and in vitro antioxidant activity of dark fig varieties

---

**MOLECULAR NUTRITION AND FOOD RESEARCH**

OTROS | Evaluador | 2015-04-23 - 2015-05-05

Bioavailability of  $\beta$ -cryptoxanthin is greater from pasteurized orange juice than from fresh oranges a randomized cross-over study

---

## SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-08-09 - 2016-08-22

Evaluation of quality and organic acid metabolism of small "Ralls Janet" apples treated with 1-methylcyclopropene (1-MCP)

## SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-04-21 - 2016-05-04

Metabolic profiling of Fuji apples under high carbon dioxide stress

## SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-01-28 - 2016-02-09

Comparison of pesticide-free and conventional production systems on 1 postharvest quality and nutritional parameters of kapia-type Urartu peppers 2 (Capsicum annuum L.) in different storage conditions

## SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-09-01 - 2016-09-14

Development and distribution of quality related compounds in apples during growth

## SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-03-24 - 2016-04-06

Effect of Controlled Atmosphere Storage for Extending the Shelf Life of Mango Fruits cv. Nam Dok Mai Sri Tong

## MOLECULAR NUTRITION AND FOOD RESEARCH

OTROS | Evaluador | 2016-04-20 - 2016-05-03

Urinary excretion of Citrus flavanones and their major catabolites after consumption of fresh oranges and pasteurized orange juice a randomized cross-over study

## JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE

OTROS | Evaluador | 2016-06-22 - 2016-07-07

Valorization of industrial Jalapeño pepper byproduct (Capsicum annuum) via their nutraceutical potential of hydrophilic compounds

## JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE

OTROS | Evaluador | 2016-08-09 - 2016-08-23

Micellarization of carotenoids from vegetables and fruits: Effect of quantity and type of dietary fat

## JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2016-08-09 - 2016-08-23

jf-2016-032265

## JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

OTROS | Evaluador | 2016-08-02 - 2016-08-16

Phytochemical content and sensory characteristics of fresh and processed pepper

## JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2016-01-05 - 2016-01-12

jf-2015-06039h

## INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES

OTROS | Evaluador | 2016-04-05 - 2016-04-19

A novel technique to improve the biodegradation efficiency of dextranase enzyme using the synergistic effects of ultrasound combined with microwave shock R1

## INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES

OTROS | Evaluador | 2016-01-02 - 2016-01-12

A novel technique to improve the biodegradation efficiency of dextranase enzyme using the synergistic effects of ultrasound

combined with microwave shock

---

#### FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

OTROS | Evaluador | 2016-03-24 - 2016-04-06

Effect of long-term storage on the free and esterified carotenoids in durum wheat (*Triticum turgidum* conv. *durum*) and tritordeum (xTritordeum Ascherson et Graebner) grains.

---

#### AGROCIENCIA

OTROS | Evaluador | 2016-03-29 - 2016-04-08

Propiedades fisicoquímicas y funcionales de la harina de camote naranja (*Ipomoea batatas* L.): respuestas al pre-tratamiento y temperatura de secado

---

#### AGROCIENCIA

OTROS | Evaluador | 2016-06-29 - 2016-07-12

Relación entre pungencia y capacidad antioxidante de tres especies de chile (*Capsicum*)

---

#### FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2016-03-24 - 2016-04-05

Phytochemical content and sensory characteristics of fresh and processed peppers (*Capsicum* spp.)

---

#### JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2016-04-21 - 2016-05-03

jf-2016-01706j

---

#### LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2017-11-29 - 2017-12-12

Effect of fermentation by *Lactobacillus fermentum* strains (singly and in combination) on the physicochemical properties, phenolic content and microstructure of ting from two whole grain sorghum types

---

#### FOOD CHEMISTRY

OTROS | Evaluador | 2016-12-20 - 2017-01-03

The application of Cu nanoparticles in hydrogels of chitosan-pva modifies the characteristics of post-harvest and bioactive compounds in jalapeño pepper

---

#### POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY

OTROS | Evaluador | 2017-11-29 - 2017-12-11

Combination effects of hot water and methyl jasmonate immersion on postharvest quality of guava fruit cv. 'Kim juç

