



DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Director: MANUEL PÉREZ MATEOS y SAGRARIO BELTRÁN CALVO

Centro: FACULTAD de CIENCIAS

Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n

Teléfono: 947258805

Fax: 947258831

E-mail: byca@ubu.es

Áreas de conocimiento

BIOQUÍMICA y BIOLOGÍA MOLECULAR
FISIOLOGÍA
INGENIERÍA QUÍMICA
MEDICINA PREVENTIVA y SALUD PÚBLICA
NUTRICIÓN y BROMATOLOGÍA
TECNOLOGÍA de ALIMENTOS

Grupos de Investigación

Bioquímica y Biotecnología (BBT)

Manuel Pérez Mateos

Calidad, tipificación y envejecimiento de la miel (MIEL)

María Teresa Sancho Ortiz

Depuración de aguas residuales (DAR)

Victorino Díez Blanco

Evaluación del estado nutricional y de la ingesta de alimentos y nutrientes de diferentes grupos de población (NUTRICIÓN)

Sara Raquel Alonso de la Torre

Procesos de separación (PS)

José Luis Cabezas Juan

Tecnología de los Alimentos (TA)

Jordi Rovira Carballido



Titulaciones y Centros

Licenciatura en Química - Facultad de Ciencias.

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Ciencias.

Ingeniería Técnica Agrícola - Escuela Politécnica Superior.

Diplomatura en Terapia Ocupacional - Facultad de Humanidades

Master Europeo en Seguridad y Biotecnología Alimentaria – Facultad de Ciencias.



ÁREA DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Director: MANUEL PÉREZ MATEOS
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258816
Fax: 947258831
E-mail: mapema@ubu.es

Personal Investigador

Catedráticos de Universidad:

MANUEL PÉREZ MATEOS mapema@ubu.es

Profesores Titulares de Universidad:

PILAR MUÑIZ RODRÍGUEZ pmuniz@ubu.es
MARÍA DOLORES BUSTO NÚÑEZ dbusto@ubu.es
NATIVIDAD ORTEGA SANTAMARIA nortega@ubu.es

Ayudantes de Universidad:

MARIA CONCEPCIÓN PILAR IZQUIERDO mcpilar@ubu.es

Profesores Asociados:

FERNANDO BARBERO ALONSO (3+3) fbarbero@ubu.es
MARIA PILAR CALVO PRIETO mpcalvo@ubu.es

Becarios de Investigación:

VERÓNICA ARANDA SAIZ varanda@ubu.es
JUAN DE UNAMUNO BUSTOS jde@ubu.es
RUBÉN GALLO GONZÁLEZ rgallo@ubu.es
MARÍA LÓPEZ FOUZ mLfouz@ubu.es
DAVID PALACIOS SANTAMARÍA dps0014@alu.ubu.es
XIMENA CARRION GRANDA xgg0001@alu.ubu.es
CIPRIANO RAMOS RODRIGUEZ ciprioanorr@ubu.es



Líneas de Investigación activas

Degradación de flavonoides y limonoides en zumos de cítricos por aplicación de naringinasa y limonoato deshidrogenasa inmovilizadas. Incidencia sobre las características antioxidantes de los zumos.

Investigadores: Natividad Ortega, María Dolores Busto Núñez y Manuel Pérez Mateos

Código UNESCO: 230209, 330203

Palabras clave: Tecnología enzimática, enzimas inmovilizadas, flavonoides, antioxidantes, limonina, limonoato deshidrogenasa, naringina, naringinasa, biorreactores.

Keywords: Enzyme technology, immobilised enzymes, flavonoids, limonin, limonate dehydrogenase, anti-oxidant, naragin, naringinase, bioreactors.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos

Microencapsulación de enzimas proteolíticas en liposomas. Aplicación y estudio de su influencia durante el proceso de maduración de quesos.

Investigadores: María Dolores Busto Núñez, Manuel Pérez Mateos, Natividad Ortega Santamaría

Código UNESCO: 230209, 330203

Palabras clave: Tecnología enzimática, enzimas inmovilizadas, biorreactores, liposomas, proteinasas maduración de quesos.

Keywords: Enzyme technology, immobilised enzymes, bioreactors, liposomes, proteinases, cheese ripening.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos

Inmovilización de β -glucosidasa y celulasas para su uso en la degradación acelerada de materiales lignocelulósicos.

Investigadores: Manuel Pérez Mateos, María Dolores Busto Núñez y Natividad Ortega Santamaría

Código UNESCO: 230209, 330203

Palabras clave: Tecnología enzimática, enzimas inmovilizadas, celulasas, lignocelulosas, biorreactores.

Keywords: Enzyme technology, immobilised enzymes, cellulases, lignocellulose, bioreactors.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos



Uso de semillas rodeadas de una capa de fosfatasa estabilizada para una solubilización localizada de organofosfatos.

Investigadores: Manuel Pérez Mateos, María Dolores Busto Núñez y Concepción Pilar Izquierdo

Código UNESCO: 230209, 330203

Palabras clave: Tecnología enzimática, enzimas inmovilizados, fosfatasa, fósforo.

Keywords: Enzyme technology, immobilised enzymes, phosphatase, phosphorus.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos

Inducción e inmovilización de enzimas pécticas microbianas aplicadas a la clarificación de mostos, zumos y vinos y a la licuefacción de la vendimia.

Investigadores: Manuel Pérez Mateos, María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría, Pilar Muñiz Rodríguez

Código UNESCO: 230209, 330203

Palabras clave: Tecnología enzimática, enzimas inmovilizados, enzimas pécticas, pectinas, vinos, zumos, mostos.

Keywords: Enzyme technology, immobilised enzymes, pectic enzymes, pectin, wine, fruit juice.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos

Estudio de la degradación del ADN antiguo en restos del Neolítico y la Edad del Bronce de la Meseta Norte. Problemas metodológicos asociados a su análisis y aplicación de los resultados al origen de la ganadería en el interior peninsular.

Investigadores: Manuel Pérez Mateos, José Miguel Carretero Díez, María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría, Verónica Aranda Saiz

Código UNESCO: 230209, 330203.

Palabras clave: DNA antiguo, evolución molecular, PCR, análisis genético, neolítico, Edad de Bronce, evolución humana

Keywords: Ancient DNA, molecular evolution, PCR, genetic analysis, Neolithic, Bronze Age, human evolution

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos



Antioxidantes naturales y estrés oxidativo.

Investigadores: Pilar Muñiz Rodríguez, Mónica Cavia Saiz y Susana González Mateo

Descripción: Estudios in vitro e in vivo sobre alimentos en base a compuestos con capacidad antioxidante sobre biomarcadores del estrés oxidativo (TBARs, grupos carbonilo, 8-OH-dG). Implicaciones de estos compuestos en patologías donde está implicado el estrés oxidativo.

Código UNESCO: 330905, 230290, 320704, 320713

Palabras clave: Capacidad antioxidante, antioxidantes enzimáticos, biomarcadores de estrés oxidativo.

Keywords: Antioxidant capacity, enzymatic and no-enzymatic antioxidants, oxidative stress biomarkers.

Grupo de Investigación: BBT

Responsable del Grupo de Investigación: Manuel Pérez Mateos

Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).

Cromatografía líquida para separación rápida de proteínas (FPLC).

Cromatografía líquida de baja presión (LPLC)

Electroforesis capilar de alta resolución (HPCE).

Cromatografía de gases (CG).

Espectrofotometría de UV/Vis.

Ultracentrífuga.

Centrífugas refrigeradas.

Concentrador automático proteínas speed - vac.

Termociclador, transiluminador, secador de geles y equipo complementario de biología molecular.

Termociclador a tiempo real.

Analizador de DNA.

Equipo evaporador speed-vac

Equipos de ultrafiltración.

Equipos de electroforesis.

Cámara de cultivo de células vegetales.

Equipos frigoríficos.

Microscopía.

Cabinas de flujo laminar, agitadores orbitales y equipamiento complementario de Microbiología.



Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Diseño de biocatalizadores inmovilizados para su aplicación en el desamargado de zumos cítricos

01/01/2007 - 31/12/2009

Investigador responsable: Natividad Ortega Santamaría

Otros investigadores participantes: María Dolores Busto Núñez, María

Concepción Pilar Izquierdo, Manuel Pérez Mateos

Efecto del tratamiento con oxaliplatino sobre la expresión de la molécula inmunosupresora IDO en cáncer colorrectal. Influencia del estado redox

01/01/2008 - 31/12/2008

Investigador responsable: Carlos García Girón

Otros investigadores participantes: Pilar Muñiz Rodríguez, Mónica Cavia -

Saiz, Marta Herreros

Estudio de la influencia de la ingesta de vinos tinto de Castilla y León sobre el estado redox y el estrés oxidativo inducido en ratas Wistar.

Entidades participantes: Fundación Burgos por la Investigación de la salud

01/01/2008 - 31/12/2010

Investigador responsable: Pilar Muñiz Rodríguez

Otros investigadores participantes: María Dolores Rivero Pérez, María Luisa

González San José, Basilia González, Mónica Cavia

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León

Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores

Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario

Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa

Sanz Diez

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León

Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa.

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa

González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría,

Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar

Muñiz Rodríguez



Estudio de la influencia del estado redox plasmático sobre los niveles de las proteínas inmuno moduladoras HLA-.G e IDO en sangre de pacientes con cáncer colon rectal.

