



Congreso Nacional CyTA · CESIA

León, 15-17 mayo 2019

Hotel Real Colegiata San Isidoro

IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS • INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS



Congreso CyTA Junior

15 de mayo 2019 · León, Facultad de Veterinaria



W W W . C Y T A C E S I A 2 0 1 9 . C O M

Organizan:



II Congreso CyTA Junior



Cuadro de horarios _____ **04**

PROGRAMA DEFINITIVO

MIÉRCOLES 15 _____ **07**

JUEVES 16 _____ **08**

VIERNES 17 _____ **14**

Comunicaciones en poster _____ **16**

Información general _____ **37**

Mapa de situación _____ **39**

Colaboradores _____ **40**



CUADROS DE HORARIOS

Miércoles 15 mayo 2019

FACULTAD DE VETERINARIA UNIVERSIDAD DE LEÓN – Paraninfo

09.00-19.30h	<p>Actividad paralela II CONGRESO CyTA JUNIOR Estudiantes de Grado y Máster, y titulados con posterioridad al curso 2016/17</p>
--------------	---

Miércoles 15 mayo 2019

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO

09.30-17.00h	<p>Workshop de escritura científica Aula 101 – Edificio CRAI-TIC (Universidad de León)</p>		
10:00h	<p>Reunión científica de la Red BIOQUORA (Sala Ciprés)</p>	<p>Symposium Cooperación transfronteriza para la revalorización de residuos vegetales (Sala San Isidoro)</p>	<p>Reunión científica Red de Nanotecnologías (Salón Abacial)</p>
16:30h	<p>Reunión Conferencia Decanos CyTA (Sala San Isidoro)</p>		
17:30h	<p>Recogida de documentación</p>		

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO - Sala Pendón de Baeza

18:00-19:00h	<p>Conferencia inaugural Alimentación saludable, tecnología y sostenibilidad: un compromiso compartido</p>
19:00h	<p>Inauguración oficial</p>
20:00h	<p>Bienvenida del Presidente de la Diputación de León (Palacio de los Guzmanes)</p>
20:30h	<p>CÓCTEL - CENA Restaurante Zuloaga</p>



Jueves 16 mayo 2019

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO		
	<i>Sala Pendón de Baeza</i>	<i>Sala San Isidoro</i>
09:00h	Recogida de documentación	
09:30-11:30h	Sesión 1. Alimentación y salud	Sesión 2. Biotecnología alimentaria
10:45-11:30h	Comunicaciones Sesión 1: Alimentación y salud	Comunicaciones Sesión 2: Biotecnología alimentaria
11:30-12:00h	C A F É	
12:00-14:00h	Sesión 3. Seguridad alimentaria. Resistencias antimicrobianas	Sesión 4. Innovación en docencia en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
13:15-14:00h	Comunicaciones Sesión 3: Seguridad alimentaria	Comunicaciones Sesión 4: Innovación en docencia
14:00-15:30h	C O M I D A	
15:30-17:30h	Sesión 5. Nuevas tendencias en el procesado de alimentos I	15:30-16:00h Conferencia. Situación actual del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
16:00-17:30h		Taller sobre nanotecnologías
16:45-17:30h	Comunicaciones Sesión 5: Nuevas tendencias en procesado alimentos I	
17:30-19:30h	Sesión 6. Nuevas tendencias en el procesado de alimentos II	
18:45-19:30h	Comunicaciones Sesión 6: Nuevas tendencias en procesado alimentos II	Comunicaciones Sesión 6b: Nuevas tendencias en procesado alimentos III
		Reunión CESIA –SESIA
19:30-20:30h	Visita guiada al centro histórico (plazas limitadas)	
21:00h	C E N A O F I C I A L D E L C O N G R E S O <i>Restaurante Las Carbajalas - Hospedería Monástica Pax</i>	



Viernes 17 mayo 2019

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO	
Sala Pendón de Baeza	
09:30-11:15h	Sesión 7. Sostenibilidad en la industria alimentaria
10:45-11:15h	Comunicaciones Sesión 7: Sostenibilidad y otras temáticas
11:15-11:45h	C A F É
11:45-13:00h	Sesión 8. Los alimentos y los medios de comunicación
13:00-14:00h	Conferencia de clausura Degradación de compuestos tóxicos en zumos de fruta con radiación UV
14:00-14:30h	Clausura oficial del congreso
14:30h	C A T A – D E G U S T A C I Ó N <i>(plazas limitadas)</i>

Sábado 18 mayo 2019

9:30-15:00h	Excursión al Monasterio de San Miguel de Escalada y Museo Etnográfico Provincial <i>(plazas limitadas)</i>
-------------	--

León, 15-17 mayo 2019

Hotel Real Colegiata San Isidoro



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

PROGRAMA DEFINITIVO

Miércoles 15 mayo 2019

FACULTAD DE VETERINARIA UNIVERSIDAD DE LEÓN – *Paraninfo*

09.00-19.30h	<p>Actividad paralela II CONGRESO CyTA JUNIOR Estudiantes de Grado y Máster, y titulados con posterioridad al curso 2016/17</p>
--------------	---

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO

09.30-17.00h	Workshop de escritura científica <i>Aula 101 – Edificio CRAI-TIC (Universidad de León)</i>		
10:00h	Reunión científica de la Red BIOQUORA Coordinación: Pablo S. Fernández Escámez. <i>Universidad Politécnica de Cartagena (Sala Ciprés)</i>	Symposium Cooperación transfronteriza para la revalorización de residuos vegetales Participación: España- Portugal- Francia Coordinación: Olga Martín Beloso. <i>Universidad de Lleida (Sala San Isidoro)</i>	Reunión científica Red de Nanotecnologías Coordinador: José M. Barat. <i>Universidad Politécnica de Valencia (Salón Abacial)</i>
16:30h	Reunión Conferencia Decanos CyTA (Sala San Isidoro)		
17:30h	Recogida de documentación		

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO - *Sala Pendón de Baeza*

18:00-19:00h	Conferencia inaugural Alimentación saludable, tecnología y sostenibilidad: un compromiso compartido Javier Aranceta Bartrina. <i>Profesor de Nutrición Comunitaria. Universidad de Navarra. Presidente del Comité Científico. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, SENC</i>
19:00h	Inauguración oficial
20:00h	Bienvenida del Presidente de la Diputación de León (Palacio de los Guzmanes)
20:30h	CÓCTEL - CENA <i>Restaurante Zuloaga</i>

MIÉRCOLES 15 MAYO



Jueves 16 mayo 2019

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO		
	Sala Pendón de Baeza	Sala San Isidoro
09:00h	Recogida de documentación	
09:30-11:30h	Sesión 1. Alimentación y salud Modera: María del Camino García Fernández. <i>Universidad de León</i>	Sesión 2. Biotecnología alimentaria Modera: José María Fresno Baro. <i>Universidad de León</i>
09:30-10:00h	Ponencia: Los polifenoles y la salud Celestino Santos Buelga. <i>Universidad de Salamanca</i>	Ponencia: Enzimas microbianas en la industria alimentaria: perspectivas futuras F. Javier Rúa Aller y M ^a Rosario García Armesto. <i>Universidad de León</i>
10:00-10:30h	Ponencia: El papel de la dieta mediterránea y la salud: estudio Predimed-Plus Vicente Martín Sánchez. <i>Universidad de León</i>	Ponencia: De la microbiota al microbioma alimentario Marta Hernández Pérez. <i>Responsable del Laboratorio de Biología Molecular y Microbiología, ITACyL, Valladolid</i>
10:30-10:45h	Discusión	Discusión
10:45-11:30h	Comunicaciones Sesión 1: Alimentación y salud Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación J29. Contribuciones a las IDR de FE, ZN y CA de dietas hospitalarias (basal, sin gluten y sin lactosa) a partir de un modelo probabilístico: medidas de contenido total y bioaccesibilidad F. Cámara-Martos ¹ , A. Moreno-Ortega ¹ , J. Ferreira ² , J. Sevillano-Morales ¹ , MA. Amaro ¹ , R. Moreno-Rojas ¹ ¹ Dpto. Bromatología y Tecnología de Alimentos. Universidad de Córdoba (España) ² Hospital Provincial de Córdoba. Av. Menéndez Pidal s/n. Córdoba (España)	Comunicaciones Sesión 2: Biotecnología alimentaria Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación J149. Empleo de subproductos de vinificación como herramientas naturales para el control del patógeno alimentario <i>Campylobacter</i> J. M. Silván, A. J. Martínez-Rodríguez Grupo de Microbiología y Biotransformación de Alimentos (MICROBIO), Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM), C/ Nicolás Cabrera 9, Universidad Autónoma de Madrid (28049), Madrid, España J51. Papel del regulador de la respuesta general al estrés rpos en la formación de biofilms por cepas de <i>Cronobacter sakazakii</i> Paula Fernández-Gómez ¹ , Mercedes López ^{1,2} , Montserrat González-Raurich ^{1,2} , Miguel Prieto ^{1,2} y Avelino Álvarez-Ordóñez ^{1,2} ¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, 24071, León, España. ² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, 24071, León, España.

JUEVES 16 MAYO



	<p>J10. Efecto de una intervención nutricional intensiva en pacientes refractarios a la pérdida de peso Laura Álvarez-Álvarez¹, María Rubín-García² y Verónica Dávila-Batista² ¹ Universidad de León, Área de Nutrición y Bromatología, León, España ² Universidad de León, Área de Medicina Preventiva y Salud Pública, León, España</p> <p>J31. Relación entre medidas antropométricas, rendimiento físico, status corporal de elementos traza y la práctica de la gimnasia rítmica en niñas adolescentes Campos-Pérez, Julián¹; Cámara-Martos, Fernando¹, Páscoa Ricardo² y Lopes. João A. ¹ Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba, Córdoba, España. ² Research Institute for Medicines (iMed.UlIsboa), Faculdade de Farmácia, Universidade de Lisboa, Av. Prof. Gama Pinto, 1649-003 Lisbon, Portugal</p>	<p>J46. Propiedades antioxidantes y antimicrobianas de frutos seleccionados de la dehesa: rosa canina, madroño, espino blanco y bellota M. Estévez¹, M. J. Andrade¹, S. Martínez², D. Morcuende¹ ¹ IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España ² Meat Quality Laboratory, Santiago del Estero National University, Santiago del Estero, Argentina</p> <p>J52. Selección de levaduras <i>no-saccharomyces</i> con potencial probiótico P. Fernández-Pacheco, B. García-Béjar y M. Arévalo-Villena Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España</p>
11:30-12:00h	C A F É	
12:00-14:00h	<p>Sesión 3. Seguridad alimentaria. Resistencias antimicrobianas Modera: Gaspar Ros Berruezo. Universidad de Murcia</p>	<p>Sesión 4. Innovación en docencia en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Modera: Andrés Otero Carballeira. Universidad de León</p>
12:00-12:30h	<p>Ponencia: <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a meticilina ¿un problema también en seguridad alimentaria? Carmen Torres Manrique. Universidad de La Rioja</p>	<p>Ponencia: Experiencias en innovación docente en el grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Zaragoza fácilmente transferibles Diego García Gonzalo. Universidad de Zaragoza</p>
12:30-13:00h	<p>Ponencia: El papel de la carne de ave en la transmisión de cepas de <i>E. coli</i> multirresistentes Azucena Mora Gutiérrez. Universidad de Santiago de Compostela</p>	<p>Ponencia: Adquisición y evaluación de competencias transversales en el grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos José Vicente García Pérez y Gabriela Clemente Polo. Universitat Politècnica de València</p>
13:00-13:15h	Discusión	Discusión



13:15-14:00h

Comunicaciones

Sesión 3: Seguridad alimentaria

Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación

J30. Bioaccesibilidad y contenido total de As, Cd, Pb y Se de mejillones en conserva: evaluación del riesgo por ingesta de metales pesados

Fernando Cámara-Martos¹, María Eduarda Pereira², Armando da Costa Duarte²

¹ Dpto. Bromatología y Tecnología de Alimentos. Universidad de Córdoba (España)

² Dpto. de Química. Universidade de Aveiro (Portugal)

J47. Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España

P. S. Fernández¹, A. Palop¹, A. Garre¹, S. Condón², I. Alvarez², G. Cebrián², A. Allende³, M.I. Gil³, J.A. Egea³, F. Pérez-Rodríguez⁴, E. Carrasco⁴, A. Valero⁴, R.M. Pintó⁵, A. Bosch⁵, M. B. Chávarri⁶, I. Marañón⁶, A. Martínez⁷, D. Rodrigo⁷, M. Prieto⁸, A. Alvarez-Ordoñez⁸, J. Pérez⁹, S. García⁹, V. Calderón¹⁰, E. Barco¹⁰, B. Martínez¹⁰, M.J. Zamora¹⁰

¹ Universidad Politécnica de Cartagena (España); ² Universidad de Zaragoza, ³ CEBAS-CSIC (Murcia), ⁴ Universidad de Córdoba, ⁵ Universidad de Barcelona, ⁶ TECNALIA R&I (Alava), ⁷ IATA-CSIC (Valencia), ⁸ Universidad de León, ⁹ CNTA (San Adrián, Navarra), ¹⁰ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Comunicaciones

Sesión 4: Innovación en docencia

Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación

J137. El proyecto "MicroMundo@ULE" en la Universidad de León: enseñanza-aprendizaje colaborativo y social entre estudiantes universitarios y pre-universitarios

Jose M. Rodríguez-Calleja, Teresa M. López-Díaz, María-Luisa Sierra, Aurelia Justel, Rosa M. Moral, Andrés Otero, María-Luisa García-López y Jesús A. Santos

Grupo de Innovación Docente iHICASA, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España

J58. Gamificación en el aula mediante el uso de la herramienta kahoot en asignaturas del grado en CyTA en la Universidad Rey Juan Carlos

Judith Gañán, Isabel Sierra, Sonia Morante-Zarcelero, Damián Pérez-Quintanilla

Departamento de Tecnología Química y Ambiental, Escuela de Ciencias Experimentales y Tecnología, Universidad Rey Juan Carlos

J7. Uso de las redes sociales institucionales por los docentes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

A.I. Allueva-Pinilla¹, J.L. Alejandro-Marco¹, D. García-Gonzalo² y C. Acín-Tresaco³

¹ Dpto. de Matemática Aplicada. Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza, España

² Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Univ de Zaragoza, España

³ Dpto. de Patología Animal y Ciencia de los Alimentos. Fac de Veterinaria. Universidad de Zaragoza, España