---

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2016-12-20 - 2017-01-01

Measurement of the Respiration Rates and Sugar Contents of Three Banana Cultivars During Storage at Different Oxygen and Carbon Dioxide Concentrations

---

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2017-05-25 - 2017-07-05

A postharvest treatment to delay enzymatic browning and oxidative damage in loquat fruits

---

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2017-06-20 - 2017-07-03

Impacts of mixed fruit loading on postharvest physiological responses and quality of horticultural produce

---

#### SCIENTIA HORTICULTURAE

OTROS | Evaluador | 2017-01-11 - 2017-01-26

Impact of staggered treatments of novel molecules and ethylene absorbents on bioactive compounds and fruit quality of "Santa

Rosa" plums

---

#### **HORTSCIENCE**

OTROS | Evaluador | 2017-10-12 - 2017-10-27

A Treatment Combining Hot-Water with Calcium Lactate Improves the Chilling Injury Tolerance of Mango Fruit

---

#### **HORTSCIENCE**

OTROS | Evaluador | 2017-11-07 - 2017-11-21

A Treatment Combining Hot-Water with Calcium Lactate Improves the Chilling Injury Tolerance of Mango Fruit R1

---

#### **FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2017-05-05 - 2017-05-19

Impact of capsaicin on orthonasal and retronasal aroma release

---

#### **FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2017-04-04 - 2017-04-17

Carotenoid profile of three microalgae species with peroxy radical scavenger capacity

---

#### **FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2017-01-26 - 2017-02-07

Characterization of the carotenoids compositions of red navel orange "Cara Cara" and the antioxidant activities

---

#### **JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**

OTROS | Evaluador | 2017-10-24 - 2017-11-06

Evaluation of shelf-life quality parameters of king chili (*Capsicum chinense* jacq.) during storage under modified atmosphere packaging

---

#### **FOOD REVIEWS INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2016-12-28 - 2017-01-10

Effect of regulated deficit irrigation and cluster position on quality parameters, carotenoids and phenolics of diverse tomato varieties (*Solanum lycopersicum* L.)

---

#### **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2017-01-11 - 2017-01-25

jf-2017-000648

---

#### **SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2017-04-05 - 2017-04-17

Ripening and softening properties of banana, mango and papaya fruits in response to application of 1-methylcyclopropene (1-MCP)

---

#### **FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2017-05-04 - 2017-05-18

Optimization of accelerated solvent extraction of capsanthin from red paprika (*Capsicum annuum* L.) using response surface methodology

---

#### **JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-11-29 - 2017-12-12

Kinetic modelling of thermal inactivation of pectin methylesterase in pineapple juice

---

#### **JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-10-27 - 2017-11-11

Saponins of different red beetroot cultivars: composition, content and sensory analyses

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-10-13 - 2017-10-27

Increasing vitamin C content and antioxidant capacity of mung bean sprout in germination by exogenous sucrose treatment

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-09-08 - 2017-09-22

Development of supercritical fluid extrusion processed spirulina supplemented nutrient dense snack bars for school nutrition programs

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-08-24 - 2017-09-05

Persimmon peel deastringency by CO<sub>2</sub> and ethanol combination: product quality and polyphenols bioavailability**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-08-15 - 2017-08-29

The protein-rich extract from *Oviductus ranae*: preparation, amino acid composition, in vitro antioxidant, and acute toxicity profiles**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2017-08-02 - 2017-08-16

Variation of the Antioxidant and Anticancer Activities of Squid Jeotgal by Altering the Level of Added Soy Isoflavones and Storage Duration

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2017-08-02 - 2017-08-15

Authentication of leguminous-based products by targeted biomarkers using high resolution time of flight mass spectrometry

**PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION**

OTROS | Evaluador | 2017-02-14 - 2017-02-28

Determination of nordihydrocapsaicin, capsaicin, dihydrocapsaicin and pungency levels in pepper sauces by RP-HPLC