01/01/2008 - 31/12/2010

Otros investigadores participantes: Pilar Muñiz Rodríguez, Mónica Cavia-Saiz, Marta Herreros, Carlos García Girón

CONTRATOS DE I+D+I

Estado antioxidante y estrés oxidativo en pacientes con patología neoplásica

ART. 83: Contrato de Consultoría, Asesoría y Asistencia Técnica

Entidades participantes: Fundación Burgos por la Investigación de la Salud

Duración: 11/01/2008 - 31/12/2008

Investigador responsable: Pilar Muñiz Rodríguez

TESIS DOCTORALES

Estudio del Poder Antioxidante de Vinos Tintos Españoles

Doctorando: María Dolores Rivero Pérez

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

16/09/2008

Directoras: María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez

Calificación: Máxima de Apto Cum Laude

Doctorado Europeo: Sí

Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

María Dolores Busto Núñez, José Manuel Rodríguez Nogales, Natividad Ortega Santamaría, Manuel Pérez Mateos

Pectin hydrolysis in a free enzyme membrane reactor: An approach to the wine and juice clarification

Food Chemistry, 107, 2008, 112 - 119

ISSN: 0308-8146



Pilar Muñiz Rodríguez, Pilar Codoñer-Franch, Victoria Valls-Belles, AB. López-Jaén, Enrique Sentandreu

Mandarin juice improves the antioxidant status of hypercholesterolemic children

Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, 2008, 349 - 355

Pilar Muñiz Rodríguez, Victoria Valls-Belles, Pilar Codoñer-Franch, E. Gasco, J. Vicente

Effect of a diet supplemented with a-tocopherol and b-carotene on ATP and antioxidant levels after hepatic ischemia-reperfusion

Journal of Clinical Biochemistry and Nutrition , 2008, 13 - 18

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez, Silvia Pérez Magariño

Antioxidant profile of red-single variety wines microoxygenated before malolactic fermentation

Food Chemistry, 2008, 1004 - 1011
ISSN: 0308-8146

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez, María S. Gíao, Monika Kosinska, F. Xavier Malcata, Manuela E. Pintado

Protection of deoxyribose and DNA from degradation by using aqueous extracts of several wild plants

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2008, 633 - 640
ISSN: 0022-5142

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Pilar Codoñer-Franch, Victoria Valls-Belles, María Carmen Torres, Laura Boix

A-tocopherol, MDA-4HNE and 8-OHdG levels in liver and heart mitochondria of adriamycin-treated rats fed with alcohol-free beer

Toxicology, 2008, 97 - 101
ISSN: 0300483X

María Luisa González San José, M Ortega Heras, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez

Antioxidant Potential of single-variety red wines aged in the barrel and in the bottle

Food Chemistry, 111, 2008, 957 - 964
ISSN: 0308-8146



Pilar Muñiz Rodríguez, B. González-Diez, M. Cavia-Saiz, G. Torres, P. Abaigar

Effect of an HFR dialysis session on oxidative stress. Comparative study with the HD-PS technique

Blood Purificat, 2008, 505 - 510

ISSN: 02535068

ARTÍCULOS EN REVISTAS NACIONALES

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

Implicación de los compuestos fenólicos de bajo peso molecular en el potencial antioxidante de vinos tintos españoles

Alimentaria-revista de tecnología e higiene de los alimentos

Páginas: 88 - 90

01/01/2008

LIBROS

María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría

Food Enzymes: Application of New Technologies

ISBN: 978-81-7895-358-8

Transworld Research Network India, Trivandrum-695 023, Kerala, 2008

Grupos de Investigación: BBM

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

Effect of Spanish red wine on biomarkers of oxidative stress.

Contribution of phenolic composition

Título de la obra colectiva: **Wine Active Compounds. Proceedings of the WAC 2008. International Conference**

ISBN: 2-905428-31-7

University of Bourgogne France, European Territory, 2008.

María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría

Immobilized enzymes in fruit juices processing and wine-making

Título de la obra colectiva: **Food Enzymes: Application of New Technologies**

Editoras de la obra: María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría

ISBN: 978-81-7895-358-8

Transworld Research Network, Trivandrum-695 023, Kerala, 2008, 30

Grupos de Investigación: BBM



Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

**Effect of spanish red wine on biomarkers of oxidative stress.
Contribution of phenolic composition**

Tipo de participación: POSTERS

Wine Active Compounds

Beaune, Francia

01/03/2008 - 31/03/2008

Susana González Mateo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez

**Influence of MRPs isolated from different Spanish muffins on
biomarker of DNA oxidative damage**

Tipo de participación: POSTERS

FEBS Congress

Atenas, Grecia

28/06/2008 - 03/07/2008

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Susana González

Contribution of melanoidins to some properties of Spanish muffins

Tipo de participación: POSTERS

14th World Congress of Food Science and Technology

Shanghai, China

19/10/2008 - 23/10/2009

CONGRESOS NACIONALES

Pilar Muñiz Rodríguez, S. Yao Lee, Pilar Codoñer Franch, AB. López Jaén, Victoria Valls Belles

**Suplementación dietético con zumo de mandarina. Efecto sobre el
estrés oxidativo en el niño obeso.**

Tipo de participación: POSTERS

VI Congreso Internacional alimentación, nutrición y dietética

Madrid

09/04/2008 - 11/04/2008

Nombre del libro de actas: Suplementación dietético con zumo de mandarina. Efecto sobre el estrés oxidativo en el niño obeso - 2008

ISBN: 0211-6057

Pilar Muñiz Rodríguez, S. Yao Lee, Pilar Codoñer Franch, A. B. López Jaén, J. R. Martínez Álvarez, Victoria Valls Belles

**Suplementación dietética con zumo de mandarina sobre los efectos
hepatotóxicos del tamoxifeno**

Tipo de participación: POSTERS



Suplementación dietética con zumo de mandarina sobre los efectos hepatotóxicos del tamoxifeno

Madrid

09/04/2008 - 11/04/2008

Nombre del libro de actas: Suplementación dietética con zumo de mandarina sobre los efectos hepatotóxicos del tamoxifeno

ISBN: 0211-6057

Pilar Muñiz Rodríguez

Antioxidantes y Alimentos funcionales

Tipo de participación: CONFERENCIA INVITADA

Congreso Regional de Médicos de Familia de Castilla y León

Burgos

06/06/2008 - 07/06/2008

María Concepción Pilar Izquierdo, Marta Santos, Begoña Sanz, María Jesús Llama, Juan Luis Serra, Joana Gangoiti

Caracterización de la poli (3-hidroxi octanoato) despolimerasa de Pseudomonas fluorescens GK13

Tipo de participación: POSTERS

Biotec 2008

Granada

17/09/2008 - 19/09/2008

María Concepción Pilar Izquierdo, Begoña Sanz, María Jesús Llama, Juan Luis Serra, Inés Pérez Francisco, Silvia Camarero, Álvaro Cruz

Inmovilización de lipasa a nanopartículas magnéticas (MNPs) desnudas y recubiertas de polímeros

Tipo de participación: POSTERS

Biotec 2008

Granada

17/09/2008 - 19/09/2008

María Concepción Pilar Izquierdo, Begoña Sanz, María Jesús Llama, Álvaro Cruz, Juan Luis Serra

Síntesis y caracterización de nanopartículas magnéticas (MNPs) y su empleo en la inmovilización de biomoléculas

Tipo de participación: POSTERS

XXXI Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular Bilbao

10/09/2008 - 13/09/2008

María Dolores Busto Núñez, María Concepción Pilar Izquierdo, Manuel Pérez Mateos, Pilar Muñiz Rodríguez, Natividad Ortega Santamaría, Mónica Cavia-Saiz

Capacidad antioxidante de zumos de pomelo desamargados con amberlite IR400 y con naringinasa

Tipo de participación: POSTERS

XXXI Congreso Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular Bilbao

10/09/2008 - 13/09/2008



María Dolores Busto Núñez, María Concepción Pilar Izquierdo, Manuel Pérez Mateos, Natividad Ortega Santamaría, María López Fouz

Microencapsulación de Rhodococcus fascians para el desamargado de zumos cítricos

Tipo de participación: POSTERS

4th International meeting of Biotechnology. Biotec 2008

Granada

17/09/2008 - 19/09/2008

María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría, Manuel Pérez Mateos, María Concepción Pilar Izquierdo

Changes in the rhizosphere phosphatase activity by seed coating with free and immobilized enzyme

Tipo de participación: POSTERS

II International Meeting of Soil Enzymology. Recycling Organic Wastes in Environmental Restoration and Global Change

Burgos

11/12/2008 - 12/12/2008

Grupos de Investigación: BBM

Actividades Científicas

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO O TÉCNICO

Repercusiones de la adaptación al espacio europeo de educación superior para los profesores universitarios. Mesa redonda

María Dolores Busto Núñez

Cursos de especialización

Facultad de Ciencias

27/11/2008 - 27/11/2008

Duración: 2 horas

ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE I+D+I

Vocal del Comité Organizador del Congreso Regional de Medicina Familiar y Comunitaria

Carácter: Nacional

Manuel Pérez Mateos

06/06/2008 - 07/06/2008



OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Pilar Muñiz Rodríguez

Vino, antioxidantes y salud

16/07/2008 - 16/07/2008

María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Susana Palmero Díaz,
Saturnino Ibeas Cortes, José Miguel García Pérez

**Programa de acogida para los alumnos de nuevo ingreso de la
Facultad de Ciencias del curso 2008/2009.**

29/09/2008 - 29/09/2008

Pilar Muñiz Rodríguez

Antioxidantes y alimentos funcionales

01/06/2008

María Concepción Pilar Izquierdo

**Accésit del 10º Premio Fertiberia a la Mejor Tesis Doctoral en Temas
Agrícolas**

18/02/2008 - 18/02/2008

Pilar Muñiz Rodríguez

**Vocal del tribunal de la tesis: Influencia de los niveles de colesterol
sobre el metabolismo de la arginina y el estrés oxidativo. Efectos del
tratamiento con estatinas.**

14/03/2008 - 14/03/2008

María Dolores Busto Núñez

**Proyectos PIC de la Agencia Nacional de Promoción Científica y
Tecnológica.**

01/01/2008

Observaciones: Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva.
Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, Argentina.



ÁREA DE FISIOLÓGÍA

Director: PABLO PÉREZ-LUENGO MEDINA
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258210
Fax: 947258831
E-mail: pperez@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Asociados:

PABLO PÉREZ-LUENGO MEDINA (6+6) pperez@ubu.es



ÁREA DE INGENIERÍA QUÍMICA

Director: JOSÉ LUIS CABEZAS JUAN
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258810
Fax: 947258831
E-mail: jlcabe@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Titulares de Universidad:

JOSÉ LUIS CABEZAS JUAN	jlcabe@ubu.es
VICTORINO DÍEZ BLANCO	vdiezb@ubu.es
ISABEL DE LOS ÁNGELES ESCUDERO BARBERO	iescuder@ubu.es
SAGRARIO BELTRÁN CALVO	beltran@ubu.es

Ayudantes de Universidad:

JOSÉ MANUEL BENITO MORENO	jmbmoreno@ubu.es
---------------------------	--

Profesores Asociados:

GONZALO SALAZAR MARDONES (Tipo 3, TC)	gsalazar@ubu.es
MARÍA OLGA RUIZ PÉREZ (Tipo 3, TC)	moruiz@ubu.es
LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO (Tipo 3, TC)	albernum@ubu.es

Becarios de Investigación:

EVA MARÍA VAQUERO ORTIZ	evaquero@ubu.es
OLIVIA DE MIGUEL SAN MARTÍN	odmiguel@ubu.es
PEDRO SÁNCHEZ ESTIVALLES	psestivalles@ubu.es
ANA ISABEL HORTA RONDA	aihorta@ubu.es
PATRICIA DELGADO ROMÁN	pdroman@ubu.es
BERTA RIAÑO IRAZABAL	brirazabal@ubu.es

Profesores Contratados Doctores:

TERESA SANZ DIEZ	tersanz@ubu.es
------------------	--



Líneas de Investigación Activas

Destilación, Destilación Catalítica y Procesos Integrados con Destilación.