	<p>J138. Estudio de la arquitectura y distribución espacial de las bacterias en biofilms mixtos formados por cuatro cepas patógenas Cristina Rodríguez-Melcón^{1,2}, Félix Riesco-Peláez³, Rosa Capita^{1,2} y Carlos Alonso-Calleja^{1,2}</p> <p>¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León. Campus de Vegazana, s/n, 24071-León, España.</p> <p>² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL), Universidad de León. Calle La Serna, nº 58, 24007-León, España.</p> <p>³ Departamento de Ingeniería de Sistemas y Automática, Facultad de Ingenierías Industrial, Informática y Aeroespacial, Universidad de León. Campus de Vegazana, s/n, 24071-León, España</p> <p>J104. Exposición a acrilamida a través del consumo de patatas fritas elaboradas en comedores escolares M. Mesias, C. Delgado-Andrade y F.J. Morales</p> <p>Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid, España</p>	
14:00-15:30h	COMIDA	
15:30-17:30h	<p>Sesión 5. Nuevas tendencias en el procesado de alimentos I Modera: María Isabel Cambero Rodríguez. Universidad Complutense de Madrid</p>	<p>15:30-16:00 Conferencia. Situación actual del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Teresa María López Díaz. Presidenta Conferencia Decanos Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León</p>
15:30-16:00h	<p>Ponencia: Aplicaciones de los bacteriófagos en agroalimentación Pilar García Suárez. Científico Titular de OPIs. Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA, CSIC</p>	
16:00-16:30h	<p>Ponencia: Bacteriocinas y bioconservación de alimentos Antonio Gálvez del Postigo Ruiz. Universidad de Jaén</p>	<p>16:00-17:30 Taller sobre nanotecnologías José M^a Lagarón Cabello. IATA-CSIC, Valencia</p>
16:30-16:45h	<p>Discusión</p>	



16:45-17:30h	Comunicaciones Sesión 5: Nuevas tendencias en procesado alimentos I <i>Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación</i> J77. Crioconcentración de soluciones de sacarosa mediante agitación magnética D. Murillo ¹ , E. Hernández ¹ , M. Raventós ¹ , E. S. Prudêncio ² y M. H. M. Canella ² ¹ <i>Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia, Universitat Politècnica de Catalunya-BarcelonaTech, España</i> ² <i>Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis (Brasil)</i> J98. Efecto del procesado mediante altas presiones hidrostáticas en lomo curado de cerdo ibérico de dos categorías comerciales M.J. Martín ¹ , R. Ramírez ¹ , A. Gómez ¹ , J. García-Parra ¹ . ¹ <i>CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura). Avda. Adolfo Suárez s/n 06071. Badajoz. España</i>	
17:30-19:30h	Sesión 6. Nuevas tendencias en el procesado de alimentos II <i>Moderada: Olga Martín Beloso. Universidad de Lleida</i>	
17:30-18:00h	Ponencia: Tecnología de altas presiones hidrostáticas (HPP) como herramienta para el desarrollo de alimentos innovadores Mario González Angulo. <i>Hiperbaric. Burgos</i>	
18:00-18:30h	Ponencia: Estrategias innovadoras para proteger a la carne y productos cárnicos frente al deterioro oxidativo Mario Estévez García. <i>I PROCAR-Universidad de Extremadura</i>	
18:30-18:45h	Discusión	



18:45 - 19:30h

Comunicaciones

Sesión 6: Nuevas tendencias en procesado alimentos II

Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación

J60. ¿En qué se parece la respuesta bacteriana a los tratamientos térmicos y no térmicos de conservación de los alimentos?

Elisa Pagán¹, Daniel Berdejo¹, Rafael Pagán¹ y Diego García-Gonzalo¹

¹ Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) (Universidad de Zaragoza-CITA)

J4. ¿Permite la pulverización de extractos antioxidantes cotrarrestar el efecto pro-oxidante de una atmosfera modificada alta en oxígeno sobre chuletas de cordero?

M. Estévez¹, S.C. Ruiz², A. González-Mohino¹, T. Akcan³, D. Morcuende¹

¹ IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

² Meat Quality Laboratory, Santiago del Estero National University, Santiago del Estero, Argentina

³ Department of Food Engineering, Faculty of Engineering, Pamukkale University, Denizli, Turkey

J158. Estabilidad oxidativa de patés de cerdo formulados con mejorana (*origanum majorana* L.)

M. Villalva¹, E. Martín-Poveda¹, S. Santoyo¹, G. Reglero^{1,2}, L. Jaime¹

¹ Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CEI UAM+CSIC, Madrid, España

² Instituto IMDEA Alimentación, Madrid, España

J45. Red wine phenolics protect beef proteins against oxidative stress

N. Arcanjo¹, D. Morcuende², M. Madruga¹, M. Estévez²

¹ Universidad Federal de Paraíba, Joao Pessoa, Brasil

² IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

Comunicaciones

Sesión 6b: Nuevas tendencias en procesado alimentos III

Modera: Bibiana Juan Godoy

Universidad Autónoma de Barcelona

Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación

J134. Efecto sobre la biofuncionalidad de extractos naturales de los compuestos fenólicos presentes en ellos

J. Rocha-Pimienta¹, J. Espino², S. Martillanes^{1,3}, A.B. Rodríguez², J. Delgado-Adámez¹

¹ Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Badajoz, España

² Departamento de Fisiología, Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

³ Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

J18. Red nacional de excelencia en nanotecnología y alimentación (food)e-9: creando sinergias en investigación, formación y divulgación científica

Édgar Pérez-Esteve¹, Miren Cajaraville², Ana Canals³, María S. Cárdenas⁴, María L. Fernández⁵, José F. Fernández⁶, Ángeles Jos⁷, Yolanda Madrid⁸, Olga Martín⁹, Cristina Nerín¹⁰, José M. Barat¹¹.

¹ Universitat Politècnica de València, ² Universidad del País Vasco - Euskal Herriko Unibertsitatea, ³ Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, ⁴ Universidad de Córdoba, ⁵ Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria,

⁶ Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ⁷ Universidad de Sevilla, ⁸ Universidad Complutense de Madrid, ⁹ Fundació Universitat de Lleida, ¹⁰ Universidad de Zaragoza



		<p>J26. Tratamiento de granos de cereales y pseudocereales con tecnologías emergentes como estrategia para la mejora de la calidad y el valor nutricional de productos sin gluten</p> <p>Caballero P.A.¹; Gutiérrez A.¹; Vicente A.¹; Villanueva M.¹; Solaesa A.G.¹; Harasym J.²; Martín-Diana A.B.³; Rico D.³; Ronda F.¹</p> <p>¹ Department of Agriculture and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain.</p> <p>² Department of Biotechnology and Food Analysis, Wrocław University of Economics, Wrocław, Poland</p> <p>³ Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Zamadueñas, Spain</p>
		<p>Reunión CESIA –SESIA (Sala San Isidoro)</p>
19:30-20:30h	<p>Visita guiada al centro histórico (plazas limitadas)</p>	
21:00h	<p>CENA OFICIAL DEL CONGRESO Restaurante Las Carbajalas - Hospedería Monástica Pax</p>	

Viernes 17 mayo 2019

HOTEL REAL COLEGIATA SAN ISIDORO

Sala Pendón de Baeza

09:30-11:15h	<p>Sesión 7. Sostenibilidad en la industria alimentaria</p> <p>Modera: Jose Javier Benedito Fort. <i>Universitat Politècnica de València</i></p>
09:30-10:00h	<p>Ponencia: Evaluación de la sostenibilidad en la industria alimentaria</p> <p>Gabriela Clemente Polo. <i>Universitat Politècnica de València</i></p>
10:00-10:30h	<p>Ponencia: Ecodiseño de alimentos mediante análisis de ciclo de vida</p> <p>Saioa Ramos Fernández. <i>AZTI Tecnalia</i></p>
10:30-10:45h	<p>Discusión</p>



10:45-11:15h	<p>Comunicaciones</p> <p>Sesión 7: Sostenibilidad y otras temáticas <i>Cada comunicación cuenta con 10 minutos para su presentación</i></p> <p>V73. Consumers awareness of white-stripping as an emerging chicken breast abnormality affects their purchasing decision L. Carvalho¹, E. Portillo², L.S. Olegario; M. Madruga¹, S. Ventanas², M. Estévez² ¹ Universidad Federal de Paraíba, Joao Pessoa, Brasil ² IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España</p> <p>V36. Desarrollo y caracterización de panes rústicos a partir de subproductos de la industria cervecera M.J. Jordán, P. Torán e I. Fernández-Pan <i>BCCInnovation, Basque Culinary Center, San Sebastián-Donostia, Gipuzkoa</i></p> <p>V48. Utilización de proteína de guisante en la elaboración de geles aptos para hacer sucedáneos musculares H.M. Moreno ^{1,4}, C.A. Tovar ², F. Domínguez-Timón¹, M. T. Díaz ³, M. M. Pedrosa ³, A. J. Borderías ¹. ¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC). C/ José Antonio Nováis, 10, 28040 Madrid, España ² Dpto. Física Aplicada. Facultad de Ciencias, Universidad de Vigo, As Lagoas, 32004 Ourense, España ³ Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Ctra de La Coruña Km 7.5, 28040 Madrid, España ⁴ Dpto. Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. Avda. Puerta de Hierro s/n. 28040. Madrid. España.</p>
11:15-11:45h	C A F É
11:45-13:00h	<p>Sesión 8. Los alimentos y los medios de comunicación Modera: Pedro Caballero Calvo. <i>Presidente de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León, ACTA/CL, Universidad de Valladolid</i></p>
11:45-12:15h	<p>Ponencia: Bulos alimentarios y divulgación Beatriz Robles Martínez. <i>Universidad Isabel I de Burgos</i></p>
12:15-12:45h	<p>Ponencia: Divulga, que algo queda Miguel Ángel Lurueña Martínez. <i>Gominolas de petróleo</i></p>
12:45-13:00h	Discusión
13:00-14:00h	<p>Conferencia de clausura Degradación de compuestos tóxicos en zumos de fruta con radiación UV Albert Ibarz Ribas. <i>Universidad de Lleida</i></p>
14:00-14:30h	Clausura oficial del congreso
14:30h	C A T A - D E G U S T A C I Ó N (plazas limitadas)

Sábado 18 mayo 2019

9:30-15:00h	<p>Excursión al Monasterio de San Miguel de Escalada y Museo Etnográfico Provincial (plazas limitadas)</p>
-------------	--



COMUNICACIONES EN POSTER

PÓSTERES JUEVES 16

J1 ¿SE CONSIDERA ADECUADAMENTE LA RENOVACIÓN DEL ACEITE DE FRITURA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA?

Acosta Rodríguez, Mario C.¹, Alonso Porras, Rafael de la C.² y Camargo Castro, Sebastián²

¹ Departamento de Farmacología, Toxicología y Medicina Legal y Forense, Universidad Córdoba, España

² Distrito Sanitario Guadalquivir, Servicio Andaluz de Salud, Córdoba, España

J2 EFECTO DE LA ADICIÓN DE LÍAS COMO ANTIOXIDANTES NATURALES EN SALCHICHONES

M. Alarcón, M. E. Alañón, M. S. Pérez-Coello, A. Soriano
Área de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

J3 ANTIMICROBIAL EFFECTS OF RED WINE MARINATION ON REFRIGERATED BEEF

N. Arcanjo¹, M. J. Andrade², P. Padilla², A. González-Mohino*, M. Madruga¹, M. Estévez²

¹ Universidad Federal de Paraíba, Joao Pessoa, Brasil

² IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

*Presenting author

J5 COMPARACIÓN GENÓMICA DE 9 CEPAS DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTORAS DE BETA-LACTAMASAS DE ESPECTRO EXTENDIDO AISLADAS DE ALIMENTOS, ANIMALES DE COMPAÑÍA Y PACIENTES HUMANOS

Á. Alegría¹, J.A. Santos¹

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

J6 ANÁLISIS DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUS AMBIENTES DE PROCESADO COMO RESERVORIO DE DETERMINANTES DE RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS MEDIANTE METAGENÓMICA FUNCIONAL

Elena A. Alexa (Oniciuc)¹, Calum Walsh², Amal Awad³, Laura M. Coughlan¹, Cezara A. Simon¹, Paul D. Cotter² y Avelino Alvarez-Ordóñez^{1,4}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

² Teagasc Food Research Centre, Fermoy, Co. Cork, Irlanda

³ Mansoura University, Mansoura, Egipto

⁴ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

J8 EFFECT OF LOW CONCENTRATIONS OF BIOCIDES ON THE ANTIMICROBIAL SUSCEPTIBILITY OF CRONOBACTER SAKAZAKII AND YERSINIA ENTEROCOLITICA

Rosa Capita^{1,2}, María Vicente-Velasco^{1,2}, Cristina Rodríguez-Melcón^{1,2}, Camino García-Fernández^{1,2} and Carlos Alonso-Calleja^{1,2}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España

² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España

J9 INFLUENCE OF SEROTYPE ON THE ARCHITECTURE AND STRUCTURAL PARAMETERS OF THE BIOFILMS FORMED BY SALMONELLA ENTERICA

Rosa Capita^{1,2}, Silvia Fernández-Pérez^{1,2}, Laura Buzon-Durán^{1,2}, Javier Sanz-Gómez^{1,2}, Camino García-Fernández^{1,2} and Carlos Alonso-Calleja^{1,2}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España

² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J11 IDENTIFICACIÓN DE HÁBITOS DE ESTUDIO DEL ALUMNADO DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO DE METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE MÁS EFICACES

E. Renes¹, B. Prieto¹, M. López¹, J.M. Fresno¹, M. González-Raurich¹, M.E. Tornadillo¹, M. Prieto¹ y A. Álvarez Ordoñez¹

¹ Grupo de Innovación Docente “Docencia en Ciencia y Tecnología de los Alimentos” (DOCITECAL), Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España

J12 APARICIÓN DE VARIANTES RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS TRAS EXPOSICIÓN REPETIDA A PLASMA ATMOSFÉRICO NO TÉRMICO

Adrián. Alvarez-Molina¹, María de Toro², María Mercedes López Fernández^{1,3}, Miguel Prieto Maradona^{1,3} y Avelino. Álvarez-Ordoñez^{1,3}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España; ² Plataforma de Genómica y Bioinformática, Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR), Logroño, España; ³ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

J13 OPTIMIZATION OF THE CONCENTRATION OF FREEZE-DRIED VEGETABLE EXTRACTS IN ORDER TO EXTEND SHELF-LIFE OF LAMB MEAT PATTIES

A. I. Andrés, M. L. Timón, and M.J. Petró

School of Agricultural Engineering, University of Extremadura, Badajoz, Spain

J14 OPTIMIZATION OF THE SHELF LIFE OF LAMB FORELEGS PACKED IN DIFFERENT MULTILAYER POLYMERIC MATERIALS AND MODIFIED ATMOSPHERES