**CYTA - JOURNAL OF FOOD**

OTROS | Evaluador | 2017-06-13 - 2017-06-27

Effect of traditional dehydration processing of pepper jalapeno rayado (*Capsicum annuum*), ON secondary metabolites with antioxidant activity**AGROCIENCIA**

OTROS | Evaluador | 2017-01-18 - 2017-01-30

Relación entre pungencia y capacidad antioxidante de tres especies de chile (*Capsicum*) R1**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2017-02-14 - 2017-02-28

Contamination of fermented foods in nigeria with fungi

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2017-04-21 - 2017-04-21

Contamination of fermented foods in nigeria with fungi R1

**LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2017-06-13 - 2017-06-26

Contamination of fermented foods in nigeria with fungi R2

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-10-30 - 2018-11-08

Conservation of guava after the harvest using essential oil cinnamon combined or not to the base of the coating biodegradable starch cassava

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-09-12 - 2018-09-26

Bruise damage susceptibility of pomegranate fruit and impact on physiological responses during short-term storage

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-08-17 - 2018-08-31

Effects of Variety and storage on physic-chemical quality, bioactive compounds and antioxidant activity of Quince (*Cydonia oblonga*) fruit

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-05-08 - 2018-05-21

Effect of Starch and Babassu Flour (*Orbignya phalerata*) Coating on Brazilian Cerrado Fruit Quality and Shelf Life

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-04-18 - 2018-05-02

Physiological mechanisms for delaying the leaf yellowing of potted geranium plants R1

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-04-03 - 2018-04-16

Hydrogen sulfide treatment confers chilling tolerance in hawthorn fruit during cold storage by triggering endogenous hydrogen sulfide accumulation and enhancing antioxidant system activity

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-03-16 - 2018-03-30

The Use of CT Scan Imaging Technique to Determine Pear Bruise Level Due to External Loads

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2018-01-16 - 2018-01-30

Physiological mechanisms for delaying the leaf yellowing of potted geranium plants

---

**SCIENTIA HORTICULTURAE**

OTROS | Evaluador | 2017-12-26 - 2018-01-08

A Non-Invasive Thermal Imaging based Internal Defect Estimation of Pome Fruits

---

**JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**

OTROS | Evaluador | 2018-11-16 - 2018-11-30

Extraction of protein and pectin from pumpkin industry by-products and its utilization for developing edible film

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2018-09-13 - 2018-09-27

Combined effect of vacuum and different freezing methods on the quality parameters of cherry tomato (*Lycopersicon esculentum* var. *Cerasiforme*)

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2018-05-08 - 2018-05-22

Development and Study of Salt-Free Bread Sticks for Dietetic Nutrition

---

**JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2018-04-26 - 2018-05-10

Mineral composition and protein analysis in various developmental stages of newly domesticated medicinal mushroom *Flammulina velutipes* (Enoki) indigenous to Iran

---

#### **JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE**

OTROS | Evaluador | 2018-02-01 - 2018-02-14

Bioactive phytochemicals, total antioxidant activity and minerals in white, pink and red flesh guava (*Psidium guajava*) at different stages of maturation in arid conditions

#### **FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2018-08-29 - 2018-09-12

Marigold carotenoids: much more than lutein esters

#### **CARBOHYDRATE POLYMERS**

OTROS | Evaluador | 2018-08-01 - 2018-08-14

Pectin gelling in acidic gastric condition increases rheological properties of gastric digesta and reduces glycemic response in mice

#### **FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2018-07-17 - 2018-07-30

Cultivar-specific responses in red sweet peppers grown under shade nets and controlled-temperature plastic tunnel environment on antioxidant constituents at harvest

#### **FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2018-07-13 - 2018-07-27

FABT-D-18-00675

#### **FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2018-06-22 - 2018-07-06

FABT-D-18-00505

#### **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2018-05-30 - 2018-06-12

The effect of cultivar and processing method on the nutrition, stability and flavor properties of winter melon juice

#### **FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2018-05-30 - 2018-06-12

Development of dispersive solvent extraction method to determine the chemical composition of apple peel wax

#### **JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2018-04-26 - 2018-05-10

Metabolism of organic acids and soluble sugar during the development of 'Furongli' fruit (*Prunus salicina* Lindl.)