Investigadores: José Luíz Cabezas, Sagrario Beltrán, María Teresa Sanz, Patricia Delgado

Descripción: Determinación experimental del equilibrio líquido vapor (ELV) de mezclas multi-componentes. Estudio experimental de las cinéticas de reacciones limitadas por un equilibrio químico susceptible de ser desplazado por destilación de los productos de la reacción, por pervaporación, o por otras tecnologías de separación. Estudio de la influencia de las variables de interés en los procesos sencillos y/o integrados dirigido a la optimización de su diseño y operación.

Description: Experimental determination of the vapour liquid equilibria (VLE) of multicomponent mixtures. Experimental study of the kinetics of reactions limited by a chemical equilibrium that could be displaced by distillation of the products of the reaction, by pervaporation, or by other separation technologies. Study of the influence of the relevant variables in the simple or integrated processes focused towards the optimisation of their design and operation.

Código UNESCO: 330303, 330304

Palabras clave: Equilibrio líquido-vapor, destilación, cinéticas de reacciones limitadas por equilibrio químico, destilación catalítica.

Keywords: Vapor-liquid equilibrium, distillation, kinetics of reaction limited by chemical equilibrium, catalytic distillation.

Grupo de investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luíz Cabezas Juan

Extracción con disolventes.

Investigadores: José Luíz Cabezas, Isabel Escudero, María Olga Ruiz

Descripción: Selección de extractantes, líquidos iónicos y de las condiciones de las fases para la separación del soluto. Estudio del equilibrio entre fases y de las cinéticas de transferencia de materia. Desarrollo de modelos matemáticos de correlación para el diseño del proceso.

Description: Solvent selection (extractants, diluents and ionics liquids) and process conditions are evaluated for chemicals recovering. Equilibrium and mass transfer kinetics are studied. Mathematical modelling is developed for process design.

Código UNESCO: 221017, 330304, 330303

Palabras clave: Equilibrio entre fases, Cinética de procesos, Extracción con disolventes.

Keywords: Phase equilibria, Process kinetics, Solvent extraction.

Grupo de Investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luis Cabezas Juan



Extracción con fluidos supercríticos.

Investigadores: José Luís Cabezas, Sagrario Beltrán, Eva María Vaquero, Sergio Saiz

Descripción: Determinación experimental de solubilidades de sólidos en disolventes supercríticos. Estudio de la influencia de las variables de interés en procesos de extracción de solutos contenidos en matrices sólidas con fluidos supercríticos, dirigido a la optimización de su diseño y operación.
Description: Experimental determination of solids solubility in supercritical solvents. Study of the influence of the relevant variables in the supercritical fluid extraction process of solutes contained in solid substrates, focused towards the optimisation of its design and operation.

Código UNESCO: 330303, 330304

Palabras clave: Fluidos supercríticos, extracción con fluidos supercríticos, productos naturales, solubilidad.

Keywords: Supercritical fluids, supercritical fluid extraction, natural products, solubility.

Grupo de investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luis Cabezas Juan

Procesos de adsorción e intercambio iónico.

Investigadores: José Luís Cabezas, Isabel Escudero, María Olga Ruiz, Ana Isabel Horta

Descripción: Selección del adsorbente o intercambiador iónico para la separación del soluto. Estudio de las isotermas de adsorción y de las cinéticas de transferencia de materia para el diseño del proceso. Estudio y desarrollo de una nueva tecnología híbrida de separación con resinas macroporosas impregnadas de extractante, aplicada a la separación y/o al fraccionamiento de bio - compuestos.

Description: Selection of adsorbent or ion exchanger for the chemicals recovery. Isotherm equilibrium and mass transfer kinetics for the process design are studied. Study and development of the new separation hybrid technology with extractant impregnated macroporous resins for the recovery and separation of bio - compounds from dilute aqueous solutions.

Código UNESCO: 221017, 330304, 330303

Palabras clave: Adsorción, Intercambio iónico, Procesos híbridos.

Keywords: Adsorption, Ion-exchange, Hybrid processes.

Grupo de Investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luis Cabezas Juan



Tecnología de membranas.

Investigadores: José Luís Cabezas, Sagrario Beltrán, Isabel Escudero, María Olga Ruiz, Gonzalo Salazar, José Manuel Benito, Teresa Sanz, Patricia Delgado, Pedro Sánchez.

Descripción: Análisis y diseño de procesos de separación con membranas y procesos híbridos: Microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración, ósmosis inversa, pervaporación, extracción con membranas, etc.

Description: Analysis and design of membrane processes and hybrid processes such as microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, reverse osmosis, pervaporation, membrane extraction, etc.

Código UNESCO: 221017, 330304, 330303

Palabras clave: Membranas, ultrafiltración, microfiltración, nanofiltración, ósmosis inversa, pervaporación procesos híbridos, productos naturales.

Keywords: Membranes, ultrafiltration, microfiltration, nanofiltration, reverse osmosis. Pervaporation, hybrid processes, natural products.

Grupo de investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luís Cabezas Juan

Formulación y caracterización de sistemas micelares y de líquidos iónicos.

Investigadores: Isabel Escudero, María Olga Ruiz, José Manuel Benito

Descripción: Determinación del tamaño, estructura, estabilidad y peso molecular de sistemas micelares bajo distintas condiciones de operación empleando los equipos Malvern Mastersizer 2000 y Malvern Zetasizer Nano-ZS. Síntesis y formulación de líquidos iónicos.

Description: Determination of size, structure, stability and molecular weight of the micelles under several operating conditions. This study will be performed using Malvern Mastersizer 2000 and Malvern Zetasizer Nano-ZS equipment. Synthesis and formulation of ionic liquids.

Código UNESCO: 221017, 330304, 330303

Palabras clave: Caracterización de sistemas micelares. Tamaño, estructura y peso molecular. Estabilidad de emulsiones. Síntesis de líquidos iónicos.

Keywords: Characterization of micelles. Size, structure and molecular weight. Emulsion stability. Synthesis of ionic liquids.

Grupo de Investigación: PS

Responsable del Grupo de Investigación: José Luis Cabezas Juan



Desarrollo de un biorreactor de película fija para depuración de aguas residuales de matadero.

Investigadores: Victorino Diez, Gonzalo Salazar, Juan José Espinosa.

Descripción: Se ha propuesto un reactor integrado aerobio-anaerobio, del que no existen referencias bibliográficas, para la eliminación de materia orgánica y nitrogenada de aguas residuales de matadero con el que se pretende superar las limitaciones de los reactores convencionales.

Description: A new integrated aerobic-anaerobic bioreactor for organic matter and nitrogen removal from slaughterhouse wastewater has been proposed.

Código UNESCO: 3308

Palabras clave: Aguas residuales de matadero, biorreactor integrado, aerobio, anaerobio

Keywords: Slaughterhouse wastewater, integrated bioreactor, aerobic, anaerobic

Grupo de Investigación: DAR

Responsable del Grupo de Investigación: Victorino Díez Blanco

Aplicación de la respirometría a la caracterización de aguas residuales y de la biomasa que interviene en los procesos de depuración.

Investigadores: Victorino Diez, Juan José Espinosa, Gilberto Martínez, Berta Riaño.

Descripción: Determinación de parámetros biocinéticos de biomasa, tanto suspendida como adherida, y fraccionamiento de la materia orgánica presente en las aguas residuales, mediante un respirómetro con aireación intermitente.

Description: Open respirometry application for COD fractionation and to determine the biokinetic parameters for attached and suspended biomass.

Código UNESCO: 3308

Palabras clave: Respirometría, biodegradabilidad, parámetros biocinéticos

Keywords: Respirometry, biodegradability, biokinetic parameters

Grupo de Investigación: DAR

Responsable del Grupo de Investigación: Victorino Diez Blanco

Determinación de la actividad anaerobia.

Investigadores: Victorino Diez, Juan José Espinosa, Gilberto Martínez, Berta Riaño.

Descripción: Determinación de la actividad hidrolítica, acidogénica y metanogénica de biorreactores anaerobios

Description: Use of hydrolytic, acidogenic and methanogenic activity assays for the control of anaerobic reactors and to determine wastewater biodegradability.



Código UNESCO: 3308

Palabras clave: Actividad anaerobia, hidrólisis, acidogénesis, metanogénesis

Keywords: Anaerobic activity, hydrolysis, acid genesis, methanogenesis.

Grupo de Investigación: DAR

Responsable del Grupo de Investigación: Victorino Diez Blanco

Depuración de aguas residuales de bodega mediante la combinación de procesos aerobios y anaerobios.

Investigadores: Victorino Diez, Gonzalo Salazar, Berta Riaño.

Descripción: Desarrollo de un biorreactor compacto para la depuración de aguas residuales de bodega mediante la combinación de procesos biológicos aerobios y anaerobios.

Description: Development of a compact bioreactor for winery wastewater treatment by the combination of aerobic and anaerobic processes.

Código UNESCO: 3308

Palabras clave: Aguas residuales de bodega, biorreactor, aerobio, anaerobio

Keywords: Winery wastewater, bioreactor, aerobic, anaerobic

Grupo de Investigación: DAR

Responsable del Grupo de Investigación: Victorino Diez Blanco

Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatógrafo de gases Hewlett Packard HP6890 con espacio de cabeza HP7694E.

Descripción: Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de llama y de conductividad térmica. Tiene dos inyectores: Uno split/splitless y otro "on column" para inyección en frío. Lleva acoplado un espacio de cabeza para la determinación de compuestos volátiles de matrices sólidas y/o líquidas.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Cromatógrafo de gases Perkin Elmer Autosystem

Descripción: Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de llama y de conductividad térmica. Tiene dos inyectores: Uno para columnas capilares y otro adaptado para la inyección de gases.

Grupos de Investigación que lo utilizan: DAR, PS

HPLC Beckman System Gold

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con detectores de UV-VIS y de índice de refracción.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

HPLC/MSD Hewlett Packard

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con detectores de diodo array y de espectroscopía de masas.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS



Espectrofotómetro de Absorción Atómica Perkin Elmer 3300

Descripción: Equipo para la medida de metales. Lleva acoplado un sistema FIAS 100 para la generación de hidruros.