R. Sánchez, ¹, M. López,¹ and A.I Andrés²

¹ CICYTEX. 06187. Guadajira. Badajoz. Spain

² School of Agricultural Engineering, University of Extremadura, Badajoz, Spain

J15 DESARROLLO DE CONSERVANTES NATURALES PARA LA ELABORACIÓN DE TORTITAS DE MAÍZ Y OTROS ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN

J.Ariza², A.J. Marín-Peña², S. Paz², I. Fernández¹, A. Maroto-Tello¹, E. Guillamón¹ y A. Baños²

¹ Departamento Técnico. DOMCA. ² Departamento de Microbiología. DMC Research Center

J16 EVALUACIÓN DE CONSERVANTES DE ORIGEN NATURAL PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

J. Ariza², A.J. Cabello², J.D. García-Lopez¹, M. Colmenero¹, E. Guillamón¹ y A. Baños²

¹ Departamento Técnico. DOMCA. ² Departamento de Microbiología. DMC Research Center

J17 EMPLEO DEL ANÁLISIS DE IMAGEN PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITUNAS DE MESA ENVASADAS SIN LÍQUIDO DE GOBIERNO

S. Verdú Amat¹, A. Fuentes López¹, R. Grau Meló¹ y J.M. Barat Baviera¹

¹ Universitat Politècnica de València, Valencia, España

J19 INFLUENCIA DEL TIPO DE ACEITE Y SECADO EN EL DESARROLLO DE OLEOGELES COMESTIBLES DE HPMC

Santiago Bascuas Véntola, Amparo Quiles Chuliá, Isabel Hernando Hernando

Universitat Politècnica de València, Valencia, España

Departamento Tecnología de los Alimentos, Valencia, España

J20 INTENSIFICACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE BETANINA EN REMOLACHA ROJA MEDIANTE ULTRASONIDOS Y PULSOS ELÉCTRICOS

L. Menor-García¹, J. Raso ², J.V. García-Pérez¹, J. Benedito ¹

¹ Dpto. Tecnología Alimentos. Universitat Politècnica de València, Valencia, España

² Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Zaragoza. Zaragoza, España

J21 PASTEURIZACIÓN DE EMULSIONES LIPÍDICAS CON CO2 SUPERCRÍTICO ASISTIDA MEDIANTE ULTRASONIDOS DE POTENCIA

A. Gómez-Gómez¹, E. Brito-de la Fuente², C. Gallegos², J.V. García-Pérez¹ y J. Benedito¹

¹ Dpto. Tecnología Alimentos. Universitat Politècnica de València, Valencia, España

² Fresenius-Kabi Deutschland GmbH, Process and Product Engineering Center, Global Manufacturing Pharmaceuticals, Bad Homburg, Germany

J22 BIODIVERSIDAD DE LEVADURAS EN EMBUTIDOS CURADOS ELABORADOS DE CARNE DE CERDO BLANCO Y DE CARNE DE CAZA

A. Briones, D. Sánchez Carabias, P. Fernández-Pacheco y B. García-Béjar

Tecnología de Alimentos, IRICA. Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España



J23 PROPIEDADES BIOTECNOLÓGICAS DE LEVADURAS AISLADAS EN EMBUTIDOS CURADOS

A. Briones, D. Sánchez Carabias, M. Alarcón, P. Fernández-Pacheco y B. García-Béjar

IRICA, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

J24 ACTIVIDAD IECA-I DE HIDROLIZADOS DE LECHE DE VACA DE ALTA PASTEURIZACIÓN OBTENIDOS A PARTIR DE CINARASAS (CYNARA SCOLYMUS L.) Y CUAJO ANIMAL

E. Bueno-Gavilá, A. Abellán, F. Girón-Rodríguez, J.M. Cayuela, E. Salazar y L. Tejada

Grupo de investigación "Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos". Universidad Católica San Antonio de Murcia. Murcia. (España)

J25 ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE HIDROLIZADOS DE LECHE DE VACA DE ALTA PASTEURIZACIÓN OBTENIDOS A PARTIR DE CINARASAS (CYNARA SCOLYMUS L.) Y CUAJO ANIMAL

E. Bueno-Gavilá, A. Abellán, F. Girón-Rodríguez, J.M. Cayuela, E. Salazar y L. Tejada

Grupo de investigación "Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos". Universidad Católica San Antonio de Murcia. Murcia. (España)

J27 ESTABILIDAD DE LA VITAMINA C DE LOS COPRODUCTOS DEL ZUMO Y PURÉ DE NARANJA LIOFILIZADOS

M.M. Camacho¹, M. Igual¹, M.S. Chis², N. Martínez-Navarrete¹

¹ *Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, España*

² *Department of Food Technology, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Romania*

J28 ESTUDIO DE LA RELACIÓN ENTRE LA VELOCIDAD DE CONGELACIÓN Y LA TEMPERATURA DE LIOFILIZACIÓN DE UN PURÉ DE NARANJA

A. Silva¹, M.M. Camacho¹ y N. Martínez-Navarrete¹

¹ *Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, España*

J32 DESARROLLO DE UNA MEMBRANA POLIMÉRICA MOLECULARMENTE IMPRESA PARA LA DETERMINACIÓN DE ANTIBIÓTICOS MACRÓLIDOS EN LECHE DE VACA

R. Cañadas Soler, R. M. Garcinuño Martínez, G. Paniagua González y P. Fernández Hernando

Grupo Investigación Técnicas y Métodos de Análisis Químico, Departamento de Ciencias Analíticas, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid, España

J33 INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN LA CINÉTICA DE CONGELACIÓN DE MANZANA GRANNY SMITH

Jimenez-Requena, S.¹, Mulet, A.¹, Simal, S.², Peña, R.¹, y Cárcel, J. A.¹

¹ *Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios (ASPA). Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España*

² *Departamento de Química, Universidad de las Islas Baleares, Palma de Mallorca, España*

J34 INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA DURANTE LA CONGELACIÓN EN LA CALIDAD DE MANZANA GRANNY SMITH

Jimenez-Requena, S.¹, Mulet, A.¹, Rosselló, C.², Bon, J.¹, y Cárcel, J. A.¹

¹ *Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios (ASPA). Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España*

² *Departamento de Química, Universidad de las Islas Baleares, Palma de Mallorca, España*

J35 NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN SUBPRODUCTOS DE PIMIENTOS

R. Casquete¹, A. V. Merchán¹, A. I. Galvan¹, R. Velázquez², S. Ruíz-Moyano¹ y M.G. Córdoba¹

¹ *Nutrición y Bromatología, Instituto Universitario de Recursos Agrarios (INURA). Escuela de Ingeniería Agrarias, Universidad de Extremadura. Avda. Adolfo Suarez s/n, 06007 Badajoz, España*

² *Investigación Aplicada en Hortofruticultura y Jardinería, Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA), Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, Spain*



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J36 EFECTO DE LA REDUCCIÓN DE NO₂/NO₃ EN LA EVOLUCIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COLOR INSTRUMENTAL CIE L*A*B* DURANTE LA MADURACIÓN DE LOMOS IBÉRICOS

Higuero, N.¹, Vidal-Aragón, M.C.², Cava, R.¹

¹ Grupo de Investigación Tradinnoval. Instituto de Biotecnología Ganadera y Cinegética. Universidad de Extremadura, Cáceres, 10003, España

² Centro Universitario Santa Ana, Universidad de Extremadura, Almendralejo, Badajoz. 06200. España

J37 USO DE ULTRASONIDOS SIN CONTACTO PARA ANALIZAR LA TEXTURA DE JAMÓN CURADO

Contreras, M.¹, Fariñas, M.D.¹, Gómez Álvarez-Arenas, T.E.², Benedito, J.¹ y García-Pérez, J.V.¹

¹ Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España

² Instituto de Tecnologías Físicas y de la Información (ITEFI-CSIC), Madrid, España

J38 INVESTIGACIÓN Y QUESERÍAS ARTESANALES EN LA CM: DIFERENTES MODELOS DE INNOVACIÓN

JL. Cruz (JL)¹, Miguel (E)² e Iriando-de Hond (M)²

¹ Departamento de Investigación Aplicada y Extensión Agraria. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) Comunidad de Madrid, España

² Departamento de Agroalimentación. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) Comunidad de Madrid, España

J39 PROCESADO CON ULTRASONIDOS DE ALÉRGENOS DE ALMENDRA: EFECTO SOBRE SU ANTIGENICIDAD Y SUSCEPTIBILIDAD A LA HIDRÓLISIS POR PEPSINA

SR. Cuesta Morroño¹, SM. Albillos¹, N. Ortega¹, MD. Busto¹, S. Ramos-Gomez¹, D. Palacios¹

¹ Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos, Burgos, España

J40 EFECTO DE LA AMILASA SALIVAL SOBRE ESPESANTES PARA DISFAGIA CON DISTINTA COMPOSICIÓN

C. de Vega Castaño¹, B. López-Sarachaga¹, M.S. Vicente Martín¹, Y. Garro Aguilar¹, O. Martínez González¹ y J. Salmerón Egea¹

¹ Universidad del País Vasco (UPV/EHU); Dpto. Farmacia y Ciencias de los Alimentos, F. Farmacia

J41 OXIDACIÓN DE ACEITE DE GIRASOL BAJO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ACELERADO. ESTUDIO MEDIANTE RMN DE 1H DEL EFECTO DE SU ENRIQUECIMIENTO CON CAFEATO DE 2-FENILTILO

S. Del Caño-Ochoa, A. Ruiz-Aracama, M.D. Guillén

Procesado, Calidad y Seguridad de Alimentos (PROCCAYSEAL), Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco (EHU/UPV), Vitoria-Gasteiz, España

J42 FORMACIÓN DE ACRILAMIDA EN MATRICES ALIMENTARIAS ALTERNATIVAS PARA LA ELABORACIÓN DE SNACKS. ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN

C. Delgado-Andrade, M. Mesias y F.J. Morales

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid, España

J43 USO COMBINADO DE PCR CUANTITATIVA BASADA EN TAQMAN Y MÉTODOS DE RECuento EN PLACA PARA PREDECIR EL CRECIMIENTO DE WEISSELLA VIRIDESCENS EN MORCILLA DE BURGOS ENVASADA AL VACÍO

Wiaslan Figueiredo Martins¹, Daniel Angelo Longhi², Gláucia Maria Falcão de Aragão¹, Carolina Bocigas Martin³, Isabel Jaime³, Beatriz Melero³, Jordi Rovira³, Ana M. Diez³

¹ Universidad Federal de Santa Catarina, Departamento de Ingeniería Química y Ingeniería de los Alimentos, Centro de Tecnología. Florianópolis/SC, 88040-901, Brasil

² Universidad Federal de Paraná, Ingeniería de los Alimentos, Campus Jandaia do Sul. Jandaia do Sul/PR, 86900-000, Brasil

³ Universidad de Burgos, Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Burgos, 09001, España

J44 INFLUENCIA DE TRATAMIENTO DE ALTAS PRESIONES SOBRE LA INACTIVACIÓN DE MICROORGANISMOS EN LECHE CON BAGAZO DE ARONIA

E. Diez Sánchez¹, A. Martínez², D. Rodrigo² A. Quiles¹ e I. Hernando¹

¹ Grupo de Investigación Microestructura y Química de Alimentos, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España

² Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Paterna, España

J48 ACOPLAMIENTO TECNOLÓGICO DE LA MIEL SOBRE UNA MASA DE CHOCOLATE

P. Fernández Castaño¹

¹ CHOCOLATES SANTOCILDES, Castrocontrigo, León



- J49 CONTENIDO EN METALES Y SEMI-METALES DEL POTÓN COCINADO DEL PACÍFICO**
Faustina Fernández, Celia Lucas y Sancho Bañón
Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia, Murcia
- J50 DEPLECIÓN DE METALES Y SEMI-METALES EN CALAMAR CRUDO MACERADO**
Celia Lucas, Faustina Fernández y Sancho Bañón
Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia, Murcia
- J53 COMPARACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO ENTRE LEVADURAS SACCHAROMYCES Y NO-SACCHAROMYCES**
P. Fernández-Pacheco, B. García-Béjar y M. Arévalo-Villena
Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España
- J54 OPTIMIZATION OF WATER AND ETHANOL RELATION IN CONVENTIONAL AND OHMIC HEATING EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM PINUS PINASTER BARK**
Ferreira-Santos P., Pereira R., Genisheva Z., Teixeira J.A., Rocha C.M.R.
Centre of Biological Engineering, University of Minho, Campus Gualtar, 4710-057 Braga, Portugal
- J55 VARIABILIDAD INTER- E INTRA-ESPECÍFICA EN LA FORMACIÓN DE BIOFILMS EN PSEUDOMONAS SPP**
Alejandro Figueredo¹, Paula Fernández-Gómez¹, Mercedes López^{1,2}, Montserrat González-Raurich^{1,2}, Miguel Prieto^{1,2} y Avelino Alvarez-Ordóñez^{1,2}
¹ *Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España*
² *Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España*
- J56 INFLUENCIA DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN Y TIEMPO DE MADURACIÓN EN LA COMPOSICIÓN DEL QUESO DE OVEJA Y SU POTENCIAL ANTIOXIDANTE**
P. Combarros-Fuertes¹, D. Fernández¹, L. Estevinho², E. Renes¹, M.E. Tornadizo¹, J.M. Fresno¹
¹ *Bacterias lácticas y aplicación tecnológica (BALAT), Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España.* ² *CIMO, Centro de Investigación de Montaña, Instituto Politécnico de Bragança, Campus Santa Apolonia, 5301-855 Bragança, Portugal*
- J59 STAPHYLOCOCCUS AUREUS DESARROLLA MUTACIONES DE RESISTENCIA TRAS LA APLICACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE NARANJA**
D. Berdejo, D. Sancho, E. Pagán, D. García-Gonzalo y R. Pagán
Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) (Universidad de Zaragoza-CITA), Zaragoza, España
- J61 EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN CHORIZO IBÉRICO ELABORADO DE FORMA TRADICIONAL**
M.J. Martín¹, R. Ramírez¹, J. Rocha¹, J. Delgado¹, J. García-Parra¹
¹ *CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y tecnológicas de Extremadura). Avda. Adolfo Suárez s/n, 06071. Badajoz*
- J62 EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN MORCILLA DE ASAR PORTUGUESA ELABORADA DE FORMA TRADICIONAL**
M.J. Martín¹, C. Pintado², A. Riscado², A. Gómez¹, J. García-Parra¹
¹ *CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y tecnológicas de Extremadura). Avda. Adolfo Suárez s/n 06071. Badajoz. España*
² *CATAA (Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar). Zona industrial Castelo Branco, Rua A, 60000-459. Castelo Branco. Portugal*
- J63 ISOTERMAS DE SORCIÓN DE HÍGADO DE CERDO A 50°C**
García-Perez, J.V., Hernandez-Zahonero, A., Abril, B., Sanchez-Jimenez, V., Benedito, J.
Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios – ASPA. Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España
- J64 EFECTO DE LOS REDUCTORES DE PH SOBRE EL PERFIL SENSORIAL Y OLFATIVO DE SALCHICHAS COCIDAS DE POLLO**
I. Gómez, I. Rusu, I. Jaime,
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Burgos, España
- J65 UTILIZACIÓN DE REDUCTORES DE PH PARA ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE SALCHICHAS COCIDAS DE POLLO**
I. Rusu, I. Gómez, A.M. Diez, I. Jaime,
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Burgos, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J66 EFECTO DE ANTIOXIDANTES NATURALES SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE CARNE DE POTRO