#### **AGROCIENCIA**

OTROS | Evaluador | 2018-03-20 - 2018-04-02

Perfil de compuestos fenólicos de frutos de yucca mixteca

#### **FOOD RESEARCH INTERNATIONAL**

OTROS | Evaluador | 2018-03-27 - 2018-04-09

Carotenoids and xanthophyll esters of yellow and red nance (*Byrsonima crassifolia*(L.)Kunth) fruits from Costa Rica

#### **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2018-03-14 - 2018-03-28

jf-2018-00325k.R1

#### **FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2018-03-14 - 2018-03-28

Pectin influences the kinetics of in vitro lipid digestion in oil-in-water emulsions



## **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**

OTROS | Evaluador | 2018-01-18 - 2018-02-01  
jf-2018-00325k

## **JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE**

OTROS | Evaluador | 2018-01-16 - 2018-01-30  
Evaluating the experimental cultivation of peppers in low energy demand greenhouses. An interdisciplinary study

## **LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY**

OTROS | Evaluador | 2018-01-16 - 2018-01-29  
Fermentation by *Lactobacillus fermentum* strains (singly and in combination) enhances the physicochemical properties, bioactive components and antioxidant activity of ting processed from two whole grain sorghum types

## **INSTITUTO DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE SINALOA**

OTROS | Evaluador del Premio a la Mejor Tesis de Posgrado-Convocatoria 2015 | 2015-01-29 - 2016-02-09  
Efecto de la germinación sobre la actividad antioxidante y compuestos bioactivos de frijol tépari (*Phaseolus Acutifolius*).  
Optimización del bioproceso

## **INSTITUTO DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN DE SINALOA**

OTROS | Evaluador de tesis de posgrado para Premio Eustaquio Buelna a la Mejor Tesis de Posgrado 2018. | 2019-02-08 - 2019-02-13  
Efecto de un Tratamiento Hidrotérmico -Cloruro de Calcio sobre la Calidad Poscosecha, Desarrollo de Antracnosis y Expresión de Genes Relacionados con el Ablandamiento en Papaya

## **MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA DE ARGENTINA**

OTROS | Evaluador | 2019-02-11 - 2019-02-20  
Aplicación de fracciones de aceite esencial de orégano y peperina obtenidas por medio de destilación molecular con propiedades antioxidantes y antibacterianas para la preservación de alimentos

## **MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA DE ARGENTINA**

OTROS | Evaluador | 2019-02-11 - 2019-02-20  
Alternativas para extender la vida útil y disminuir pérdidas poscosecha de productos vegetales de importancia en el Cinturón Hortícola de La Plata

## **FUNDACIÓN PRODUCE CHIHUAHUA**

OTROS | Evalué proyecto 000506 para la Fundación Produce Chihuahua en el marco de la convocatoria 2011 | 2011-05-17 - 2011-05-27  
Productos cárnicos de ganado bovino adicionados con nuez pecanera (*Carya illinoensis*) y uso de aceites naturales como antioxidantes

## **UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA**

OTROS | Evaluador de trabajos de investigación en las VI Jornadas de Investigación de la Universidad Autónoma de Chihuahua | 2010-10-26 - 2010-10-29  
Evaluador de trabajos de investigación en las VI Jornadas de Investigación de la Universidad Autónoma de Chihuahua

## **UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA**

OTROS | Juez evaluador de Ponencias de alumnos de Maestría en Ciencias Hortofrutícolas en el marco del XXII Foro de Investigación de la UACH | 2019-11-20 - 2019-11-20  
Juez evaluador de Ponencias de alumnos de Maestría en Ciencias Hortofrutícolas en el marco del XXII Foro de Investigación de la UACH

## **ELSEVIER, WILEY, TAYLOR AND FRANCIS, SPRINGER**

OTROS | Evaluador para 47 revistas científicas internacionales. En la siguiente liga se puede acceder a las evaluaciones que he realizado: | 2008-03-03 - 2024-03-11