Grupos de Investigación que lo utilizan: DAR, PS

Planta piloto de separación con membranas, microfiltración, ultrafiltración, ósmosis inversa y extracción en membranas (cerámicas, poliméricas y módulos de fibras huecas)

Descripción: Planta equipada con una o varias bombas y módulos para las membranas, todo ello controlado por ordenador.

Grupos de Investigación que lo utilizan: DAR, PS

Planta piloto de extracción con disolventes en columna pulsante

Descripción: Columna de relleno con bomba pulsante, equipada con dos bombas de membrana para introducción de las corrientes de alimentación y disolvente y con regulación de la interfase.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Planta piloto de destilación catalítica

Descripción: Planta piloto compuesta por una torre de relleno con una zona para alojar el catalizador y relación de reflujo automática. El control de las variables de operación se realiza mediante un ordenador.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Planta piloto de extracción con fluidos supercríticos

Descripción: Planta piloto para la extracción de compuestos utilizando fluidos en condiciones supercríticas. Posee un extractor de 2 litros y unas especificaciones máximas de trabajo de 70 MPa y 200° C.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Equipo dinámico de determinación de solubilidades de sólidos en FSC.

Descripción: Equipo que permite medir solubilidades de compuestos sólidos en diferentes fluidos en condiciones supercríticas hasta un límite de 50 MPa y 120° C.

Se puede añadir un modificador por medio de dos bombas de jeringa ISCO Mod. 260D.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Extractor con fluidos supercríticos Hewlett Packard SFE 7680T

Descripción: Equipo que utiliza CO₂ en condiciones supercríticas como disolvente para la extracción de compuestos ocluidos dentro de una matriz. Se puede añadir un modificador por medio de una bomba HP 1050.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Medidor de Tamaño de Partículas Malvern Mastersizer 2000

Descripción: Equipo para la medida de tamaño de partícula (0.02–2000 µm) en vía húmeda con disolventes acuosos y orgánicos.

Grupos de Investigación que lo utilizan: DAR, PS



Medidor de tamaño de partículas y pesos moleculares Malvern Zetasizer Nano ZS

Descripción: Equipo para la medida de potencial zeta (3 nm – 10 µm), tamaño de partícula (0.6 nm – 6 µm) y pesos moleculares (10^3 – 2×10^7 Da) en dispersiones y emulsiones diluidas o concentradas, siempre que no contengan sólidos o partículas sedimentables.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Refractómetro Optilab rEX

Descripción: Medidor de índices de refracción para la determinación de pesos moleculares. Compatible con todo tipo de cromatógrafos HPLC.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

HPLC Shimadzu LC-10

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con diodo *array* y detectores de UV-VIS y de índice de refracción.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Tecnologías de separación respetuosas con el medio ambiente para la recuperación de biocompuestos: Utilización de líquidos iónicos y extracción micelar con membranas

Entidad Financiadora: Consejería de Educación. Junta de Castilla y León. BU12/02

Entidad participante: Área de Ingeniería Química de la Universidad de Burgos.

26/10/2006 - 31/12/2008

Cuantía de la subvención: 14 400 €

Investigador responsable: Isabel de los Ángeles Escudero Barbero

Otros investigadores participantes: José Manuel Benito Moreno, María Olgarviz Pérez, José Luis Cabezas Juan.

Diseño de tecnologías de separación respetuosas con el medio ambiente para la recuperación de betaína de melazas de azucarera

Entidad Financiadora: Dirección General de Investigación. Ministerio de Educación y Ciencia. CTQ2006-03032.

Entidades participantes: Área de Ingeniería Química de la Universidad de Burgos, Azucarera Ebro S. L.

01/10/2006 - 31/12/2009

Cuantía de la subvención: 127.532 €

Investigador responsable: Isabel de los Ángeles Escudero Barbero

Otros investigadores participantes: José Manuel Benito Moreno, María Olga Ruiz Pérez, José Luis Cabezas Juan.



Extracción y fraccionamiento de concentrados lipídicos con elevado contenido en ácidos grasos omega-3 mediante fluidos supercríticos a partir de algas y pescado. Estabilidad y aplicaciones de los extractos.

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia y fondos FEDER.

Ref. CTQ2005-07301/PPQ

Entidad Participante: Universidad de Burgos

Cuantía de la Subvención: 83.300 Euros

2006, 2007 y 2008

Investigador Principal: Sagrario Beltrán Calvo.

Investigadores Participantes: José Luis Cabezas, María Teresa Sanz, Isabel Jaime, Jordi Rovira, Nuria Rubio y Sara de Diego

Desarrollo de nuevos productos alimentarios mediante la aplicación de la tecnología de fritura a vacío

Contrato específico de colaboración entre la Universidad de Burgos y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Empresa Financiadora: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. BU-01-C2-2

Precio Total del Proyecto: 68.000€

Mayo 2007 - Mayo 2010

Investigador Responsable: Jordi Rovira Carballido

Participantes: Isabel Jaime Moreno, Sagrario Beltrán Calvo... (5 en total)

Regeneración de salmueras residuales de procesado de marisco mediante tecnología de membranas

Entidades Financiadoras: Escuela de Administración Pública. ECLAP

Conserjería de Administración Pública Junta de Castilla y León.

01/01/2008 - 31/12/2009

Cuantía de la subvención: 9.401 Unidad Europea de Cuenta (E. C. U.)

Investigador responsable: Victorino Diez Blanco

Otros investigadores participantes: Gonzalo Salazar Mardones

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León

Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa Sanz Diez



Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría, Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar Muñiz Rodríguez

Estudio y optimización de la obtención de bioetanol de caldos de fermentación mediante procesos híbridos de separación.

01/01/2008 - 31/10/2009

Investigador responsable: Teresa Sanz Diez

Otros investigadores participantes: Nuria Rubio Rodríguez, Sagrario Beltrán Calvo, Luis Alberto Núñez Recio, Rodrigo Martínez Velasco, Patricia Delgado Román

Valorización de subproductos y tratamiento de corrientes residuales de la industria agroalimentaria mediante el empleo de tecnologías respetuosas con el medio ambiente

01/01/2008 - 31/12/2010

Investigador responsable: José Luis Cabezas Juan

Otros investigadores participantes: Gonzalo Salazar Mardones, María Olga Ruiz Pérez, José Manuel Benito Moreno, Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, Victorino Diez Blanco

Estimación de la velocidad de giro de un sistema en movimiento

01/01/2008

Investigador responsable: Gonzalo Salazar Mardones

Otros investigadores participantes: Ficticio Proveedor

CONTRATOS DE I+D+I

Control de la hidrólisis proteica en medio sulfatorreductor

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: Hydra Ingeniería y Gestión Medio Ambiental S. L.

Entidades participantes: Gambastar, S. L.

01/11/2007 - 31/01/2008

Investigador responsable: Victorino Diez Blanco

Otros Investigadores Participantes: Gonzalo Salazar Mardones, Juan José Espinosa Antón

Presupuesto: 4.060 €



Extracción de aromas de marisco con fluidos supercríticos

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: IDOKI SCF Technologies, S. L.

01/12/2007 - 30/03/2008

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros Investigadores Participantes: Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido

Presupuesto: 13.441,18 €

Estudio de la formulación de conservantes de hollejo, romero y hoja de olivo y su aplicación en bacalao desalado y salsa bechamel

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa Financiadora: Idoki SCF Technologies S.L. Parque Tecnológico de Bizkaia – Edificio 101, 48170 Zamudio Bizkaia, Referencia UBU: A08H06

8/05/2007 – 7/02/ 2008

Investigador Responsable: Jordi Rovira Carballido.

Otros Investigadores Participantes: Isabel Jaime Moreno, María Luisa González San José y Sagrario Beltrán Calvo.

Precio Total del Proyecto: 7590 €

Asesoría Técnica para llevar a cabo proyectos de investigación relacionados con los alimentos

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa Financiadora: Idoki SCF Technologies S.L. Parque Tecnológico de Bizkaia – Edificio 101, 48170 Zamudio Bizkaia, Referencia UBU: A09H06

8/05/2007 - 7/05/2009

Investigador Responsable: Isabel Jaime Moreno

Otros Investigadores Participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José y Sagrario Beltrán Calvo.

Precio Total del Proyecto: 27000 €

Equipo para el control remoto de parámetros del agua de piscina

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: Instrumentación, Medición y Control, S.L.

06/06/2008 - 30/12/2008

Investigador responsable: Gonzalo Salazar Mardones

Otros investigadores participantes: Victorino Diez Blanco

Presupuesto: 1.000 Unidad Europea de Cuenta (E. C. U.)

Distribución de tamaño de flóculos en aguas residuales en diversas fases de su tratamiento

ART. 83: Contrato de I+D+I

29/05/2008 - 23/06/2008

Investigador responsable: María Olga Ruiz Pérez

Otros investigadores participantes: José Manuel Benito Moreno



PATENTES

Victorino Díez Blanco, Gonzalo Salazar Mardones, Germán Martínez Klett
Procedimiento físico-químico y biológico para a depuración de líquidos residuales que contengan compuestos oxidados de azufre
Número de solicitud: P200703231
Fecha de concesión: 01/12/2008
Entidad titular: Universidad de Burgos

TESIS DOCTORALES

Depuración de Efluentes Vinícolas Mediante Reactores Anaerobios

Doctorando: Berta Riaño Irazabal
Universidad de Burgos
Facultad de Ciencias
10/11/2008
Directores: José Luis Cabezas Juan, Victorino Díez Blanco
Calificación: Sobresaliente Cum Laude
Doctorado Europeo: Sí

Aplicación de procesos híbridos reacción-pervaporación en la esterificación de ácido láctico

Doctorando: Patricia Delgado Román
Universidad de Burgos
Facultad de Ciencias
24/06/2008
Directoras: Sagrario Beltrán Calvo, Teresa Sanz Díez
Calificación: Sobresaliente cum Laude
Doctorado Europeo: No

Separación de aminoácidos y derivados utilizando resinas impregnadas de extractante

Doctorando: Ana Isabel Horta Ronda
Universidad de Burgos
Facultad de Ciencias
24/04/2008
Directoras: Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, María Olga Ruiz Pérez
Calificación: Sobresaliente Cum Laude, con mención de premio extraordinario
Doctorado Europeo: Sí



ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados, David Allende Honrado, Gemma Gutiérrez Cervelló, Ángel Cambiella Prado, Alberto Lobo Rodríguez