I. Gómez, M.D. Rivero-Pérez, I. Jaime, M. Elena, P. Fernández, N. Gallo, C. Sánchez

Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Burgos, España

J67 EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DEL TRATAMIENTO CON ÁCIDO MÁLICO PARA REDUCIR LAS POBLACIONES DE SALMONELLA PRESENTES EN CARNE DE POLLO

E. González Fandos, A. Martínez Laorden y I. Pérez Arnedo

Área Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencia y Tecnología, Universidad de La Rioja, Logroño, La Rioja, España

J68 POBLACIONES DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS EN CARNE DE POLLO

E. González Fandos, I. Pérez Arnedo y A. Martínez Laorden

Área Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencia y Tecnología, Universidad de La Rioja, Logroño, La Rioja, España

J69 UTILIZACIÓN DE SOCRATIVE EN EL AULA: RELACIÓN CON LA CALIFICACIÓN FINAL DE LA ASIGNATURA

M. González-Raurich, B. Prieto, M. López y A. Álvarez-Ordóñez

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

J70 SUSCEPTIBILIDAD A DIVERSOS ANTIBIÓTICOS EN CEPAS DE VRE Y MRSA ADAPTADAS A BIOCIDAS

Camino González-Machado^{1,2}, Rosa Capita^{1,2} y Carlos Alonso-Calleja^{1,2}

¹ *Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España*

² *Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España*

J71 EFECTO DE DOSIS BAJAS DE DESINFECTANTES SOBRE LOS BIOFILMS DE CRONOBACTER SAKAZAKII Y YERSINIA ENTEROCOLITICA

Rosa Capita^{1,2}, María Vicente-Velasco^{1,2}, Camino González-Machado^{1,2}, Javier Sanz-Gómez^{1,2}, Félix Adanero-Jorge^{1,2}, Camino García-Fernández^{1,2} y Carlos Alonso-Calleja^{1,2}

¹ *Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España*

² *Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España*

J72 INFLUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS POR ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA EN LA BIODIVERSIDAD BACTERIANA DE UN JUGO COMBINADO DE FRUTA Y VERDURA

M. J. Grande Burgos¹, J. Rodríguez López¹, R. P. Pulido¹, R. Lucas¹ y A. Galvez¹

¹ *Universidad de Jaén, Departamento de Ciencias de la Salud, Jaén, España*

J73 ESTUDIO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA EN ALIMENTOS TRATADOS POR ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA Y COCCIÓN SOUS VIDE

D. Pérez Alcalá¹, R. P. Pulido¹, M. J. Grande Burgos¹, R. Lucas¹ y A. Galvez¹

¹ *Universidad de Jaén, Departamento de Ciencias de la Salud, Jaén, España*

J74 EFECTO SELECTIVO DE ALFA-TOCOFEROL EN LA FORMACIÓN DE ALDEHIDOS EN ACEITE DE GIRASOL SOMETIDO A CONDICIONES DE FRITURA

B. Nieva-Echevarría, M.L. Ibargoitia, y M.D. Guillén

Grupo Investigación Procesado, Calidad y Seguridad Alimentaria (PROCAYSEAL), Tecnología de Alimentos,

Facultad de Farmacia, Centro de Investigación Lucio Lascaray, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz, España

J75 ANÁLISIS DE LAS POSIBLES SALIDAS PROFESIONALES DEL TITULADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN EL CUERPO FACULTATIVO A4 O SIMILAR DE LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA ANDALUZA

Gutiérrez Sánchez, Araceli¹, Acosta Rodríguez, Mario C.² y Amaro López, Manuel Ángel³

¹ *Facultad de Veterinaria, Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad Córdoba, España*

² *Departamento de Farmacología, Toxicología y Medicina Legal y Forense, Universidad Córdoba, España*

³ *Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Córdoba, España*

J76 EFECTO DEL CLORURO DE SODIO Y DE LA CRIOCONCENTRACIÓN ASISTIDA POR VACÍO EN LA CONCENTRACIÓN DE PROTEÍNAS EN LA LECHE DE CABRA

M. H. M. Canella², E. Hernández¹, M. Raventós¹, E. S. Prudêncio²

¹ *Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia, Universitat Politècnica de Catalunya-BarcelonaTech, España*

² *Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis (Brasil)*



J78 EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO EN NITROSOMIOGLOBINA (NOMB) Y EL ÍNDICE DE CURADO (IC) DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOMOS IBÉRICOS CON DISTINTOS NIVELES DE NO2/NO3 AÑADIDOS

Higuero, N.¹, Vidal-Aragón, M.C.², Cava, R.¹

¹ Grupo de Investigación Tradinnoval. Instituto de Biotecnología Ganadera y Cinegética. Universidad de Extremadura, Cáceres, 10003, España,

² Centro Universitario Santa Ana, Universidad de Extremadura, Almendralejo, Badajoz. 06200. España

J79 EFECTO QUE EL ENRIQUECIMIENTO DE ACEITE DE MÁIZ CON ALFA Y GAMMA TOCOFEROL PROVOCA EN SU PROCESO DE DIGESTIÓN BAJO CONDICIONES IN VITRO. UN ESTUDIO COMPARATIVO

J. Alberdi-Cedeño, M.L. Ibargoitia, M.D. Guillén

Grupo Investigación PROCAYSEAL (www.ehu.es/procayseal), Tecnología de Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz, España

J80 INFLUENCIA DEL PH EN LA FOTODEGRADACIÓN DE TIABENDAZOL CON RADIACIÓN UV

R. Ibarz¹, A. Garvín¹, O. Martín-Belloso¹ y A. Ibarz¹

¹ Departament Tecnologia dels Aliments, ETSEA, Universidad de Lleida, Lleida, España

J81 ENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES OBTENIDOS COMO SUBPRODUCTOS DE ZUMO DE MANZANA

R. Ibarz¹, L. Salvia-Trujillo¹ y O. Martín-Belloso¹

¹ Departament de Tecnologia dels Aliments, Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA), Universitat de Lleida – Agrotecnio Center, Lleida, España

J82 ESTABLECIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE ENCAPSULACIÓN POR ATOMIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ZUMO DE PEPINO

R. Ibarz¹, L. Salvia-Trujillo¹ y O. Martín-Belloso¹

¹ Departament de Tecnologia dels Aliments, Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA), Universitat de Lleida – Agrotecnio Center, Lleida, España

J83 ESTABLECIMIENTO DE UN MODELO PREDICTIVO MOLECULAR PARA EL CRECIMIENTO DE LEUCONOSTOC MENTEROIDES EN MORCILLA DE BURGOS ENVASADA AL VACÍO

Wiaslan Figueiredo Martins¹, Daniel Angelo Longhi², Gláucia Maria Falcão de Aragão¹, Carolina Bocigas Martin³, Isabel Jaime³, Beatriz Melero³, Jordi Rovira³, Ana M. Díez³

¹ Universidad Federal de Santa Catarina, Departamento de Ingeniería Química e Ingeniería de los Alimentos, Centro de Tecnología. Florianópolis/SC, 88040-901, Brasil

² Universidad Federal del Paraná, Ingeniería de los Alimentos, Campus Jandaia do Sul. Jandaia do Sul/PR, 86900-000, Brasil

³ Universidad de Burgos, Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Burgos, 09001, España

J84 EFECTO ANTIMICROBIANO DE EXTRACTOS DE PROPÓLEOS SOBRE LISTERIA SPP

David Jiménez-De Juan^{1,2}, Félix Adanero-Jorge^{2,3}, Javier Sanz-Gómez², Camino García-Fernández^{1,2}, Rosa Capita^{1,2} y Carlos Alonso-Calleja^{1,2}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León

² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL), Universidad de León

³ Consejería de Sanidad, Junta de Castilla y León

J85 REDUCCIÓN EN SAL POR SUSTITUCIÓN EN QUESOS SEMI CURADOS Y CURADOS SIN LACTOSA

B. Juan, A.J. Trujillo y V. Ferragut

Centre d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia d'Aliments (CIRTTA), XaRTA, TECNIO, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, España

J86 ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ACEITES ESENCIALES EN ANÁLOGOS DE QUESO FRESCO CON ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Durand, A. Trujillo A.J., Juan B., y Hernández, M.

Centre d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia dels Aliments (CIRTTA), XaRTA, TECNIO, Dept. Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona, 08193-Bellaterra



J87 EFECTO DE LA DURACIÓN DEL SALADO Y TIEMPO DE POST-SALADO EN LA COMPOSICIÓN Y PROTEOLISIS DEL M. BICEPS FEMORIS DE JAMONES IBÉRICOS

Lavado, G.¹, Moreno, I.¹, Higuero, N.¹, Serrano, J.², Vázquez, F.² y Cava, R.¹

¹ Grupo de Investigación Tradinnoval. Instituto de Biotecnología Ganadera y Cínegetica. Universidad de Extremadura, Cáceres, 10003, España

² Señorío de Montanera, S.L Ctra. Rincón de Caya Km 3,5 06006 Badajoz

J88 FOOD SAFETY AND REGULATORY AFFAIRS ON NANOTECHNOLOGIES, FUNCTIONAL FOODS AND ORGANIC FOODS: "E-FOODSCIENCE" ONLINE PLATFORM

J.M. Rodríguez-Calleja, J.A. Santos, E. Mailissiova, T.M. López-Díaz

Department of Food Hygiene and Food Technology, University of León, Spain. Food Technology Department, TEI of Thessaly, Greece

J89 IDENTIFICACIÓN MOLECULAR DE LACTOBACILLUS SPP. ANTAGONISTAS A LISTERIA SP. AISLADOS DEL QUESO ARTESANAL SERRANO, BRASIL

Juliana Mareze¹, Juliana Ramos Pereira², Felipe Nael Seixas³, Teresa María López-Díaz² y Vanerli Beloti¹

¹ Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, Brasil

² Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

³ Departamento de Ciências Veterinárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia, Brasil

J90 EVALUACIÓN DEL EMPLEO DE AGUA TRATADA CON PLASMA ATMOSFÉRICO NO TÉRMICO (PANT) EN LA CONSERVACIÓN DEL TOFU COMO ALTERNATIVA AL TRATAMIENTO TÉRMICO

Y. Iglesias¹, M. González-Raurich¹, A. Álvarez-Ordóñez¹, M. Prieto¹, M. López¹

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España

J92 DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES COMO MARCADORES RADIOLÍTICOS EN JAMÓN CURADO DESHUESADO TRATADO CON ELECTRONES ACELERADOS

J. Raúl Lucas, M Luisa García, M Dolores Selgas, M. Concepción Cabeza

Sección Departamental de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria

Universidad Complutense. Madrid. España

J93 EVALUATION OF THE ANTICANCER EFFECT OF MALTODEXTRIN-ENCAPSULATED PEACH AND APPLE EXTRACTS

Mármol, Inés¹, Quero, Javier¹, Ibarz, Raquel², Martín-Belloso, Olga² y Rodríguez-Yoldi, M^a Jesús¹

¹ Pharmacology and Physiology Department, Veterinary Faculty, Zaragoza University, Zaragoza, Spain

² Food Technology Department, University of Lleida, Agrotecnio Center, Spain

J94 EFECTO DEL EVASADO ACTIVO A BASE EN FITOQUÍMICOS DEL SALVADO DE ARROZ EN LA CONSERVACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO LONCHEADO

S. Martillanes^{1,2}, R. Ramírez², J. Rocha-Pimienta², M.C. Ayuso-Yuste¹, P. Curbelo² y J. Delgado-Adámez²

¹ Escuela Ingenierías Agrarias y Agroalimentarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura, Badajoz, España

J95 EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA COMBINACIÓN DE DOS PULSOS DE ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA SOBRE LISTERIA MONOCYTOGENES EN JAMÓN IBÉRICO LONCHEADO

J. Rocha-Pimienta¹, S. Martillanes^{1,3}, J. Delgado-Adámez¹, M.J. Martín¹, R. Ramírez, J. García-Parra¹

¹ Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Badajoz, España

² Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

J96 METODOLOGÍA DE SUPERFICIE DE RESPUESTA PARA OPTIMIZAR LA EXTRACCIÓN ACUOSA DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE CÁSCARA DE CAFÉ

Miguel Rebollo-Hernanz^{1,2}, Silvia Cañas^{1,2}, Diego Taladrid¹, Alba Algara¹, Yolanda Aguilera^{1,2}, María A. Martín-Cabrejas^{1,2}

¹ Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) C/Nicolás Cabrera 9, 28049 Madrid, España

² Dpto. Química Agrícola y Bromatología, Universidad Autónoma de Madrid, C/ Tomás y Valiente, 28049 Madrid, España



J97 EFECTO DE LA EXTRUSIÓN SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA ANTIOXIDANTE Y PROPIEDADES HIPOGLUCÉMICAS EN PERGAMINO DE CAFÉ

Miguel Rebollo-Hernanz^{1,2}, Vanesa Benítez^{1,2}, Sheila Bejerano^{1,2}, Yolanda Aguilera^{1,2}, María A. Martín-Cabrejas^{1,2}

¹ Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) C/Nicolás Cabrera 9, 28049 Madrid, España

² Dpto. Química Agrícola y Bromatología, Universidad Autónoma de Madrid, C/ Tomás y Valiente, 28049 Madrid, España

J99 CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, FLAVONOIDES TOTALES Y CAROTENOIDES TOTALES DE LIMONES CULTIVADOS EN GALICIA

Tania Blanco de la Iglesia, M^a Victoria Campos, Lucía Gómez-Limía, Inmaculada Franco y Sidonia Martínez