UNIVERSIDAD DE COLIMA

OTROS | Evaluador de proyectos para la Universidad de Colima en el marco de la convocatoria Fortalecimiento de la Investigación 2024 | 2024-07-03 - 2024-08-20  
Estudio de la savia de palma de coco de las variedades Amarillo Malayo e Híbrida para su aprovechamiento en la producción de bebidas tradicionales fermentadas

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA

OTROS | Juez Evaluador en el XXX Seminario de Investigación FACIATEC | 2024-05-24 - 2024-05-24  
Diversos proyectos de investigación

CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO 90

OTROS | Juez evaluador de proyectos en el marco de la Jornada de Evaluación de Proyectos de Investigación del CBTA 90 (2024) | 2024-12-09 - 2024-12-09  
Evaluador de diez proyectos en el marco de la Jornada de Evaluación de Proyectos de Investigación (2024)

DIVULGACIÓN

[Ver Documento Probatorio](#)

IMPACTO DE DIVERSOS FACTORES TECNOLÓGICOS EN LA COMPOSICIÓN Y ABSORCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRUTAS

Conferencia | 2024-06-07  
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO (CHILE)

CARACTERIZACIÓN DE PROPÓLEO OBTENIDO DE LA REGIÓN DE CUAUHTÉMOC, CHIHUAHUA

Internet | 2024-02-16  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO A.C.

APROVECHAMIENTO DE MANZANAS NO COMERCIALES PARA LA EXTRACCIÓN DE PECTINAS MEDIANTE ÁCIDOS ORGÁNICOS

Revista de divulgación | 2024-02-01  
UNIÓN AGRÍCOLA REGIONAL DE FRUTICULTORES DEL ESTADO DE CHIHUAHUA.

★ Producto Destacado  
IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

Conferencia | 2023-12-13  
CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO NO. 68

ESTUDIO DE POSTCOSECHA DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Conferencia | 2023-12-05  
UNIVERSIDAD DE COLIMA (XL SEMANA DEL QUÍMICO)

USO DE BIOESTIMULANTES EN EL REPOSO INVERNAL DEL MANZANO

Revista de divulgación | 2023-02-01  
UNIÓN AGRÍCOLA REGIONAL DE FRUTICULTORES DEL ESTADO DE CHIHUAHUA.

★ Producto Destacado  
COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Conferencia | 2022-08-17

**SOCIEDAD ESTUDIANTIL DE INGENIEROS EN ALIMENTOS DE LA BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA (SEINA-BUAP) Y CAPÍTULO ESTUDIANTIL PUEBLA DE LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (AMECA),**

---

**CONTROL BIOLÓGICO PARA MITIGAR EL IMPACTO DE COMPLEJOS AMBROSIALES EXÓTICOS**

Internet | 2022-04-07

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO A.C.**

---

**SÚPER-MICROORGANISMOS: PEQUEÑOS ALIADOS CON EXTRAORDINARIOS BENEFICIOS EN LA PRODUCCIÓN DEL AGUACATE**

Medio impreso | 2022-03-01

**INSTITUTO DE ECOLOGÍA -UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT-CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AC**

---

**ALIMENTACIÓN Y SALUD**

Conferencia | 2021-06-23

**CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO NO 68**

---

**DESENMARÑANDO LA COMPLEJIDAD IMPLÍCITA EN LOS EFECTOS PROTECTORES EN LA SALUD HUMANA QUE DERIVAN DEL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS: LA OTRA CARA DE LA MONEDA**

Conferencia | 2021-06-16

**CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO NO 68**

---

**DETERMINANTES SELECTAS DEL BENEFICIO NUTRICIONAL Y PRO-SALUD HUMANA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**

Conferencia | 2021-05-06

**UNIVERSIDAD DE COLIMA**

---

**REIVINDICANDO AL CHILE: SABOR Y SALUD EN UN ALIMENTO**

Entrevista | 2020-07-17

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO A.C.**

---

**RECONOCEN AL CIAD POR INVESTIGACIÓN EN CHILE JALAPEÑO**

Entrevista | 2017-09-13

**AGENCIA INFORMATIVA DEL CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

---

**IMPACTO DE FACTORES SELECTOS DIVERSOS EN LA COMPOSICIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y SU POSTERIOR ABSORCIÓN**