Influence of coagulant salt addition on the treatment of oil-in-water emulsions by centrifugation, ultra filtration, and vacuum evaporation

Separation Science and Technology , 43, 2008, 1884 - 1995
ISSN: 0149-6395

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, Ángel Cambiella Prado, José Coca Prados, David Allende Honrado

Destabilization-enhanced centrifugation of metalworking oil-in-water emulsions: Effect of demulsifying agents

Chem Eng Technol, 31, 2008, 1007 - 1014
ISSN: 09307516

Teresa Sanz Diez, Jürgen Gmehling

Isothermal vapour-liquid equilibria for different binary mixtures involved in the alcoholic distillation

Fluid Phase Equilibria, 267, 2008, 158 - 162
ISSN: 0378-3812

Patricia Delgado Román, Teresa Sanz Diez, Sagrario Beltrán Calvo

Pervaporation study for different binary mixtures in the esterification system of lactic acid with ethanol

Separation and Purification Technology, volumen 64, issue 1, 2008, 78 - 87
ISSN: 13835866

Sagrario Beltrán Calvo, Teresa Sanz Diez, Belén Santamaría Tejero, Ruth Murga Lope, Gonzalo Salazar Mardones

Recovery of antioxidants from grape products by using supercritical fluids and membrane technology

Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, 7, 8, 2008, 3270 - 3278

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, Eva Fernández Pérez, María Matos González, José Coca Prados, Alberto Lobo Rodríguez

Recycling of oily ultra filtration permeates to reformulate O/W emulsions

Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects, 2008, 8 - 15
ISSN: 09277757



Nuria Rubio-Rodríguez, Sara de Diego Rupérez, Sagrario Beltrán, Isabel Jaime, María Teresa Sanz y Jordi Rovira

Supercritical fluid extraction of the omega-3 rich oil contained in hake (*Merluccius capensis* – *Merluccius paradoxus*) byproducts: Study of the influence of process parameters on the extraction yield and oil quality.

The Journal of Supercritical Fluids, volume 47, issue 2, december 2008, 215-226

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

Francisco Javier Arnáiz García, Ana Marta Navarro Cuñado, Susana Palmero Díaz, Isabel Verónica Tricio Gómez, Luis Antonio Sarabia Peinador, Roberto José Sanz Diez, Teresa Sanz Diez, Silvia Sanllorente Méndez, María Sagrario Sánchez Pastor, Celia Reguera Alonso, Tomas Pérez Pérez, María del Carmen Pereira Fuentes, Indalecio Antonio Peñacoba Maestre, María de los Remedios Pedrosa Sáez, María Cruz Ortiz Fernández, Saturnino Ibeas Cortes, Sagrario Beltrán Calvo, Javier García Tojal, Francisco Javier Hoyuelos Álvaro, Ana Herrero Gutiérrez

The European Space for Higher Education and the assessment of competences: An opportunity to introduce the projects in chemistry.

Título de la obra colectiva: **INTED2008 CD Proceedings**

ISBN: 978-84-612-0190-7

2008.

Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

José Manuel Benito Moreno, Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, María Olga Ruiz Pérez, Beatriz Barriuso

Betaine recovery by micellar-enhanced ultrafiltration

Tipo de participación: POSTERS

Engineering with Membranes 2008 (EWM2008)

Vale do Lobo, Algarve, Portugal

25/05/2008 - 28/05/2008

Nombre del libro de actas: Proceedings of Engineering with Membranes 2008 - 2008



José Manuel Benito Moreno, María Olga Ruiz Pérez, Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, Ramona Geanta

Micellar-enhanced ultra filtration for the recovery of carboxylic acids

Tipo de participación: POSTERS

22nd Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS 2008)
Cracovia, Polonia

31/08/2008 - 05/09/2008

Nombre del libro de actas: 22nd Conference of the European Colloid and Interface Society. Book of Abstracts, 453 - 2008

ISBN: 978-83-60514-08-5: Institute of Catalysis and Surface Chemistry

José Manuel Benito Moreno, Gemma Gutiérrez Cervelló, María Del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados

Vacuum evaporation behaviour of O/W and W/O emulsions

Tipo de participación: POSTERS

22nd Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS 2008)
Cracovia, Polonia

31/08/2008 - 05/09/2008

Nombre del libro de actas: 22nd Conference of the European Colloid and Interface Society. Book of Abstracts, 294 - 2008

ISBN: 978-83-60514-08-5: Institute of Catalysis and Surface Chemistry

Nuria Rubio Rodríguez, Sara María de Diego Ruperez, Sagrario Beltrán Calvo, Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido

Supercritical fluid extraction and fractionation of high quality fish oil from hake skin

Tipo de participación: POSTERS

11th European Meeting on Supercritical Fluids
Barcelona

04/05/2008 - 07/05/2008

Nombre del libro de actas: Abstracts of the 11th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing - 2008

ISBN: 2-905267-58-5

Rodrigo Martínez Velasco, Lucía García Arnáiz, Sagrario Beltrán Calvo, Jordi Rovira Carballido, Teresa Sanz Diez, Isabel Jaime Moreno

Supercritical Fluid Extraction of Volatile Components from Food Products

Tipo de participación: POSTERS

11th European Meeting on Supercritical Fluids
Barcelona

04/05/2008 - 07/05/2008

Nombre del libro de actas: Abstracts of the 11th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing - 2008

ISBN: 2-905267-58-5



CONGRESOS NACIONALES

Francisco Javier Arnáiz García, Javier García Tojal, Francisco Javier Hoyuelos Álvaro, Ana Marta Navarro Cuñado, Susana Palmero Díaz, Indalecio Antonio Peñacoba Maestre, Tomas Pérez Pérez, Isabel Verónica Tricio Gómez, Luis Antonio Sarabia Peinador, Roberto José Sanz Diez, Teresa Sanz Diez, Silvia Sanllorente Méndez, María Sagrario Sánchez Pastor, Celia Reguera Alonso, María del Carmen Pereira Fuentes, María de los Remedios Pedrosa Sáez, María Cruz Ortiz Fernández, Saturnino Ibeas Cortes, Ana Herrero Gutiérrez, Sagrario Beltrán Calvo

The European Space for Higher Education and the Assessment of Competences: An Opportunity to Introduce the Projects in Chemistry.

Tipo de participación: OTROS

International Technology Education and Development Conference
Valencia

03/03/2008 - 05/03/2008

Nombre del libro de actas: International Technology, Education and Development Conference (INTED) - 2008

ISBN: 978-84-612-192-1

José Manuel Benito Moreno, David Allende Honrado, Nidal Hilal, Daniel Johnson, María del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados

Characterization and behaviour of ceramic ultra filtration membranes for the treatment of oil-in-water emulsions

Tipo de participación: POSTERS

11th Mediterranean Congress in Chemical Engineering
Barcelona

21/10/2008 - 24/10/2008

Nombre del libro de actas: 11th Mediterranean Congress in Chemical Engineering. Abstracts en Pen drive. TP12-02 - 2008

Gonzalo Salazar Mardones

Membranes processes into the food industry

Tipo de participación: COMUNICACIÓN ORAL

12/12/2008

Sagrario Beltrán Calvo, Nuria Rubio Rodríguez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Sara María de Diego Ruperez

Efecto de extractos de plantas sobre la estabilidad de aceite extraído de subproductos de pescado como potencial fuente de ácidos grasos omega-3.

Tipo de participación: POSTERS

Food and Health II International Conference of Food Science and Technology
Pamplona

05/11/2008 - 06/11/2008

Nombre del libro de actas: Book of Abstracts of the Conference. 2008. 270
ISBN: 978-84-691-7294-0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Actividades Científicas

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO O TÉCNICO

Instrumentación en la toma de muestras: Equipos de muestreo y análisis impartido, dentro del curso de Muestreo y preparación de muestras.

María Olga Ruiz Pérez
Cursos de especialización
Facultad de Ciencias
Burgos, 16/09/2008
Duración: 2 horas

Emulsiones y Tensioactivos: Fundamentos y Aplicaciones en la Industria Química y Metalúrgica

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina
Programa Doctorado
Facultad de Ciencias
Burgos, 26/05/2008 - 04/07/2008
Duración: 40 horas

Aplicación e investigación de la tecnología de membranas en el sector alimentario. En el master: Evaluación y Diseño de Procesos con membrana en la Industria Alimentaria

María Olga Ruiz Pérez
Master
Facultad de Ciencias
Burgos, 01/11/2008
Duración: 4 horas

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Francisco Javier Arnáiz García, Ana Herrero Gutiérrez, Saturnino Ibeas Cortes, María Cruz Ortiz Fernández, María de los Remedios Pedrosa Sáez, María del Carmen Pereira Fuentes, Silvia Sanllorente Méndez, María Sagrario Sánchez Pastor, Celia Reguera Alonso, Tomas Pérez Pérez, Indalecio Antonio Peñacoba Maestre, Susana Palmero Díaz, Ana Marta Navarro Cuñado, Francisco Javier Hoyuelos Álvaro, Javier García Tojal, Sagrario Beltrán Calvo

The European Space for Higher Education and the assessment of competences: An opportunity to introduce the Projects in Chemistry.

Comunicación Escrita.
03/03/2008 - 05/03/2008

Teresa Sanz Diez

El Profesorado universitario frente al espacio europeo de educación superior

27/11/2008 - 27/11/2008



Victorino Diez Blanco

Experiencias de colaboración Universidad-Empresa

08/10/2008

Sagrario Beltrán Calvo

Directora del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos y Coordinadora del Master en Seguridad y Biotecnología Alimentaria.

01/10/2008

María Olga Ruiz Pérez

Miembro de tribunal de Tesis Doctoral del Departamento de Ingeniería Química y Textil de la Universidad de Salamanca.

22/07/2008 - 22/07/2008

Sagrario Beltrán Calvo

Miembro del Tribunal de Premios Extraordinarios de Doctorado de la Universidad de Burgos

04/12/2008



ÁREA DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

Director: JUAN ANTONIO AYLLÓN DOMÍNGUEZ
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
E-mail: jaayllon@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Asociados:

JUAN ANTONIO AYLLÓN DOMÍNGUEZ jaayllon@ubu.es
(6+6)



ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Director: MARÍA TERESA SANCHO ORTIZ
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258813
Fax: 947258831
E-mail: mtsancho@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Titulares de Universidad:

SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE	salonso@ubu.es
MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ MUIÑO	mafernan@ubu.es
MARÍA TERESA SANCHO ORTIZ	mtsancho@ubu.es

Profesores Ayudantes Doctores:

MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO	mmcavia@ubu.es
------------------------------	--

Becarios de Investigación:

INMACULADA MARTÍN ORTEGA	mimartin@ubu.es
CELIA CARRILLO PÉREZ	ccarrillo@ubu.es

Líneas de Investigación Activas

Estudio de diversos parámetros de caracterización de las mieles.