Área de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias de Orense. Universidad de Vigo. Ourense, España. CITACA-Clúster de Investigación y Transferencia Agroalimentaria del Campus da Auga, Universidad de Vigo, Ourense

J100 CARACTERIZACIÓN ANTIOXIDANTE DE LA TRIGONELLA

M. Martínez-Tomé¹, A.M. Jiménez Monreal¹, E. López¹ y M.A. Murcia¹

¹ Department of Food Science, Regional Campus of International Excellence "Campus Mare Nostrum", Murcia University, Murcia, Spain. CIBER: CB12/O3/30038 Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERobn, Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Spain

J101 CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN DORADAS ALIMENTADAS CON DIETAS ENRIQUECIDAS CON MORINGA

M. Martínez-Tomé¹, A.M. Jiménez Monreal¹, J. Méndez¹ y M.A. Murcia¹

¹ Department of Food Science, Regional Campus of International Excellence "Campus Mare Nostrum", Murcia University, Murcia, Spain. CIBER: CB12/O3/30038 Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERobn, Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Spain

J102 CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA CONTRA CLOSTRIDIUM PERFRINGENS DEL PIMENTÓN, AJO Y ORÉGANO

L. Martínez-Zamora¹, P. Bastida-Azorín¹, G. Ros-Berrueto¹, G. Nieto-Martínez¹

¹ Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Región de Murcia, España

J103 EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE ACRILAMIDA EN MUESTRAS DE PANELA

M. Mesias¹, C. Delgado-Andrade¹, F. Gómez-Narvaez², J. Contreras-Calderón², F.J. Morales¹

¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid, España

J105 CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE COMPUESTOS VOLÁTILES DE QUESOS DE CABRA DE RAZA MURCIANO-GRANADINA A LOS QUE SE INCORPORA VINO DE MOSCATEL DE GRANO MENUDO DURANTE DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

E. Miguel¹, J. Antón-Rodríguez¹, A. Alvarez-Teno¹, y M. Iriando-de Hond¹

¹ Departamento de Investigación Agroalimentaria. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Comunidad de Madrid

J106 EFECTO DE LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN PREVIAS A LA ENTRADA EN SAL SOBRE LA COMPOSICIÓN Y LA PROTEOLISIS DEL M. B. FEMORIS DE JAMONES IBÉRICOS

Moreno, I.¹, Carrasco, C.¹, Lavado, G.¹, Serrano, J.², Vázquez, F.² y Cava, R.¹

¹ Grupo de Investigación Tradinnoval. Instituto de Biotecnología Ganadera y Cinegética. Universidad de Extremadura, Cáceres, 10003, España

² Señorío de Montanera, S.L Ctra. Rincón de Caya Km 3,5 06006 Badajoz

J107 EFECTO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO (TEMPERATURA/ TIEMPO) APLICADO A LECHE DE OVEJA SOBRE LA CINÉTICA DE COAGULACIÓN Y LA SINÉRESIS

M. Muñoz¹, D. Fernández¹, C. Asensio¹, J.M Fresno² y D. Delgado¹

¹ Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL, Junta de Castilla y León, Palencia, España; mungarmo@itacyl.es

² Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España

J108 EFECTO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO (TEMPERATURA/ TIEMPO) EN LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS Y EL COLOR DE LECHE DE OVEJA FERMENTADA

M. Muñoz¹, D. Fernández¹, C. Asensio¹, J.M Fresno² y D. Delgado¹

¹ Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL, Junta de Castilla y León, Palencia, España; mungarmo@itacyl.es

² Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, León, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J109 EFECTO ANTIFÚNGICO, ANTIMICOTOXIGENICO Y FITOTÓXICO DEL ISOTIOCIANATO DE ALILO EN GRANOS DE CEBADA

T. Nazareth^{1,2}, M. Navarro¹, K. Bocate², J. Quiles, R. Torrijos¹, F. Luciano², J. Mañes¹, G. Meca¹

¹ *Universitat de Valencia, Laboratory of Food Chemistry and Toxicology, Faculty of Pharmacy, Valencia, Spain;*

² *Pontificia Universidade Católica, School of Life Science, Paraná, Brasil*

J110 CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA REGIÓN DE MURCIA

C.M Gonzalez, L. Martínez, G. Ros, G. Nieto

¹ *Grupo Investigación NUTBRO, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Murcia, España*

J112 PRACTICAS EXTERNAS COMO HERRAMIENTA FORMATIVA EN EL GRADO EN CYTA DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

Natividad Ortega, Gonzalo Salazar, María D. Rivero, María A. Carbayo y M. A. Heras

Universidad de Burgos, Burgos, España

J113 MEJORA DEL PERFIL LIPÍDICO DE PRODUCTOS CÁRNICOS MEDIANTE LA ADICIÓN DE MICROCÁPSULAS DE ACEITE DE PESCADO

Trinidad Perez-Palacios¹, Juan Carlos Solomando¹ y Teresa Antequera¹

¹ *Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres, España*

J114 CUANTIFICACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 MICROENCAPSULADOS EN DIFERENTES SISTEMAS MODELO: ESTUDIO DE LA DIGESTIBILIDAD

Trinidad Perez-Palacios¹, Juan Carlos Solomando¹ y Teresa Antequera¹

¹ *Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres, España*

J115 DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MATERIALES FILTRANTES PARA LA ESTABILIZACIÓN MICROBIANA DE BEBIDAS

N. Peña-Gómez¹, M. Ruiz-Rico¹, I. Fernández-Segovia¹ y J.M. Barat¹

¹ *Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria. Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València. Camino de Vera s/n, 46022, Valencia, España*

J116 INCORPORACIÓN DE PARTÍCULAS ANTIMICROBIANAS COMO ADITIVOS CONSERVANTES EN ZUMOS DE FRUTAS

S. Ribes¹, M. Ruiz-Rico¹, E. Pérez-Esteve¹, A. Fuentes¹ y J.M. Barat¹

¹ *Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria. Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València. Camino de Vera s/n, 46022, Valencia, España*

J117 INFLUENCIA DE LA VARIEDAD DE ACEITUNA, SU MADURACIÓN Y ALMACENAMIENTO SOBRE EL CONTENIDO DE ACRILAMIDA DE ACEITUNA NEGRA OXIDADA

F. Pérez-Navado¹, A. Hernández¹, M. Martínez², D. Martín-Vertedor³

¹ *Nutrición y Bromatología, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz. Instituto Universitario de Recursos Agroalimentarios (INURA), Universidad de Extremadura, Avda. de la Investigación s/n, 06006 Badajoz. E-mail: fpen@unex.es*

² *Departamento de Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal. Universidad de Extremadura*

³ *Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CICYTEX-INTAEX). Junta de Extremadura. Avda.*

J118 EFECTO DEL FORMATO DE PRESENTACIÓN DE ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS EN EL CONTENIDO EN ACRILAMIDA

D. Martín-Vertedor¹, C. de Miguel², E. Aranda³, A. Fernández¹, F. Pérez-Navado³

¹ *Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CICYTEX-INTAEX). Junta de Extremadura. Avda. Adolfo Suárez, s/n, 06007, Badajoz (España). E-mail: frentomar13@gmail.com*

² *Departamento de Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra. Universidad de Extremadura*

³ *Nutrición y Bromatología, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz. Instituto Universitario de Recursos Agroalimentarios (INURA), Universidad de Extremadura, Avda. de la Investigación s/n, 06006 Badajoz*

J119 BIOFORTIFICACIÓN COMBINADA CON SELENIO Y ZINC DE TRIGO SEMOLERO Y SU EFECTO SOBRE LA ACUMULACIÓN DE AMBOS EN EL GRANO

Poblaciones, M.J., Rivera-Martín, A., Reynolds, D., Santamaría, O.

Departamento de Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España



J120 EFECTO DE LA APLICACIÓN FOLIAR DE ZINC SOBRE EL CULTIVO DEL TRIGO HARINERO SOBRE LA ACUMULACIÓN DE ZINC Y FITATOS EN EL GRANO

Poblaciones M.J.¹, Gómez-Coronado, F.¹, Pinheiro, N.², García-White, T.¹, Almeida, A.²

¹ Departamento de Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Departamento de Biotecnología y Recursos Genéticos, Instituto Nacional de Investigación Agraria y Veterinaria, Elvas, Portugal

J121 DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD AMINOBIOGENICA DE CEPAS DE STAPHYLOCOCCUS AISLADAS DE LECHE DE OVEJA DE LA RAZA MANCHEGA

J. M. Poveda¹, L. García Díaz-Chirón¹, A. Tajuelo Moreno-Palancas², M. L. Palop²

Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha

¹ Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas/Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Ciudad Real

² Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, Toledo

J122 ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE CEPAS DE LACTOBACILLUS FRENTE A PATÓGENOS DE INTERÉS EN ALIMENTOS

S. Seseña¹, A. Tajuelo¹, J.M. Poveda², M. L. Palop¹

Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos,

¹ Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica

² Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas/Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Universidad de Castilla-La Mancha

J123 INFLUENCIA DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN Y DEL TIEMPO DE MADURACIÓN SOBRE EL CONTENIDO EN AMINAS BIÓGENAS DEL QUESO DE OVEJA

E. Renes¹, D. Fernández¹, B. Prieto¹, P. Combarros-Fuertes¹, L. González¹, M.E. Tornadillo¹, J.M. Fresno¹

¹ Bacterias lácticas y aplicación tecnológica (BALAT), Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España

J124 INFLUENCIA DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN Y DEL TIEMPO DE MADURACIÓN SOBRE EL PERFIL DE AMINOÁCIDOS LIBRES DEL QUESO DE OVEJA

E. Renes¹, D. Fernández¹, B. Prieto¹, P. Combarros-Fuertes¹, L. González¹, M.E. Tornadillo¹, J.M. Fresno¹

¹ Bacterias lácticas y aplicación tecnológica (BALAT), Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España

J125 PROTECTIVE EFFECT OF MALTODEXTRIN-ENCAPSULATED CUCUMBER AND RED PEPPER EXTRACTS ON AN INTESTINAL BARRIER MODEL

Quero, Javier.¹, Mármol, Inés¹, Ibarz, Raquel², Martín-Belloso, Olga² and Rodríguez-Yoldi, M^a Jesús¹

¹ Pharmacology and Physiology Department, Veterinary Faculty, Zaragoza University, Zaragoza, Spain

² Food Technology Department, University of Lleida, Agrotecnio Center, Spain

J126 USO DE ALIL ISOTIOCIANATO PARA REDUCIR LA CARGA FÚNGICA EN CEREALES EN FASE DE ALMACENAMIENTO

J.M. Quiles¹, T. Nazareth², C. Luz¹, R. Torrijos¹, J. Mañes¹ y G. Meca¹

¹ Laboratorio de toxicología. Departamento de Medicina Preventiva i Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Facultat de Farmàcia, Universitat de València, España

² School of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Pontificia Universidade Católica do Paraná, São José dos Pinhais, Brazil

J127 SEMILLAS DE PLANTAS AROMÁTICO-MEDICINALES COMO NUEVA FUENTE DE ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES

M. Quílez, J.A. Sotomayor y María J. Jordán

Departamento de Cultivos de Secano para el Desarrollo Rural. IMIDA. La Alberca (Murcia)

J128 EXTRACCIÓN ACÚSTICA DE POLIFENOLES DE RESIDUO DE ALCACHOFA

C. Reche¹, E. Dalmáu¹, A. Piccinelli², V.S. Eim¹ y C. Rosselló¹

¹ Grupo de Ingeniería Agroalimentaria, Dep. Química, Universidad de les Illes Balears, Palma, España

² Área de Tecnología de los Alimentos, Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), Asturias, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J129 EFECTO DE LOS ULTRASONIDOS SOBRE EL SECADO A BAJA TEMPERATURA Y LA MICROESTRUCTURA DE KIWI

Francisca Vallespir¹, Cristina Reche¹, Carme Garau², Cristina Ratti³, Carmen Rosselló¹

¹ Dep. Química, Universitat de les Illes Balears, Islas Baleares, España

² Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP), Islas Baleares, España

³ Institute of Nutrition and Functional Foods (INAF), Université Laval, Québec, Canada

J130 STAPHYLOCOCCUS COMENSALES DE LA CAVIDAD NASAL DE PERSONAS MAYORES Y SU RESISTENCIA A METICILINA Y OTROS ANTIBIÓTICOS

Daniel Gozalbo Falomir, Pilar Falomir Llorens y Hortensia Rico Vidal

Departamento de Microbiología y Ecología, Facultad de Farmacia, Universitat de València, Burjassot, España

J131 ENTEROBACTERIAS EN MUESTRAS DE SUSHI Y SU RESISTENCIA A ANTIBIÓTICOS

Desirée Revert Martínez, Tamara Marco Lluésma, Pilar Falomir Llorens, Carlos Sebastián y Hortensia Rico Vidal

Departamento de Microbiología y Ecología, Facultad de Farmacia, Universitat de València, Burjassot, España

J132 AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE MRPS EN PRODUCTOS DE BOLLERÍA CON DISTINTO GRADO DE TOSTADO

M.D. Rivero-Pérez, M. Cavia Saiz, M. Clemente, M.L. González-SanJosé y P. Muñoz

Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Burgos, España

J133 EFECTO ANTIOXIDANTE Y PROTECTOR DE PRODUCTOS DE LA REACCIÓN DE MAILLARD AISLADOS DE GALLETAS CON DISTINTO GRADO DE TOSTADO

M. Cavia Saiz, M.D. Rivero-Pérez, G. Gerardi, M.L., González-SanJosé y P. Muñoz

Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Burgos, España

J135 ESTUDIO DE LA FUNCIONALIDAD Y EL EFECTO SINÉRGICO DE DIFERENTES COMPUESTOS FENÓLICOS

J. Rocha-Pimienta¹, S. Martillanes^{1,3}, A.B. Rodríguez², J. Delgado-Adámez¹

¹ Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), Badajoz, España

² Departamento de Fisiología, Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

³ Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

J136 CONTROL DE TIPOS PATÓGENOS DE E. COLI EN QUESO MADURADO MEDIANTE TRATAMIENTOS COMBINADOS NO TÉRMICOS

Edson A. Rios, Juliana Ramos Pereira, Teresa M. López-Díaz, Andrés Otero y Jose M. Rodríguez-Calleja

Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España

J139 LA EXPOSICIÓN A DOSIS SUB-INHIBITORIAS DE BIOCIDAS MODIFICA LA RESISTENCIA A ANTIBIÓTICOS EN BACTERIAS PATÓGENAS DE ORIGEN ALIMENTARIO

Cristina Rodríguez-Melcón^{1,2}, Carlos Alonso-Calleja^{1,2} y Rosa Capita^{1,2}

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León. Campus de Vegazana, s/n, 24071-León, España

² Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL), Universidad de León. Calle La Serna, nº 58, 24007-León, España

J140 EFECTO DE TRES PREBIÓTICOS COMERCIALES EN EL CRECIMIENTO Y METABOLISMO DE 12 CEPAS DE LATOBACILOS CON POTENCIALES PROPIEDADES PROBIÓTICAS

A.I. Galván^{1,2}, A.V. Merchán^{1,2}, J.M. Martínez Torres^{1,2}, M.J. Benito^{1,2}, M.G. Córdoba^{1,2}, S. Ruiz-Moyano^{1,2}

¹ Nutrición y Bromatología, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

J141 ESTUDIO DE LA TASA DE RENDIMIENTO Y VALORACIÓN DEL ALUMNADO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

S.M. Osés¹, M.O. Ruiz¹, M.M. Cavia¹, S.R. Alonso¹, C. Carrillo¹, L.A. Núñez¹, G., Salazar¹, M.A. Fernández-Muiño², M.T. Sancho²

¹ GID UBU aplicado a Ingeniería Química y Nutrición

² Área de Nutrición y Bromatología, Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Burgos, Plaza Misael Bañuelos s/n, 09001 Burgos, España



J142 PRIMERA EVALUACIÓN DEL USO DE EXTRACTOS DE PROPÓLEOS DE CASTILLA Y LEÓN FRENTE A MICROORGANISMOS DE INTERÉS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

J. Javier Sanz-Gómez¹, Félix Adanero-Jorge², David Jiménez De Juan¹, Rosa Capita González¹, Carlos Alonso Calleja¹, M. del Camino García-Fernández¹ y Rosa M. Valencia-Barrera²

¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL). Universidad de León, León, España

² Departamento de Biodiversidad y Gestión Ambiental (Botánica). Universidad de León, León, España

J143 ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE PROPÓLEOS DE CASTILLA Y LEÓN FRENTE A MICROORGANISMOS PATÓGENOS DE INTERÉS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

J. Javier Sanz-Gómez¹, Félix Adanero-Jorge², David Jiménez De Juan¹, Rosa Capita González¹, Carlos Alonso Calleja¹, M. del Camino García-Fernández¹ y Rosa M. Valencia-Barrera²

¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL). Universidad de León, León, España

² Departamento de Biodiversidad y Gestión Ambiental (Botánica). Universidad de León, León, España

J144 ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (OREGANUM COMPACTUM) COMO CONSERVANTE NATURAL EN LONGANIZAS FRESCAS

E. Sayas-Barberá¹, C. Navarro¹, C. Ruiz¹ y E. Sendra¹

¹ Grupo Investigación IPOA, Industrialización de Productos de Origen Animal. Departamento de Tecnología Agroalimentaria, Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Universidad Miguel Hernández. Orihuela, Alicante, España

J145 APLICACIÓN DEL ANÁLISIS MULTIFRACTAL AL ESTUDIO DE LA INFILTRACIÓN GRASA EN EL JAMÓN IBÉRICO: INFLUENCIA DE LA RAZA, ALIMENTACIÓN Y TIPO DE LONCHEADO

Serrano, S¹, Perán, F¹, Jiménez-Hornero, FJ². and Gutiérrez de Ravé, E²

¹ Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba, España

² Departamento de Ingeniería Gráfica, Universidad de Córdoba, España

J147 SÍLICES MESOESTRUCTURADAS PARA LA ENCAPSULACIÓN Y LIBERACIÓN CONTROLADA DE SUSTANCIAS BIOACTIVAS

A. Endrino, S. Morante-Zarcelero, D. Pérez-Quintanilla e I. Sierra

Universidad Rey Juan Carlos, Madrid, España

Departamento de Tecnología Química y Ambiental, ESCET, Universidad Rey Juan Carlos, Madrid, España

J148 ESTUDIO DEL EFECTO DE EXTRACTOS SECOS DE CIRUELA EN LA SALUD GASTROINTESTINAL

J. M. Silván¹, A. Cuño¹, A. Michalska², A. J. Martínez-Rodríguez¹

¹ Grupo de Microbiología y Biotatálisis de Alimentos (MICROBIO), Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM), C/ Nicolás Cabrera 9, Universidad Autónoma de Madrid (28049), Madrid, España

² Institute of Agricultural Engineering, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Str. Chelmonskiego 37a (51-630), Wrocław, Poland

J150 CARACTERIZACIÓN DE MICROCÁPSULAS PROCEDENTES DE DIFERENTES TIPOS DE EMULSIONES DE ACEITE DE PESCADO HOMOGENEIZADAS A ALTA PRESIÓN

Juan Carlos Solomando¹, Teresa Antequera¹ y Trinidad Perez-Palacios¹

¹ Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

J151 LA ADICIÓN DE L-CISTEÍNA PERMITE ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE ACEITE DE SOJA

A.S. Martín-Rubio, P. Sopelana, María D. Guillén

Procesado, Calidad y Seguridad de Alimentos (PROCAYSAL), Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz, España

J152 ACEITE DE OLIVA ENRIQUECIDO EN LICOPENO. ESTABILIDAD OXIDATIVA

P. Sopelana, M.L. Ibargoitia, M.D. Guillén

Procesado, Calidad y Seguridad de Alimentos (PROCAYSAL), Tecnología de Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

J153 CONTENIDO EN NUTRIENTES DEL LOMO DE CIERVO SILVESTRE

A. Soriano¹, J.A. Murillo¹, P. Murillo¹, M. Perales¹, C. Sánchez² y A. García Ruiz¹

¹ Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

² Fundación Artemisan, Ciudad Real, España

J154 PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE NANOPARTÍCULAS DE QUITOSANO. EFECTO DEL PESO MOLECULAR Y LA PROPORCIÓN DE AGENTE DE ENTRECRUZAMIENTO

Emma Talón¹, Lorena Atarés¹ y María Vargas¹

¹ Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universitat Politècnica de València, Valencia, España

J155 IN VITRO ANTIOXIDANT ACTIVITY AND BIOACTIVE COMPONENTS OF BY PRODUCTS EXTRACTS (LEMON AND RED PEPPER)

M. Timón, A. I. Andrés and M.J. Petró

Tecnología de Alimentos. Escuela de Ingenierías Agrarias. Universidad de Extremadura. 06007. Badajoz

J156 PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE HAFNIA ALVEI/PARALVEI PARA SU APLICACIÓN COMO CULTIVO INICIADOR EN QUESOS DE PASTA BLANDA

Almudena V. Merchán^{1,2}, Ana I. Galván^{1,2}, Santiago Ruiz-Moyano^{1,2}, Alberto Martínez^{1,2}, María José Benito^{1,2}

¹ Departamento de Producción Animal y Ciencia de los alimentos, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA), Universidad de Extremadura, Badajoz, España

PÓSTERES VIERNES 17

V1 FRUIT FILLINGS DISCRIMINATION BY SPECTROSCOPY TECHNIQUES: A FIRST APPROACH

S. I. Pedro¹, C. Gouveia¹, F. Peres^{1,2}, A. M. Rodrigues^{1,3}, O. Anjos^{1,4,5}

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

² LEAF, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal

³ CERNAS / IPCB, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

⁴ Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa 1349-017, Portugal

⁵ Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco 6001-909, Portugal

V2 COMPARATION OF THE PERFORMANCE OF NIR AND FT-RAMAN TO DISCRIMINATE AGING WINES WITH ALTERNATIVE OAK PRODUCTS AND MICRO-OXYGENATION

O. Anjos^{1,2,3}, R. Sánchez-Gómez⁴, I. Nevares⁴, M. del Alamo-Sanza⁴

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

² Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco 6001-909, Portugal

³ Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa 1349-

⁴ Grupo UVaMOX, E.T.S. de Ingenierías Agrarias, Universidad de Valladolid, Palencia, Spain

V3 CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA, SENSORIAL Y ESPECTRAL DE SALMÓN COCINADO A VACÍO

Teresa Antequera¹, Jorge Mir-Bel², Alberto González-Mohino¹ y Trinidad Pérez-Palacios¹

¹ Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IProCar), Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

² Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, Zaragoza, España



V4 IMÁGENES DE RESONANCIA MAGNÉTICA PARA DEDUCIR CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE JAMÓN IBÉRICO CURADO

Teresa Antequera¹, Daniel Caballero³, Andrés Caro², Juan Pedro Torres², Mar Ávila², y Trinidad Pérez-Palacios¹

¹ *Tecnología de los Alimentos, Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IproCar), Universidad de Extremadura, Cáceres, España*

² *Ingeniería de Medios, Instituto de Carne y Productos Cárnicos (IproCar), Universidad de Extremadura Cáceres, España*

³ *Chemometrics and Analytical Technology, Facultad de Ciencias, Universidad de Copenhague, Frederiksberg C, Dinamarca*

V5 CARNE DE BERRENDO: CALIDAD DE LA CANAL

F. Peña¹, P. Valera¹, E. Rodero¹, R. Gómez² y C. Avilés²

¹ *Dpto. de Producción Animal, Universidad de Córdoba, España*

² *Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba, España*

V6 INFLUENCIA DE LA CATEGORÍA COMERCIAL SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE BERRENDO

Avilés C.¹, Valera P.², Rodero E.², Vioque M.¹ y Peña F.²

¹ *Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba, España*

² *Dpto. de Producción Animal, Universidad de Córdoba, España*

V7 PROPIEDADES TEXTURALES DE LOS CARAMELOS DE GOMA ELABORADOS CON FIBRA Y POLIALCOHOLES

Paola Delgado, José Javier Guillén, Jordi Ortuño y Sancho Bañón

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia, Murcia

V8 EVALUACIÓN DEL ÁCIDO ROSMARÍNICO COMO ANTIOXIDANTE EN CARAMELOS DE GOMA

Cristina Cedeño¹, María Quilez², María Antonia Murcia¹, María José Jordán², Magdalena Martínez-Tomé¹ y Sancho Bañón¹

¹ *Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Universidad de Murcia, Murcia*

² *Departamento de Cultivos de Secano para el Desarrollo Rural, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentarios, La Alberca, Murcia*

V9 APLICACIÓN DE ALIL-ISOTIOCIANATO EN EL CONTROL IN VITRO DE PATÓGENOS POSTCOSECHA

Calvo, P., Blanco, M.S., Rodríguez, M.J., Serradilla, M.J., Sánchez, F. M.

Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX-CICYTEX). Área de Vegetales

Avda. Adolfo Suárez s/n, 06007 Badajoz, España

V10 ESTUDIO DE LA CINÉTICA DE LIBERACIÓN DE ALIL-ISOTIOCIANATO EN SEMILLA DE MOSTAZA NEGRA

Calvo, P., Rodríguez, M^a J., Blanco, M.S., Sánchez, F.M

Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX-CICYTEX).Área de Vegetales

Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz, España

V11 ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DEL PROCESO DE DESTILACIÓN A VACÍO EN EL FLAVOR DE LAS CERVEZAS LAGER COMERCIALES MEDIANTE RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR

Carlos A. Blanco¹, Isabel Caballero¹, David Labrado¹, Sergio Ferrero², Celedonio M. Álvarez², Fernando Villafañe²

¹ *Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal (Área de Tecnología de los Alimentos). E.T.S Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid, 34004 Palencia, España*

² *GIR MIOMET-IU CONQUIMA-Química Inorgánica, Facultad de Ciencias, Campus Miguel Delibes, Universidad de Valladolid, 47011 Valladolid, España*

V13 POTENCIAL DE LA HARINA DE ALPISTE COMO INGREDIENTE DE ALTO VALOR NUTRICIONAL PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS SIN GLUTEN

Caballero P.A.¹, Suazo E.¹, Tejedor L.¹; Villanueva M.¹; Solaesa A.G.¹, Harasym J.^{1,2}, Ronda F.¹

¹ *Department of Agriculture and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain*

² *Department of Biotechnology and Food Analysis, Wroclaw University of Economics, Wroclaw, Poland*

V15 CALIDAD SENSORIAL DE FILETES DE BACALAO DESCONGELADOS HIDRATADOS CON APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS

J. Calanche-Morales, A. Antunes-Rohling, P. Marquina, G. Cebrián, I. Álvarez & J.A. Beltrán

Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) Zaragoza, España



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

V16 DETERMINACIÓN DE RESIDUOS DE DITIOCARBAMATOS EN ACEITUNAS. VALIDACIÓN DEL MÉTODO ANALÍTICO Y APLICACIÓN A MUESTRAS

M.A. Cámara, L. Buendía y J. Oliva

Departamento de Química Agrícola, Edafología y Geología, Universidad de Murcia, España

V17 EFECTOS DEL FUNGICIDA IPROVALICARB EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE VINO TINTO VARIEDAD MONASTRELL

M.A. Cámara, E. Guillén y J. Oliva

Departamento de Química Agrícola, Edafología y Geología, Universidad de Murcia, España

V18 EFECTO DEL USO DE PSEUDOTALLO DE PLÁTANO DESHIDRATADO EN POLVO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD TECNOLÓGICA DE MASAS CÁRNICAS TRATADAS POR EL CALOR

Cristina Gallego Gallego¹, Diego E. Carballo Carballo¹, Sonia Andrés Llorente², Irma Caro Canales³ y Javier Mateo Oyagüe¹

¹ *Universidad de León, León, España*

² *Instituto de Ganadería de Montaña, León, España*

³ *Universidad de Valladolid, Valladolid, España*

V19 OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS TECNOCACIONALES A PARTIR DE HÍGADOS DE CERDO

E. Sagner, C. Carretero, M. Toldrà, D. Parés

Institut de Tecnologia Agroalimentària, Escola Politècnica Superior, Universitat de Girona, Girona, Spain

V20 CARACTERIZACIÓN DE PERFILES AROMÁTICOS DE CABRITOS LECHALES DE LAS RAZAS CANARIAS MAJORERA, PALMERA Y TINERFEÑA ALIMENTADOS CON LECHE NATURAL Y ARTIFICIAL

R. Casquete¹, M. J. Benito¹, A. Hernández¹, A. Argüello², B. Panea³, M. J. Alcalde⁴, y A. Martín¹

¹ *Nutrición y Bromatología, Instituto Universitario de Recursos Agrarios (INURA). Escuela de Ingeniería Agrarias, Universidad de Extremadura. Avda. Adolfo Suarez s/n, 06007 Badajoz, España*

² *Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 35.416 Las Palmas, Spain*

³ *Departamento de Ciencias Agroforestales, Universidad de Sevilla. 41.013 Crta. Utrera, Sevilla, Spain*

⁴ *Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón CITA. Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2 CITA-Universidad de Zaragoza, 50.059 Zaragoza, Spain*

V21 APLICACIÓN DE UNA TECNOLOGÍA ÓPTICA DE CONTROL DEL GRADO DE EMULSIFICACIÓN EN MUESTRAS INDUSTRIALES DE EMULSIONES CÁRNICAS

Zamora, A., Torres, V. I., Gibert. M., Mor-Mur, M., Castillo, M.