Conferencia | 2017-01-19

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA**

---

★ Producto Destacado

**IS SRIRACHA UNDER SIEGE?**

Entrevista | 2016-06-17

**NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY**

---

★ Producto Destacado

**THIS ONE CONDIMENT INSTANTLY IMPROVES YOUR DIET**

Entrevista | 2015-12-07

**TIME**

---

**LOS PIMIENTOS PUEDEN REPRESENTAR UNA BUENA ALTERNATIVA PARA OBTENER PECTINA COMERCIAL**

Revista de divulgación | 2015-08-11

**POSCOSECHA.COM/INFO PIMIENTOS**

---

#### **COLIMENSES PROPONEN HACER JUGO DE BANANA A AGRICULTORES**

Medio impreso | 2014-01-27

**INFORMADOR.MX**

---

#### **CHILE JALAPEÑO AYUDA A PREVENIR ENFERMEDADES**

Medio impreso | 2013-10-07

**EL DIARIO DE COAHUILA (ORGANIZACIÓN EDITORIAL MEXICANA S.A. DE C.V.)**

---

#### **ATMÓSFERAS CONTROLADAS. ALARGA VIDA DE FRUTOS**

Medio impreso | 2012-11-13

**EL DIARIO DE COAHUILA (ORGANIZACIÓN EDITORIAL MEXICANA S.A. DE C.V.)**

---

#### **EL CHILE, PODEROSO PROTECTOR DE LA SALUD HUMANA: EXPERTO**

Internet | 2010-03-16

**UNIVERSIDAD DE COLIMA**

---

#### **USO DE ATMÓSFERAS CONTROLADAS PARA LA PRESERVACIÓN DE MANZANAS**

Medio impreso | 2010-02-17

**EL HERALDO NOROESTE (ORGANIZACIÓN EDITORIAL MEXICANA S.A. DE C.V.)**

---

#### **LAS FRUTAS Y HORTALIZAS, UNA FUENTE IMPORTANTE DE VITAMINA A**

Medio impreso | 2010-02-17

**EL HERALDO NOROESTE (ORGANIZACIÓN EDITORIAL MEXICANA S.A. DE C.V.)**

---

#### **BRINDA CONFERENCIA INVESTIGADOR DE ALIMENTOS A ESTUDIANTES DE CIENCIAS QUÍMICAS**

Internet | 2010-01-14

**EL BUEN VECINO/INTERNET DEVELOPMENT S.A. DE C.V.**

---

#### **INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

Conferencia | 2009-12-02

**UNIVERSIDAD DE COLIMA**

---

#### **FACTORES DE MODULAN LA BIOACTIVIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Conferencia | 2009-10-16

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SAN LUIS POTOSÍ**

---

#### **SE ACTUALIZAN MAESTROS INVESTIGADORES DEL ITSON**

Revista de divulgación | 2009-08-05

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA**

---

#### **IMPORTANCIA DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA NUTRICIÓN Y SALUD HUMANA**

Radio | 2008-09-13

**GRUPO RADIORAMA**

---

#### **LA TECNOLOGÍA DE LAS ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN LA PRESERVACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS**

Radio | 2008-09-06

**GRUPO RADIORAMA**

---

#### **CAROTENOIDES DEL MANGO: COMPOSICIÓN Y POTENCIAL CONTRIBUCIÓN A LA NUTRICIÓN Y SALUD HUMANA**

Conferencia | 2007-11-27

**UNIVERSIDAD DE COLIMA**

---

## ● DESARROLLO INSTITUCIONAL

[Ver Documento Probatorio](#)