Descripción: Se estudian, sobre mieles de distintos orígenes botánicos y geográficos, parámetros de control de calidad y tipificación, tales como enzimas, azúcares, conductividad eléctrica y aromas.

Description: Quality control and characterization parameters are studied on honeys from different botanical and geographical origins. Among these parameters, enzymes, sugars, electrical conductivity and flavours are analysed.

Código UNESCO: 310401

Palabras clave: Miel, enzimas, HMF, acidez, agua, azúcares, conductividad eléctrica, aromas.

Keywords: Honey, enzymes, HMF, acidity, moisture, sugars, electrical conductivity, flavours.

Grupo de Investigación: MIEL.

Responsable del grupo de investigación: María Teresa Sancho Ortiz.



Valoración del aporte de nutrientes de la dieta por tablas de composición de alimentos y métodos químicos.

Descripción: Se determina la composición en nutrientes (en especial contenidos en fibra, vitaminas y minerales) y la adecuación a los requerimientos, de la dieta de diferentes grupos de población por tablas de composición de alimentos y métodos analíticos.

Código UNESCO: 320606, 320610

Palabras clave: Nutrición, dietética, composición de alimentos, tablas de composición, análisis, cocinado, ingestas recomendadas.

Keywords: Nutrition, dietetics, food composition, food composition tables, analysis, cooking, adequate intakes.

Grupo de Investigación: NUTRICION.

Responsable del Grupo de Investigación: Sara Raquel Alonso de la Torre y María del Mar Cavia Camarero.

Evaluación del estado nutricional de diferentes grupos de población.

Descripción: La valoración nutricional de diferentes grupos de población se realiza mediante técnicas antropométricas, de bioimpedancia, encuestas alimentarias y determinaciones analíticas.

Código UNESCO: 320606, 320610

Palabras clave: Nutrición, dietética, embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, edad adulta, vejez.

Keywords: Nutrition, dietetics, pregnancy, lactation, childhood, adolescence, adult age, old age.

Grupo de Investigación: NUTRICION.

Responsable del Grupo de Investigación: Sara Raquel Alonso de la Torre y María del Mar Cavia Camarero.

Efecto de los Ácidos Grasos y de la Miel sobre la Concentración de Calcio Intracelular, el Estrés Oxidativo y la Apoptosis.

Descripción: Conocer el efecto de los ácidos grasos sobre la concentración de calcio intracelular, la viabilidad celular, el daño oxidativo y la apoptosis. Estudiar el efecto protector de los antioxidantes de la miel sobre el posible daño oxidativo inducido por los ácidos grasos.

Código UNESCO: 2411, 3206

Palabras clave: Calcio intracelular, daño oxidativo, ácido oleico, ácido linoleico, ácido linolénico, aceite de oliva, miel.

Keywords: Intracellular calcium, oxidative damage, oleic acid, linoleic acid, linolenic acid, olive oil, honey.

Grupo de Investigación: NUTRICIÓN.

Responsable del Grupo de Investigación: Sara Raquel Alonso de la Torre y María del Mar Cavia Camarero.



Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatógrafo de gases con inyector HS y detector FID.
Cromatógrafo de gases acoplado a espectrómetro de masas.
Cromatógrafo de HPLC con detectores UV y fluorescencia.
Espectrofotómetro UV - Vis.
Microscopio óptico con cámara fotográfica y de video.
Analizador automático de fibra FIBERTEC.
Analizador automático de proteínas KJELTEC.
Analizador automático de lípidos SOXTEC.
Espectrofluorímetro VARIAN CARY ELIPSE.
Estufa de cultivos THERMO FORMA SERIE II.
Campana de flujo laminar BURDINOLA AH100.
Lámpara germicida en habitación aislada.
Diferentes medidores antropométricos: Báscula, tallímetro, medidor de panículo adiposo analógico, pie de rey, cinta métrica.
Aparato medidor de bioimpedancia BIOSCAN SPECTRUM MULTIFRECUENCIA.

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Caracterización de las mieles producidas en Burgos por su composición en sustancias naturales volátiles y semivolátiles.

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León.

2006-2008.

Investigador responsable: Miguel Ángel Fernández Muiño.

Otros Investigadores Participantes: Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz, Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero.

Tipificación Química y Sensorial de mieles de Burgos

Entidad participante: Junta de Castilla y León

01/01/2008 - 31/12/2010

Investigador responsable: María Teresa Sancho Ortiz

Otros investigadores participantes: Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño.



CONTRATOS DE I+D+I

Planificación de menús para la comida de ancianos no válidos: Requisitos nutricionales, ingestas recomendadas

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: El Gusto de Servirle S.L.

Entidad participante: Universidad de Burgos

Enero 2007 a diciembre 2010.

Investigadores responsables: Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero

Análisis polínico de la miel galardonada con el primer premio en el concurso de mieles celebrado en Espinosa de los Monteros.

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: SPRINTEM S. A.

Entidad participante: Universidad de Burgos

1 mes en 2008.

Investigadores responsables: Miguel Ángel Fernández Muiño y María Teresa Sancho Ortiz.

TESIS DOCTORALES

Caracterización geográfica de las mieles de Burgos

Doctorando: María Inmaculada Martín Ortega

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

09/10/2008

Directores: Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz

Calificación: Sobresaliente cum laude

Doctorado Europeo: Sí

Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

María del Mar Cavia Camarero, Cristina Álvarez, C. Martínez, Miguel Ángel Fernández Muiño, José F. Huidobro, María Teresa Sancho Ortiz.

Evolution of HMF of honeys from continental and oceanic climates over three years: influence of induced granulation.

International Journal of Food Science and Nutrition, 1, 59, 2008, 88-94.

ISSN: 0963-748

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION



María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño, José F. Huidobro, María Teresa Sancho Ortiz.

Best Before Period once opened for honeys from oceanic climates on the basis of their acidity types.

International Journal of Food Science and Technology, 43, 2008, 1929-1934

Livia Persano Oddo, Tim A. Heard, Antonio Rodríguez Malaver, Rosa Ana Pérez, Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz, Giulio Sesta, Lorezo Lusco, Patricia Vit.

Composition and antioxidant activity of Trigona carbonaria Honey from Australia.

Journal Medicinal Food, 11 (4), 2008, 789-794.

ISSN: 1096-620X

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz, Gonzalo Moreno, Gavin Rintoul, Bruce R. D'arcy

Characterization of Honeydew Honey Blends by their volatile and semivolatile compounds

Tipo de participación: POSTERS

1ST World Honeydew Honey Symposium

Tzarevo, Bulgaria

01/08/2008 - 03/08/2008

Sara Raquel Alonso de la Torre, Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz, María del Mar Cavia Camarero, Gonzalo Moreno

Characterization of Honeydew Honey Blends by quality control parameters

Tipo de participación: POSTERS

1ST World Honeydew Honey Symposium

Tzarevo, Bulgaria

01/08/2008 - 03/08/2008

Sara Raquel Alonso de la Torre, María Teresa Sancho Ortiz, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño

Adaptation of the subject Human Nutrition at the University of Burgos, Spain to the European Higher Education Space

Tipo de participación: POSTERS

International Conference on Excellence in Education 2008: Future Minds and Creativity

Paris, Francia

02/07/2008 - 04/07/2008



Sara Raquel Alonso de la Torre, Miguel Ángel Fernández Muiño, Jordi Rovira Carballido, María Teresa Sancho Ortiz, María del Mar Cavia Camarero

Adaptation of the subject Food and Culture Lectured at the University of Burgos, Spain to the European Higher Space

Tipo de participación: POSTERS

International Conference on Excellence in Education 2008: Future Minds and Creativity

Paris, Francia

Fecha: 02/07/2008 - 04/08/2008

CONGRESOS NACIONALES

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Beatriz Prieto

Evaluación del aporte de Energía y Nutrientes en la población de Villalcazar de Sirga, Palencia.

Tipo de participación: POSTERS

VIII Congreso de la SENC

Valencia

22/10/2008 - 25/10/2008

Nombre del libro de actas: Revista Española de Nutrición Comunitaria - 2008

ISBN: 1135-3074

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Beatriz Prieto

Evaluación de la ingesta de Alimentos en la población de Villalcazar de Sirga, Palencia.

Tipo de participación: POSTERS

VIII Congreso de la SENC

Valencia

22/10/2008 - 25/10/2008

Nombre del libro de actas: Revista Española de Nutrición Comunitaria - 2008

ISBN: 1135-3074



Actividades Científicas

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO O TÉCNICO

II Jornadas sobre la enfermedad Celíaca. Mesa Redonda: Ser Celíaco hoy.

Sara Raquel Alonso de la Torre, Isabel Álvarez, Alicia Ramos, Sofía Alemán
Jornada
Monasterio de San Juan.
Burgos, 20 - 28/05/2008

ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES I+D+I

Alergias e intolerancias alimentarias: El peligro en la mesa.

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero.
Aula de Estudios Científicos Caja de Burgos
Jornada
Burgos, 29 octubre 2008

Alimentos apícolas: Actualidad y perspectivas futuras.

María Teresa Sancho Ortiz, Miguel Ángel Fernández Muiño.
Aula de Estudios Científicos Caja de Burgos
Jornada
Burgos, 2008

Toxicología abiótica alimentaria: Problemas emergentes.

Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz
Aula de Estudios Científicos Caja de Burgos
Jornada
Burgos, 2008

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

María Teresa Sancho Ortiz
Mitos en la alimentación
10/12/2008 - 10/12/2008

Sara Raquel Alonso de la Torre
Los Desayunos del Corazón
Taller organizado por el Colegio de Farmacéuticos, la Federación de Organizaciones de Panadería de Castilla y León y contando con el apoyo de la Consejería de Educación.
18/03/2008



Sara Raquel Alonso de la Torre
Las Dietas Milagro a Debate
Conferencia organizada por Interclub Caja de Burgos
07/05/2008

Sara R. Alonso del Torre y María del Mar Cavia Camarero.
Talleres en la VIII Semana de la Ciencia.
Desarrollo de labores de diseño, montaje y realización de talleres científicos para alumnos de secundaria.
Del 10 al 16 de noviembre de 2008.



ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Director: ISABEL JAIME MORENO
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258814
Fax: 947258831
E-mail: ijaime@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Titulares de Universidad:

ISABEL JAIME MORENO	ijaime@ubu.es
JORDI ROVIRA CARBALLIDO	jrovira@ubu.es
MONTSERRAT COLLADO FERNÁNDEZ	montcol@ubu.es
MARÍA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ	marglez@ubu.es
JOSÉ MANUEL ENA DALMAU	joseena@ubu.es

Ayudantes de Universidad:

MARÍA DOLORES RIVERO PÉREZ	drivero@ubu.es
----------------------------	--

Becarios de Investigación:

LUCÍA GONZÁLEZ ARNÁIZ	lgarnaiz@ubu.es
MARÍA GÓMEZ RECIO	mgregcio@ubu.es
JAVIER GONZÁLEZ GONZÁLEZ	jggonzalez@ubu.es
SARA MARÍA DE DIEGO RUPÉREZ	sddiego@ubu.es
SANDRA MARÍA OSES GÓMEZ	smoses@ubu.es
ANA MARÍA CAMARERO	amcamarero@ubu.es
BARTOLOMÉ	
BEATRIZ ÁNGULO PALACIOS	bangulo@ubu.es



Líneas de Investigación Activas

Nuevas tecnologías de elaboración, evaluación de la calidad y caracterización de bebidas alcohólicas.

Investigadores: María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Beatriz Angulo Palacios, Montserrat Sánchez Iglesias.

Descripción: Estudios de caracterización de bebidas alcohólicas y de su calidad (sensorial, físico-química y nutricional). Aplicación de nuevas prácticas y tecnologías en su elaboración (nuevos equipos, coadyuvantes, procesos y técnicas), especialmente de vinos.

Description: Quality control and characterization of alcoholic beverages. Application of new oenological practices and technologies to improve alcoholic beverages quality, especially wines quality.

Código UNESCO: 330901, 330905, 330929, 330914

Palabras clave: Bebidas alcohólicas, calidad, caracterización, nuevas tecnologías.

Keywords: Alcoholic beverages, Quality of, characterization, new technologies.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Viticultura: Estudio de la maduración de la uva de vinificación: Influencia varietal, edad, prácticas culturales, factores edafoclimáticos, etc. Momento óptimo de vendimia.

Investigadores: María Luisa González San José.

Descripción: Estudio de la madurez fenólica junto con parámetros clásicos para poder determinar los momentos más adecuados para la vendimia en función del vino que se desea obtener.

Description: Study of grape ripening in order to optimise the wine production.

Código UNESCO: 330929

Palabras clave: Viticultura, uva, maduración.

Keywords: Viticulture, grapes, ripening, maturity.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido



**Constituyentes alimentarios bioactivos no-nutricionales:
compuestos fenólicos y melanoidinas.**

Investigadores: María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Beatriz Angulo Palacios, Montserrat Sánchez Iglesias.

Descripción: Estudios de aislamiento y caracterización de fenoles y melanoidinas presentes en distintos alimentos, y de sus implicaciones en la calidad sensorial, físico-química y nutricional de los mismos.

Description: Evaluation and control of food phenols and melanoidins, and studies of their roll on the food quality.

Código UNESCO: 330903.

Palabras clave: Bebidas alcohólicas, calidad, caracterización, nuevas tecnologías.

Keywords: Alcoholic beverages, Quality of, characterization, New technologies.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Análisis sensorial de alimentos: Evaluación de la calidad sensorial de alimentos, desarrollo de fichas de cata y perfiles descriptivos según productos, estudios de preferencias y mercado, entre otros.

Investigadores: María Luisa González San José, Isabel Jaime Moreno y Jordi Rovira Carballido

Descripción: Se trata de estandarizar la medida de las propiedades sensoriales mediante el desarrollo de la metodología más apropiada a cada tipo de alimentos y como estas propiedades influyen en el consumidor

Description: The aim is to standardise the measurement of sensory properties developing the most suitable methodology for each type of foods and to know the properties have influence on consumer.

Código UNESCO: 330910

Palabras clave: Alimentos, análisis sensorial, textura, aroma y sabor, perfiles.

Keywords: Food sensory analysis, texture, flavour, profiles.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Estudio de propiedades físicas de los alimentos: Relación con la calidad sensorial, modificaciones durante el proceso de elaboración, índices de conservación y deterioro, entre otros.

Investigadores: María Luisa González San José, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido y Montserrat Collado Fernández

Descripción: Se trata de evaluar las propiedades físicas que sirvan de indicadores para conocer diversos aspectos de los alimentos de más difícil valoración como las propiedades sensoriales y en especial las que permitan seguir los procesos de elaboración y el deterioro.



Description: The aim is to evaluate the physical properties that can be used as indicators of sensory properties and to monitoring easily the elaboration process and the spoilage of food.

Código UNESCO: 330920

Palabras clave: Color, textura, viscosidad, alimentos.

Keywords: Colour, texture, viscosity, food.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Medida instrumental y digital del color en alimentos.

Investigadores: José Manuel Ena Dalmau

Descripción: Obtención de parámetros de color (CIELAB) constantes y reproducibles en alimentos fluidos mediante el análisis de imágenes de alimentos obtenidas por medios digitales.

Description: Food colour parameters (CIELAB) determination by image analysis. Multipoint and multisample measurements.

Código UNESCO: 330909, 330913

Palabras clave: Color, alimentos, análisis de imagen.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Estudio de la caracterización, tipificación y conservación de la cebolla Horcal.

Investigadores: Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno y Montserrat Collado Fernández

Descripción: El objetivo es conocer las características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales de la cebolla Horcal para optimizar su utilización como ingrediente en diversos alimentos y establecer los sistemas de conservación más idóneos.

Description: The aim is the evaluation of the physic-chemical, microbiological and sensorial characteristics of Horcal variety onion to optimize its utilization as ingredient of different foods and to determine the most suitable preservation methods.

Código UNESCO: 330913, 330991

Palabras Clave: Cebolla, conservación, vida útil.

Keywords: Onion, preservation, self-life.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido



Alimentos derivados de cereales: Estudios de la influencia de las materias primas sobre la calidad del producto final. Estudios de mejora de la vida media, valor nutricional y funcionalidad modificando la tecnología de elaboración.

Investigadores: Montserrat Collado Fernández y María Luisa González San José

Descripción: Estudios de relación entre la calidad de la harina y los productos de bollería elaborados con ellos. Adaptación de las condiciones de almacenaje, material de envasado y formulación para prolongar la vida de anaquel de los productos de bollería.

Description: The aim is to know the relationship between flour quality and quality of bakery products and to optimize making process in order to improve the self life of these products.

Código UNESCO: 330904, 330907

Palabras clave: Cereales, harinas, pan, bollería, repostería industrial.

Keywords: Cereals products, flour, break, bakery products, cookies and cakes.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido

Caracterización, tipificación y conservación de productos cárnicos crudos curados y cocidos.

Investigadores: Jordi Rovira Carballido e Isabel Jaime Moreno.

Descripción: Evaluar como afectan la materia prima, formulación y las condiciones del proceso de elaboración en las características físico-químicas, microbiológicas y sensoriales de distintos productos cárnicos. Esta caracterización servirá de base para el estudio de métodos de conservación y envasado que prolonguen la vida útil de los mismos.

Description: The aim is to know the influence of raw material, formulation and manufacture process conditions on physical-chemical, microbiological and sensory properties of dry cured and cooked meat products. This characterization will be the basis for a further study of preservation methods, packaging and heat treatment, to extend the self life of the products.

Código UNESCO: 330921, 330913, 330914

Palabras Clave: Productos cárnicos, conservación, atmósferas modificadas.

Keywords: Meat products, preservation, modified atmosphere packaging.

Grupo de Investigación: Tecnología de los Alimentos

Responsable de Grupo de Investigación: Jordi Rovira Carballido



Estudio de cebos de pesca biodegradables

Investigadores: Montserrat Collado Fernández

Descripción:

Description:

Código UNESCO: 310104, 330900

Palabras Clave:

Keywords:

Infraestructura científica y grandes equipos

Planta piloto equipada con líneas de elaboración de productos cárnicos, productos lácteos, derivados de cereales, bebidas alcohólicas y conservas.

Equipo de envasado a vacío y con atmósferas protectoras y medidor de la composición de gases (CO₂ y O₂).

Sala de cata.

Secadero.

Equipos de medida instrumental de propiedades sensoriales:

Texturómetro, viscosímetro y espectrocolorímetro

HPLC-DAD-IR.

GLC: FID y MS

Espectrofluorímetro

Liofilizador

Nariz electrónica



Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Validación de la Zonificación de las Regiones Vitivinícolas con DO de Castilla y León: Unidades homogéneas del medio clasificadas como óptimas

Entidad Financiadora: Junta de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de Burgos, Estación Enológica de Castilla y León

01/01/2006 - 31/12/2008

Cuantía de la subvención: 19.300 €

Investigador responsable: María Luisa González San José

Otros investigadores participantes: María Dolores Rivero Pérez

Sistemas innovativos para modificar el grado alcohólico del vino y posibles aplicaciones en el diseño de nuevos productos

01/05/2007 - 31/05/2010

Investigador responsable: María Luisa González San José

Otros Investigadores Participantes: María Dolores Rivero Pérez

Estudio de la influencia de la ingesta de vinos tinto de Castilla y León sobre el estado redox y el estrés oxidativo inducido en ratas Wistar.

Entidad participante: Fundación Burgos por la Investigación de la Salud

01/01/2008 - 31/12/2010

Investigador responsable: Pilar Muñiz Rodríguez

Otros investigadores participantes: María Dolores Rivero Pérez, María Luisa González San José, Basilia González, Mónica Cavia

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación. EDUCAT

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa Sanz Diez

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación. EDUCAT

01/01/2008 - 31/12/2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos



Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría, Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar Muñiz Rodríguez

Elaboración de cebos biodegradables para pesca alternativos a pescado fresco y señuelos plásticos

01/05/2008 - 31/12/2009

Investigador responsable: Montserrat Collado Fernández

CONTRATOS DE I+D+I

Extracción de aromas de marisco con fluidos supercríticos

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: IDOKI SCF Technologies, S. L.