Departament de Ciència Animal i dels Aliments (CIRTTA), Universitat Autònoma de Barcelona, España

V22 ESTIMACIÓN EN LÍNEA DE MÚLTIPLES MARCADORES DE DAÑO TÉRMICO MEDIANTE FLUORESCENCIA FRONT-FACE

Zamora, A., Liu, J., Taterka, H., González, C., Ayala, N., Alvarado, U., Saldo, J., Castillo, M.

Departament de Ciència Animal i dels Aliments (CIRTTA), Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), España

V23 APLICACIÓN DE BIOSENSORES EN LA DETECCIÓN DE DDT EN MIEL

L. Cervera-Chiner¹, E. Mauriz², I. Escriche¹, A. Montoya³, Y. Jiménez³

¹ *Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD), Universitat Politècnica de València, España*

² *Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León (ICTAL), León, España*

³ *Centro de Investigación e Innovación en Bioingeniería (Ci2B), Universitat Politècnica de València, España*

V24 INFLUENCIA EN LA CANAL Y CARNE DE LA INCLUSIÓN DE BAGAZO DE CERVEZA EN LA ALIMENTACIÓN DEL CERDO CELTA

A. Bugueiro¹, T. Ferreiro², F.J. Diéguez¹, J.L. Rodríguez-Otero², O. Díaz² y A. Cobos²

¹ *Departamento de Anatomía, Producción Animal y Ciencias Clínicas Veterinarias, Facultad de Veterinaria, Universidade de Santiago de Compostela, Lugo, España*

² *Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Facultad de Ciencias, Universidade de Santiago de Compostela, Lugo, España*

V25 IMPACTO DE LA GERMINACION SOBRE EL VALOR FUNCIONAL DE MORINGA

Coello-Ojeda Karín^{1,2}, Peñas Elena², Martínez-Villaluenga Cristina², Frías Juana²

¹ *Escuela Superior Politécnica del Litoral, ESPOL, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Campus Gustavo Galindo Km 30.5 Vía Perimetral, P.O. Box 09-01-5863, Guayaquil, Ecuador*

² *Institute of Food Science, Technology and Nutrition (ICTAN-CSIC), Juan de la Cierva 3, Madrid 28006, España*



V26 PUNGENCIA Y PERFIL AROMÁTICO DE DIFERENTES CULTIVARES DE CEBOLLA (*ALLIUM CEPA* L.)

M. Collado-Fernández y C. García-Santamaría

Área Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos.
Plaza Misael Bañuelos s/n 09001 Burgos

V27 ESTUDIO FÍSICOQUÍMICO DE CULTIVARES AUTÓCTONOS DE CEBOLLA GALLEGA

M. Collado-Fernández y Rolo S.

Área Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos.
Plaza Misael Bañuelos s/n 09001 Burgos

V28 MODELIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN ACÚSTICA DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES DE RESIDUO DE NARANJA

M.E. Dalmáu¹, V. Eim¹, M. Umaña¹, J.A. Cárcel², y A. Femenia¹

¹ Grupo de Ingeniería Agroalimentaria, Dep. Química, Universidad de les Illes Balears, Palma, España

² Grupo ASPA, Dep. Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España

V29 APROVECHAMIENTO DE ALMIDÓN OBTENIDO DE ULLUCO (*ULLUCUS TUBEROSUS* CALDAS) PARA LA PREPARACIÓN DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES

Luis D. Daza¹, Angie K. Homez-Jara¹, Valeria S. Eim², Susana Simal², Henry A. Váquiro¹

¹ Departamento de Producción y Sanidad Vegetal, Facultad de Ingeniería Agronómica, Universidad del Tolima, Colombia

² Departamento de Química, Universidad de las Islas Baleares, 07122, Palma de Mallorca, España

V30 EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS DE AGUACATE HASS (*PERSEA AMERICANA* MILL)

Miguel A. Montealegre¹, Angie K. Homez¹, Luis D. Daza¹, Henry A. Váquiro¹ y Angélica P. Sandoval¹

¹ Departamento de Producción y Sanidad Vegetal, Facultad de Ingeniería Agronómica, Universidad del Tolima, Ibagué, Colombia

V31 INFLUENCIA SOBRE LA PERCEPCIÓN SENSORIAL DE DIFERENTES ESTRATEGIAS DE FORMULACIÓN EN LA SUSTITUCIÓN DE SACAROSA POR STEVIA REBAUDIANA

Esther De Paz Barragán, Anabel Yetano Cunchillos y María José Sáiz Abajo

¹ Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria – CNTA, San Adrián, Navarra, España

V32 USO DE HARINAS EXTRUSIONADAS COMO INGREDIENTE EN MAGDALENAS CON BAGAZO DE GROSELLA NEGRA

E. Díez Sánchez¹, E. Llorca¹, A. Quiles Chuliá¹ e I. Hernando Hernando¹

¹ Grupo de Investigación Microestructura y Química de Alimentos, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, Valencia, España

V33 FATTY ACID PROFILE OF EGGS OF ARAUCANA HENS ("BLUE-EGGS") COMPARED WITH OTHER COMMERCIAL LAYING HENS

D. Fernández¹, R.A. Menéndez¹, J.J. Sanz¹, E. Rendueles¹, E.M. Blanco¹, M.C. García-Fernández¹

¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL), Universidad de León, León, España

V34 ESTABLECIMIENTO DE ÍNDICES DE COSECHA EN CIRUELA 'BLACK SPLENDOR' MEDIANTE TÉCNICAS DE CALIDAD NO DESTRUCTIVAS

Fernández-León, A.M.¹, Rodríguez Gómez, M.J.¹, Pavón González, G., Fernández Sánchez J.E.¹, Largo Pulido, J.B.¹, Serradilla Sánchez, M.J.¹ y Velardo Micharet, B.¹

¹ Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX-CICYTEX). Avda. Adolfo Suárez s/n., 06007, Badajoz (Extremadura)

V35 EFECTO DEL ESTADO DE MADURACIÓN SOBRE EL PERFIL DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS, CLOROFILAS Y CAROTENOIDES DE CIRUELA 'BLACK SPLENDOR'

Fernández-León, A.M.¹, Manzano Durán, R.¹, Rodríguez Gómez, M.J.¹, Pavón González, G.¹, Fernández Sánchez J.E.¹, Largo Pulido, J.B.¹ y Velardo Micharet, B.¹

¹ Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX-CICYTEX). Avda. Adolfo Suárez s/n., 06007, Badajoz (Extremadura)

V37 VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS GENERADOS EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS VEGETALES

P. Torán, J. Basterrechea e I. Fernández-Pan

BCCInnovation, Basque Culinary Center, San Sebastián-Donostia, Gipuzkoa

V38 EFECTO DE LA TEMPERATURA EN LA ESTABILIDAD DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES

G. Fregapane, C. Cabezas Fernández y M.D. Salvador

Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real



V39 INFLUENCIA DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN Y TIEMPO DE MADURACIÓN EN LA CALIDAD SENSORIAL DEL QUESO DE OVEJA

D. Fernández¹, E. Renes¹, P. Combarros-Fuertes¹, L. Gonzalez¹, B. Prieto¹, M.E. Tornadillo¹, J.M. Fresno¹

¹ Bacterias lácticas y aplicación tecnológica (BALAT), Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, León, España

V40 TEXTUROMETRÍA EXPERIMENTAL EN BARRITAS ENERGÉTICAS ELABORADAS A PARTIR DE HARINA DE INSECTOS

R. Gómez, M. Vioque, E. Zapata, y C. Avilés

Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba, España

V42 LA FRACCIÓN VOLÁTIL COMO HERRAMIENTA PARA DIFERENCIAR TIPOS Y PROCEDENCIAS DE TAPONES DE CORCHO

L. Loarce¹, E. Alañón², M.S. Pérez-Coello¹ y M.C. Díaz-Maroto²

¹ Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, UCLM, Ciudad Real, España

² Tecnología de los Alimentos, Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Ciudad Real, España

V43 TRATAMIENTOS ALTERNATIVOS AL CURADO TRADICIONAL DE HIGO SECO

Pereira C.¹, Serradilla M.J.², Galván A.I.², Martín I.¹, López-Corrales M.², Córdoba M.¹, Martín A.¹

¹ Departamento de Nutrición y Bromatología, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz
Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA)

² Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CICYTEX- La Orden). Autovía Madrid-Lisboa, s/n, 06187 Badajoz

V44 EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FUNCIONAL Y ORGANOLÉPTICA DE NUECES PECANAS CULTIVADAS EN EXTREMADURA

Pereira C.¹, López-Corrales M.², Aranda E.¹, Pérez-Nevado F.¹, Parra A.¹, Martín A.¹

¹ Departamento de Nutrición y Bromatología, Escuela de Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, Avd. Adolfo Suárez s/n, 06007, Badajoz
Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios (INURA)

² Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CICYTEX- La Orden). Autovía Madrid-Lisboa, s/n, 06187 Badajoz

V45 EFECTO DE LA ACTIVIDAD DEL AGUA Y LA TRANSICIÓN VÍTREA EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y EL CONTENIDO EN CAROTENOIDES DE CAQUI LIOFILIZADO

Cristina M. González, Isabel Hernando Hernando y Gemma Moraga Ballesteros

Grupo de Investigación Microestructura y Química de Alimentos (MIQuAlí), Universitat Politècnica de València, València, España

V46 PARÁMETROS DE CALIDAD DE LIMONES CULTIVADOS EN GALICIA

Tania Blanco de la Iglesia, M^a Victoria Campos, Lucía Gómez-Limia, Inmaculada Franco y Sidonia Martínez

Área de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias de Orense. Universidad de Vigo. Ourense, España. CITACA-Clúster de Investigación y Transferencia Agroalimentaria del Campus da Auga, Universidad de Vigo, Ourense

V47 DESARROLLO DE UN CHORIZO "CLEAN LABEL", CON LA ADICIÓN DE EXTRACTOS DE ROMERO, CÍTRICOS, ESPINACA Y APIO COMO INGREDIENTES FUNCIONALES

L. Martínez-Zamora¹, P. Bastida-Azorín¹, G. Ros-Berruezo¹, G. Nieto-Martínez¹

¹ Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, Región de Murcia, España

V49 EFECTO DE LA LACTACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE YOGUR DE CIERVA

Juan Ángel de la Vara Martínez¹, Nuria Muñoz-Tébar¹, Manuel Carmona Delgado², Mario Román Esteban¹, María Isabel Berruga Fernández¹ y Ana Molina Casanova¹

¹ Calidad Alimentaria, Instituto de Desarrollo Regional, Universidad Castilla-La Mancha, Albacete, España

² Escuela de Arquitectura, Ingeniería y Diseño (Laboratorio de Tecnología Alimentaria), Universidad Europea de Madrid, Villaviciosa de Odón, Madrid, España



V50 OPTIMIZACIÓN DE CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE MUCÍLAGO A PARTIR DE HARINA DESGRASADA DE SEMILLA DE CHÍA: ESTUDIO PRELIMINAR

Nuria Muñoz-Tébar¹, Gonzalo Ortiz de Elguea-Culebras¹, Manuel Carmona Delgado², Mario Román Esteban¹, Ana Molina Casanova¹, y María Isabel Berruga Fernández¹

¹ Calidad Alimentaria, Instituto de Desarrollo Regional, Universidad Castilla-La Mancha, Albacete, España

² Escuela de Arquitectura, Ingeniería y Diseño (Laboratorio de Tecnología Alimentaria), Universidad Europea de Madrid, Villaviciosa de Odón, Madrid, España

V52 EVOLUCIÓN DE RESIDUOS DE TETRACONAZOL DURANTE LA VINIFICACION Y EFECTO EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE VINOS TINTOS VARIEDAD MONASTRELL

José Oliva, Lorena García y Miguel Ángel Cámara
Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología,
Facultad de Química, Universidad de Murcia, Murcia,
España

V53 BIODISPONIBILIDAD IN VITRO DE FLONICAMIDA EN MELOCOTÓN Y SUS PROCESADOS INDUSTRIALES

José Oliva, Adrián Arnaldos y Miguel Ángel Cámara
Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología,
Facultad de Química, Universidad de Murcia, Murcia,
España

V54 CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE LA COMPOSICIÓN VOLÁTIL DE LOS SUBPRODUCTOS DE MANGO (MANGIFERA INDICA L.) GENERADOS EN LA INDUSTRIA POR SPME-GC/MS

Rodrigo Oliver-Simancas¹, Lucía Loarce¹, M. Consuelo Díaz-Maroto^{1,2}, M. Soledad Pérez-Coello¹, M. Elena Alañón²

¹ Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

² Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

V55 ESTUDIO TECNOLÓGICO DEL EFECTO DEL SECADO EN LA COMPOSICIÓN VOLÁTIL DE LA PIEL DE MANGO (MANGIFERA INDICA L.) COMO FUENTE NATURAL DE COMPUESTOS AROMÁTICOS

Rodrigo Oliver-Simancas¹, M. Consuelo Díaz-Maroto^{1,2}, M. Soledad Pérez-Coello¹, M. Elena Alañón²

¹ Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

² Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, España

V56 OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y OBTENCIÓN DE UN PRODUCTO SALUDABLE A PARTIR DE CEREZAS

I. Palacios Romero, I. Talavera Arroba, M.J. Rodríguez Gómez, F.M. Sánchez Iñiguez, P. Calvo Magro
Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX-CICYTEX). Área de Vegetales
Avda. Adolfo Suárez s/n, 06007 Badajoz, España

V57 VALORACIÓN SENSORIAL Y GRADO DE ACEPTACIÓN DE NUEVOS DESHIDRATADOS DE CIRUELA

P. Calvo Magro, F.M. Sánchez Iñiguez, I. Palacios Romero, J.T. Pérez Corcho, M.J. Rodríguez Gómez
Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX-INTAEX). Área de Vegetales. Avda. Adolfo Suárez s/n, 06007 Badajoz, España