**Participación en proyectos que amplíen la capacidad de investigación:** -En 2009 establecí en CIAD el Laboratorio de Fitoquímicos y Nutrientes, donde actualmente se desarrollan varias líneas de investigación. -Fundé en 2012 y soy líder vigente del grupo de investigación "Pigmentos naturales (énfasis en carotenoides)". -Desde 2011 soy miembro del Comité de Investigación del CIAD, desde donde he promovido la creación fondos para proyectos semilla, para la publicación de artículos y la edición de artículos en inglés. Fomenté la creación de grupos de investigación y la evaluación interna de proyectos de investigación. - Participé en la creación del Centro de Investigación y Desarrollo en Agrobiotecnología Alimentaria (Pachuca, Hidalgo), un proyecto liderado por la Dra. María Mayra De La Torre Martínez, y que pretende potenciar las actividades primarias de la región a través de tecnologías postcosecha y el fortalecimiento de cadenas productivas mediante investigación. -Fuí responsable técnico de proyectos financiados en el marco de las convocatorias de Ciencia Básica (proyecto 103391), FOMIX-CONACYT-Chihuahua (CHIH-2008-C01-92267 y CHIH-2012-C03-194579) y PROINNOVA (180457). Estos proyectos me permitieron adquirir un sistema de cromatografía líquida, el cual incrementó la capacidad de investigación del Laboratorio a mi cargo, del CIAD, de la Universidad Autónoma de Chihuahua Campus Cuauhtémoc, el Instituto Tecnológico de Ciudad Cuauhtémoc y de empresas de la región que han requerido de esa técnica analítica, pues el cromatógrafo antes mencionado es el único disponible en la región. -He colaborado en proyectos de investigación financiados por CONAHCYT y otras dependencias nacionales como CONAHCYT-Ciencia Básica (proyectos 135133, 156758, 169048, 241241, 256100, 270210, 270219, A1-S-28359 y 286992), FORDECYT (292399), PRONACES (286806), Fortalecimiento de la Infraestructura Científica y Tecnológica (253333 y 224651), SAGARPA-COFUPRO (proyecto CH1600001442), FOMIX-Chihuahua (proyectos CHIH-2009-C02-126281 y CHIH-2006-C01-57530), Fundación Produce Chihuahua (proyectos 362 y 499), COPOCYT (proyecto FMSLP-2013-208475), Cátedra Coca-Cola 2015, Fondo Ramón Álvarez Buylla, PROMEP (proyectos UASLP-PTC-284, IDCA-10453, ITSON-PTC-056, ITSON-PTC-103.5/12/2051, 103.4/07/2588, 103.5/07/2574 y UACJ-CA2005-03), proyectos internos de varias instituciones educativas (ITSON PROFAPI 0049, 0053,0061, 083, 0270, 0401, 0500 y 00533; PROFOCIE-2014-24MSU0011E; INIFAP 10533832529; FAI-UASLP C07-FAI-11-21.5). Favor de revisar agradecimientos en artículos. -He realizado proyectos de investigación para empresas nacionales y extranjeras. -He dirigido y colaborado en investigaciones financiadas por organismos extranjeros, específicamente por USDA-APHIS (Cooperative Agreement 15-8130-0468-CA), USDA-FAS y the New South Wales Department of Primary Industries (Australia). -Soy profesor invitado en la Universidad Autónoma de Querétaro y participo/participé en varias redes de investigación internacionales/nacionales (IBERCAROT, BIOREVAL y Red Nacional de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos). -He colaborado con investigadores de instituciones nacionales y extranjeras (revisar artículos). -Fungí como Coordinador Técnico del Sistema Producto Tomate Nacional por 3 años, encabezando reuniones con productores de tomate de todo México para ayudarles a identificar y priorizar los problemas más importantes que afectan la producción de ese fruto. Conformé un equipo multi y transdisciplinario para formular un proyecto de investigación que diera solución a los principales problemas identificados. Formulé dicho proyecto. -Apoyé en las actividades de investigación del Consejo Sistema Producto Chile A.C. -Realicé dos estancias sabáticas y una estancia de investigación en el extranjero. Todos los puntos anteriormente expuestos y otros que se detallan en el documento probatorio han permitido incrementar mi capacidad de investigación y la de otros grupos.

**Participación en la creación o diseño de planes de estudio:** En 2009 participé como experto en la determinación del perfil de egreso, las áreas de competencia básica, profesional y las líneas de generación y aplicación del conocimiento para la carrera de Ingeniero en Desarrollo Agroalimentario de la Universidad Autónoma de Chihuahua.