V58 NUTRITIONAL VALUE OF ROCHA' PEAR PRODUCED IN WESTERN PORTUGAL

S. I. Pedro¹, C. Gouveia¹, F. Peres^{1,2}, A. M. Rodrigues^{1,3}, O. Anjos^{1,4,5}

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

² LEAF, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal

³ CERNAS / IPCB, Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

⁴ Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa 1349-017, Portugal

⁵ Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco 6001-909, Portugal



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

V59 USE OF FT-RAMAN TO DISCRIMINATE WINE SPIRITS AGED WITH TWO DIFFERENT WOOD SPECIES

O. Anjos^{1,2,3}, I. Caldeira^{4,5}, S. I. Pedro¹, A. Pedro Belchior⁴, Sara Canas^{4,5}

¹ Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal

² Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa 1349-017, Portugal

³ Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco 6001-909, Portugal

⁴ Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, INIAV-Dois Portos, Quinta da Almoíña, 2565-191 Dois Portos, Portugal

⁵ ICAAM - Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais e Mediterrânicas, Instituto de Investigação

V60 REDVALUE: COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA PARA LA REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS VEGETALES

Marta Pérez-Fernández¹, Olga Martín-Belloso², Jose Teixeira³, Jean L. Marty⁴, Preciosa Pires⁵, Manuela Vaz-Vehlo⁶, Arena Lascorz⁶, Annabel Levert⁷, M^a Jesús Yoldi⁸

¹ Instituto de Tecnologías Químicas Emergentes de la Rioja, La Rioja, España; ² Universidad de Lleida, Lleida, España;

³ Universidad do Minho, Braga, Portugal; ⁴ Universidad de Perpignan, Perpignan, Francia; ⁵ Instituto de Viana do Castelo, Viana do Castelo, Portugal; ⁶ Indulleida SL, Lleida, España; ⁷ Akinao, Perpignan, Francia; ⁸ Universidad de Zaragoza, Zaragoza, España

V61 CARACTERIZACIÓN PRELIMINAR DE CINCO TIPOS DE CERVEZA ARTESANA DE EXTREMADURA

M.J. Petróñ¹, M.L. Timón¹ y A.I. Andrés¹

¹ Tecnología de los Alimentos, Escuela Ingenierías Agrarias, Universidad de Extremadura, España

V62 INFLUENCIA DE LA REUTILIZACIÓN DEL ACEITE DE CONFITADO DEL CORDERO LECHAL EN LOS ATRIBUTOS SENSORIALES

G. Ripoll, B. Panea y M. Joy

¹ Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA). Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2 (CITA-Universidad de Zaragoza). Avda. Montañana 930, 50059, Zaragoza, España

V63 ALTERNATIVAS COMERCIALES PARA LAS PIEZAS CÁRNICAS DE MENOR VALOR DE LAS VACAS DE DESVIEJE: HAMBURGUESAS BAJAS EN SAL Y EN GRASA

B. Panea, G. Ripoll

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón-IA2. Avenida de Montañana 930, 50059 Zaragoza

V64 INFLUENCIA DE LA ADICIÓN DE FIBRA SOBRE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DEL ZUMO MANZANA A DIFERENTES TEMPERATURAS

D. Salinas¹, A. Garvín², A. Ibarz³

Universitat de Lleida, España

Departament de Tecnologia d'Aliments

V65 COMPORTAMIENTO VISCOELÁSTICO DE ZUMO DE MANZANA ENRIQUECIDO CON FIBRA DE MANZANA

D. Salinas¹, A. Garvín², A. Ibarz³

Universitat de Lleida, Lleida, España

Departament de Tecnologia d'Aliments

V66 PERFIL SENSORIAL RÁPIDO C.A.T.A. DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIETALES

M.D. Salvador, A. Sanchez Pacheco y G. Fregapane

Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad Real

V67 ESTUDIO COMPARATIVO DEL PERFIL QUÍMICO DEL AROMA DE VINOS DE LA VARIEDAD MOSCATEL GRANO MENUO Y MALVASÍA AROMÁTICA DE CASTILLA-LA MANCHA

P.M. Izquierdo Cañas^{1,2}, E. Sánchez-Palomo³, A. Mena Morales¹, M.A. González Viñas¹ y E. García Romero¹

¹ Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Tomelloso, Ciudad-Real, España

² Parque Científico y Tecnológico de Castilla-La Mancha, Albacete, España

³ Área de Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad-Real, España

V68 EL AROMA DE LOS VINOS BLANCOS DE LA VARIEDAD CHELVA: CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL

E. Sánchez-Palomo¹, J.A. Delgado¹, M.A. Ferrer

Valverde¹, P.M. Izquierdo Cañas^{2,3} y M.A. González Viñas¹

¹ Área de Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha, Ciudad-Real, España

² Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Tomelloso, Ciudad-Real, España

³ Parque Científico y Tecnológico de Castilla-La Mancha, Albacete, España

V69 ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PARA LA PROPUESTA DE LA MARCA DE GARANTÍA KESO DE VACA DE LEÓN

J.J. Sanz¹, D. Fernández¹, E. Rendueles¹, R.A. Menéndez¹, E.M. Blanco¹, M.C. García-Fernández¹

¹ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL) de la Universidad de León, León, España



V70 RELACIÓN ENTRE LA EFICIENCIA ALIMENTARIA Y LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL Y DE LA CARNE EN CORDEROS PESADOS DE RAZA ASSAF

C. Saro¹, J. Mateo², S. Andrés¹, C. Valdés¹, S. López¹ y F.J. Giráldez¹

¹ Instituto de Ganadería de Montaña. CSIC-Universidad de León. Grulleros. León 24346. España

² Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León. España

V71 UTILIZACIÓN DE INGREDIENTES NO CÁRNICOS (QUINOA, DÁTIL Y MEMBRILLO) EN LA ELABORACIÓN DE PATÉ

E. Sayas-Barberá¹, C. Navarro¹, M. Rabasco¹, J. Fernández-López¹, R. Lucas, M. Viuda-Martos¹ y J.A. Pérez-Alvarez¹

¹ Grupo Investigación IPOA, Industrialización de Productos de Origen Animal
Departamento de Tecnología Agroalimentaria, Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Universidad Miguel Hernández. Orihuela, Alicante, España

V72 EVALUACIÓN MEDIOAMBIENTAL MEDIANTE ACV DE UVA BOBAL PARA VINIFICACIÓN

Nelson, Neus, Vicent, Gabi Primer A. Sinisterra Solís, Nelson Kevin¹, Segundo B. Sanjuán Pellicer, María Nieves², Tercer C. Estruch Guitart, Vicent³ y Cuarto D. Clemente Polo, Gabriela⁴

¹ Universitat Politècnica de València, València, España

² Departamento de Tecnología de Alimentos y
Departamento de Economía y Ciencias Sociales

V74 DESARROLLO DE UNA SALSA ANTIMICROBIANA A BASE DE HARINA DE MOSTAZA ORIENTAL PARA EL AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DEL PAN DE PITA

R. Torrijos¹, J. Pérez¹, JM. Quiles¹, TM. Nazareth^{1,2}, C. Luz,¹ J. Mañes¹ y G. Meca¹

¹ Laboratorio de Toxicología, Facultat de Farmàcia, Universitat de València, Valencia, España

² Departamento de Ciência Animal, Escola de Ciências da Vida, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Paraná, Brasil

V75 EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS Y DEL SOLVENTE EN LA EXTRACCIÓN DE ERGOSTEROL A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE CHAMPIÑÓN

M. Umaña¹, S. Simal¹, R. González², E. Dalmáu¹, C. Reche¹

¹ Departamento de Química, Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, España

² Facultat de Psicologia. Universidad de Valencia, Valencia, España

V76 EFECTO DEL PESO AL NACIMIENTO SOBRE LA TEXTURA DE LA CARNE DE CORDEROS DE ENGORDE

O. Fernández¹, C. Valdés^{2,3}, F.J. Giráldez², S. Andrés², J. Mateo¹

¹ Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos Universidad de León. 24071. León, España

² Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC-Universidad de León). León, España

³ Departamento de Producción Animal, Universidad de León. 24071. León, España

V77 EFECTO DEL SECADO EN LA CALIDAD DE LA CÁSCARA SECA DE PIMIENTO

Velázquez R.¹, Bartolomé T.¹, Hernández A.², Córdoba M.G.², Casquete, R.² y Pereira, C.²

¹ Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal, EIA, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, EIA, Universidad Extremadura, Badajoz, España

V78 EL CONSUMO DE PIMENTÓN EN EXTREMADURA Y LA INGESTA DE SUSTANCIAS PRODUCIDAS EN EL PROCESO DE SECADO AHUMADO

Coletto J.M.¹, Bartolomé T.¹, Velázquez R.¹, Martín A.², Hernández A.² y Aranda E.²

¹ Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal, EIA, Universidad de Extremadura, Badajoz, España

² Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, EIA, Universidad Extremadura, Badajoz, España

V79 ENTRENAMIENTO DE UN PANEL PARA EL EMPLEO DE LA TÉCNICA SENSORIAL "MULTIPLE-INTAKE TDS"

L. S. Olegario¹, A. González-Mohino², M. Estévez, M. S. Madruga¹ y S. Ventanas²

¹ Universidad Federal de Paraíba, João Pessoa, Brasil

² IPROCAR, Universidad de Extremadura, Cáceres, España

V80 ESPINO AMARILLO: UN DESCONOCIDO CON GRAN POTENCIAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

A. Vilas-Franquesa¹, J. Saldo^{1,2} y B. Juan¹

¹ Centro d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia dels Aliments (CIRTA), XaRTA, TECNIO, MALTA-Consolider, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona (Cerdanyola del Vallès), Barcelona, Spain

V81 HUEVOS DE CÁSCARA AZUL VS ECOLOGICOS Y CAMPEROS ¿SON TAN DIFERENTES?

M. Vioque, S. de la Cruz, C. Avilés, R. Gómez

Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba, España

León, 15-17 mayo 2019

Hotel Real Colegiata San Isidoro



IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

SEDE

Hotel Real Colegiata de San Isidoro

Plaza de Santo Martino, 5, León

Tel: 987 875 088

www.hotelrealcolegiata.com

Información adicional: www.leon.es



SEDE JUNIOR

Facultad de Veterinaria de la Universidad de León (Campus de Vegazana)

Campus de Vegazana, s/n, Universidad de
León, 24071, León

Tel: 987 291 178

www.veterinaria.unileon.es

Más información en: www.unileon.es





ACTOS SOCIALES

MIÉRCOLES 15 DE MAYO

20:00h. **Recepción del Presidente de la Diputación de León**

Palacio de los Guzmanes
C. Ruíz de Salazar, 2 - León



Excmo. Sr. D. Juan Martínez Majo
Presidente de la Diputación de León



Palacio de los Guzmanes
Sede de la Diputación de León

20:30h. **CENA CÓCTEL**

Restaurante ZULOAGA

C. Sierra Pambley, 3, 24003, León
Tel.: 987237814



JUEVES 16 DE MAYO

21:00h. **CENA OFICIAL**

Restaurante de las Carbajalas

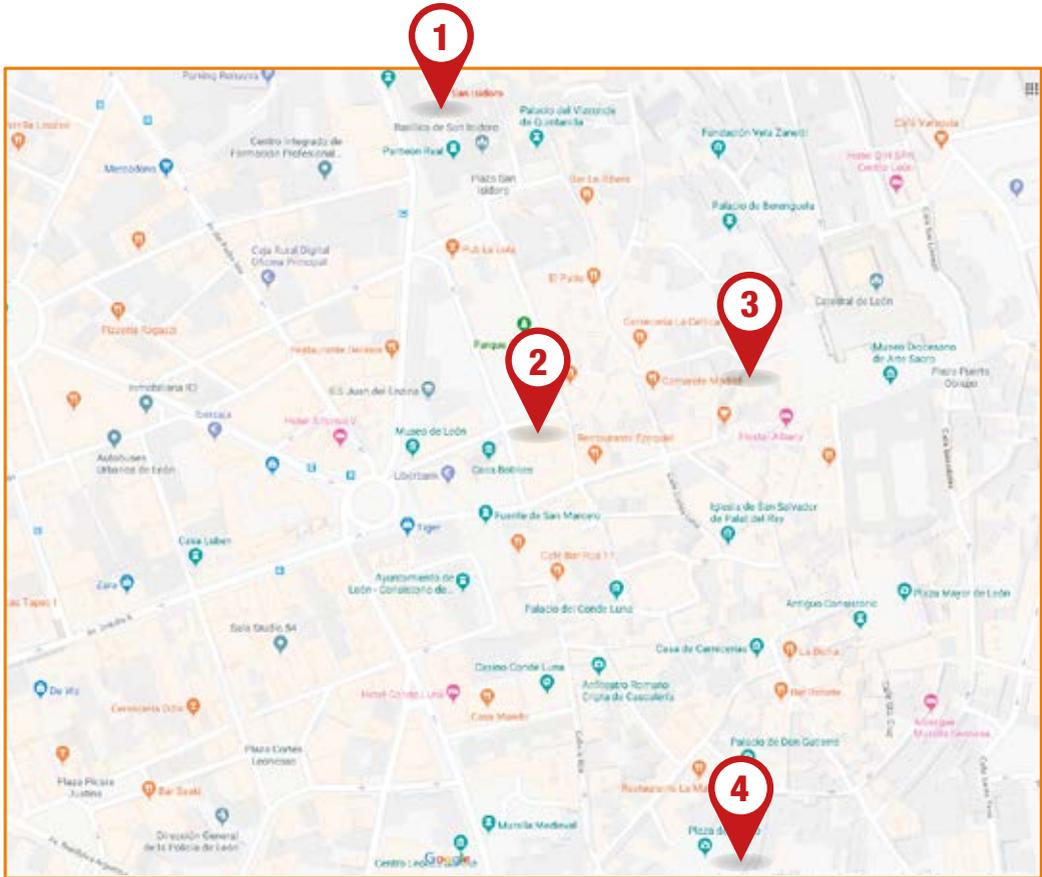
Hospedería Monástica Pax,
Plaza de Santa María del Camino
(Plaza del Grano), 11, León

Precio de venta 30 €





MAPA DE SITUACIÓN



1 HOTEL REAL COLEGIATA DE SAN ISIDORO
Plaza de Santo Martino, 5, León
Tel: 987 875 088
www.hotelrealcolegiata.com

3 RESTAURANTE ZULOAGA
C/ Sierra Pambley, 3, 24003, León
Tel.: 987237814

2 PALACIO DE LOS GUZMANES
Calle Ruiz de Salazar, 2, 24002 León

4 RESTAURANTE DE LAS CARBAJALAS
Hospedería Monástica Pax
Plaza de Santa María del Camino
(Plaza del Grano), 11, 24003, León
Tel: 987 344 493

PATROCINADORES

ORO



PLATA



ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS
Y TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS
DE CASTILLA Y LEÓN



BRONCE



COLABORADORES



Secretaría técnica:



cytacesia2019@mastercongresos.com