01/12/2007 - 30/03/2008

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros Investigadores Participantes: Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido

Presupuesto: 13.441,18 €

TESIS DOCTORALES

Estudio del poder Antioxidante de vinos tintos Españoles

Doctorando: María Dolores Rivero Pérez

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

16/09/2008

Directoras: María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez

Calificación: Máxima de Apto Cum Laude

Doctorado Europeo: Sí

Influencia de la cebolla variedad Horcal en las características físico-químicas y sensoriales de la morcilla de Burgos

Doctorando: Lucía González Arnáiz

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

18/09/2008

Directores: Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido

Calificación: Sobresaliente cum laude

Doctorado Europeo: Sí



Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

Ana María Díez Mate, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Eva Santos López

Application of organic acid salts and high-pressure treatments to improve the preservation of blood sausage.

Food Microbiology, 25, 2008, 154 - 161
ISSN: 0740-0020

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez, Silvia Pérez Magariño

Antioxidant profile of red-single variety wines microoxygenated before malolactic fermentation

Food Chemistry, 2008, 1004 - 1011
ISSN: 0308-8146

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Miriam Ortega Heras, Silvia Pérez Magariño, Carlos González Huerta

Changes in the volatile composition of red wines during aging in oak barrels due to microoxygenation treatment applied before malolactic fermentation.

European Food Research Technology, 2008, 1485 - 1493

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez, María S. Gíao, F. Xavier Malcata, Manuela E. Pintado, Monika Kosinska

Protection of deoxyribose and DNA from degradation by using aqueous extracts of several wild plants

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2008, 633 - 640
ISSN: 0022-5142

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María del Carmen Torres, Laura Boix, Victoria Valls-Belles, Pilar Codoñer-Franch

A-tocopherol, MDA-4HNE and 8-OHdG levels in liver and heart mitochondria of adriamycin-treated rats fed with alcohol-free beer

Toxicology, 2008, 97 - 101
ISSN: 0300483X

María Luisa González San José, Miriam Ortega Heras, Silvia Pérez Magariño
Microoxygenation treatment and sensory properties of young red wines.

Food SCI Technol INT, 2008
ISSN: 10820132



María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Silvia Pérez Magariño, Beatriz Angulo, Miriam Ortega Heras

Indicence des copeaux de bois sur les caractéristiques finales des vins rouges

Revue des Oenologues et des techniques vitivinicoles et oenologiques, 128, 2008, 53 - 56

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Pilar Muñiz Rodríguez, Miriam Ortega Heras

Antioxidant Potencial of single-variety red wines aged in the barrel and in the bottle

Food Chemistry, 111, 2008, 957 - 964
ISSN: 0308-8146

Sandra María Osés Gómez, Frank Devlieghere, Nancy Van Houteghem, Mieke Uyttendaele

Effects of CO₂ on the resuscitation of Listeria monocytogenes injured by various bactericidal treatments

International Journal of Food Microbiology, 123, 2008, 67 - 73
ISSN: 01681605

Ana María Díez Mate, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Luca Cocolin, K. Rantsiou, Rosalinda Urso

Spoilage of blood sausages morcilla de Burgos treated with high hydrostatic pressure

International Journal of Food Microbiology, 123, 2008, 246 - 253
ISSN: 01681605

Isabel Jaime Moreno, Cristina Molinero, M. Dolores García-Cachán, Beatriz Martínez, Consuelo González-Fernández, Begoña Rubio

The Anatomical Origin of Raw Meat Affects the Sensory and Chemical Characteristics of a Dry-Cured Beef Product: Cecina de León

Food Sci Tech Int , 2008, 225 - 232

María Luisa González San José, Miriam Ortega Heras, Silvia Pérez Magariño
Microoxygenation treatment and sensory properties of young red wines

Food Science and Technology International, 14, 2008, 146 - 151



Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Begoña Rubio, Beatriz Martínez, M. Dolores García-Cachán

Effect of the packaging method and the storage time on lipid oxidation and colour stability on dry fermented sausage salchichón manufactured with raw material with a high level of mono and polyunsaturated fatty acids

Meat Science, 2008, 1182 - 1187

ISSN: 0309-1740

ARTÍCULOS EN REVISTAS NACIONALES

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

Implicación de los compuestos fenólicos de bajo peso molecular en el potencial antioxidante de vinos tintos españoles

Alimentaria-revista de tecnología e higiene de los alimentos

Páginas: 88 - 90

01/01/2008

Montserrat Collado Fernández, Toni Monleón Getino

Calidad industrial del trigo y la harina. Técnicas de control estadístico de procesos y software

Alimentación, Equipos y Tecnología

Páginas: 32 - 35

01/01/2008

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Miriam Ortega Heras, Beatriz Angulo Palacios, Silvia Pérez Magariño

Chips and final characteristics of red wines

Título de la obra colectiva: **Wine Active Compounds. Proceedings of the WAC 2008 International Conference**

ISBN: 2-905428-31-7

University of Bourgogne, Francia, 2008, 2

María Luisa González San José, Vicente Gómez Miguel, V. Sotes

Environmental factors which determine how to select sub-areas for mountain viticulture

Título de la obra colectiva: **Actas Cervim 2008**

ISBN: 978-88-902330-1-2

España, 2008, 10



Montserrat Collado Fernández, Ángel Fombellida, Noelia Díez, María de las Heras

Influencia de la fertilización en la calidad de la cebolla Horcal

Título de la obra colectiva: **Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas**

ISBN: 978-84-200-111-0

Acribia, 2008, 8

Montserrat Collado Fernández, Isabel Jaime Moreno, Noelia Díez, Jordi Rovira Carballido

Características físico-químicas y perfil aromático de la cebolla Horcal en comparación con otras variedades de cebolla

Título de la obra colectiva: **Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas**

ISBN: 978-84-200-111-0

Acribia, 2008, 8

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

Effect of Spanish red wine on biomarkers of oxidative stress. Contribution of phenolic composition

Título de la obra colectiva: **Wine Active Compounds. Proceedings of the WAC 2008. International Conference**

ISBN: 2-905428-31-7

University of Bourgogne, France (European Territory), 2008.

Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Mihaela Bleoju, Vicente Gómez-Miguel

Correspondence among viticulture zonification units and phenolic composition of red grapevine cultivated on Ribera de Duero Apellation of Origin vineyards

Tipo de participación: POSTERS

International Symposium on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wines

Montpellier, Francia

04/06/2008 - 06/06/2008

María Luisa González San José, Mihaela Bleoju, María Dolores Rivero Pérez, Vicente Gómez Miguel

Composition of grape grown on different homogeneous terroir units (HTU)

Tipo de participación: POSTERS

VII International Terroir Congress

Nyon, Suiza

19/05/2008 - 23/05/2008



María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez

Effect of spanish red wine on biomarkers of oxidative stress.

Contribution of phenolic composition

Tipo de participación: POSTERS

Wine Active Compounds

Beaune, Francia

01/03/2008 - 31/03/2008

Susana González Mateo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez

Influence of MRPs isolated from different Spanish muffins on biomarker of DNA oxidative damage

Tipo de participación: POSTERS

FEBS Congress

Atenas, Grecia

28/06/2008 - 03/07/2008

María Elena Corcuera Tecedor, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Sandra María Osés Gómez, Ana María Díez Mate

Microbial and sensory changes during the anaerobic cold storage of morcilla de Burgos inoculated with Weissella viridescens and Leuconostoc mesenteroides

Tipo de participación: POSTERS

Food Micro 2008

Aberdeen, Reino Unido

01/01/2008 - 31/12/2008

Montserrat Collado Fernández, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Noelia Díez, Ángel Fombellida

Antioxidant Capacity and Pungency of Horcal Onion under Refrigeration Storage

Tipo de participación: POSTERS

Postharvest Unlimited 2008

Berlín, Alemania

05/11/2008 - 07/11/2008

Nombre del libro de actas: Postharvest Unlimited 2008. Abstract - 2008

ISBN: 0947-7314: Leibniz-Institut für Agrartechnik Postdam-Bornim e.V.

ATB.

María Luisa González San José, Mihaela Bleoju, María Dolores Rivero Pérez, Silvia Pérez Magariño, Miriam Ortega Heras

Effect of different extractive oenological practices on phenolic and color composition of red wines

Tipo de participación: POSTERS

IUFOST, 14th World Congress of Food Science and Technology

Shangai, China

19/10/2008 - 23/10/2008



María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Mihaela Bleoju, Vicente Gómez Miguel

Phenolic composition of red wines made from grapes cultivated on homogeneous soil units

Tipo de participación: POSTERS

IUFOST, 14th World Congress of Food Science and Technology

Shangai, China

19/10/2008 - 23/10/2008

Sara Raquel Alonso de la Torre, Miguel Ángel Fernández Muiño, Jordi Rovira Carballido, María Teresa Sancho Ortiz, María del Mar Cavia Camarero

Adaptation of the Subject Food and Culture Lectured at the University of Burgos, Spain to the European higher Space.

Tipo de participación: POSTERS

International Conference on Excellence in Education 2008: Future Minds and Creativity

Paris, Francia

02/07/2008 - 04/08/2008

María Elena Corcuera Tecedor, Ana María Díez Mate, Isabel Jaime Moreno, Carolle Tonello

Effectiveness of high hydrostatic pressure on detection of L. monocytogenes in pork cured loin by conventional microbiology and pcr real time analysis

Tipo de participación: POSTERS

Food Micro 2008

Aberdeen, Reino Unido

01/01/2008

Nombre del libro de actas: Envolving Microbial Food Quality Safety

María Luisa González San José, M. Ortega Heras, S. Pérez Magariño

Sensorial Characteristic of single variety red wines fro four local variants of Tempranillo

Tipo de participación: POSTERS

Denominación del congreso: VII Congrès International des terroirs viticoles 2008

Nyon, Suiza

19/05/2008 - 23/05/2008

María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Susana González

Contribution of melanoidins to some properties of Spanish muffins

Tipo de participación: POSTERS

14th World Congress of Food Science and Technology

Shangai, China

19/10/2008 - 23/10/2009



María Luisa González San José, Vicente Gómez Miguel

Wine quality and Terroir Selection in High altitude Spanish Apellations of Origen

Tipo de participación: POSTERS

14TH World Congress of Food Science and Technology

Shangai, CHINA

19/10/2008 - 23/10/2009

CONGRESOS NACIONALES

Sagrario Beltrán Calvo, Nuria Rubio Rodríguez, Teresa Sanz Diez, Sara

María de Diego Ruperez, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido

Supercritical fluid extraction and fractionation of high quality fish oil from hake skin

Tipo de participación: POSTERS

11th European Meeting on Supercritical Fluids

Barcelona

04/05/2008 - 07/05/2008

Nombre del libro de actas: Abstracts of the 11th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing - 2008

ISBN: 2-905267-58-5

Sagrario Beltrán Calvo, Rodrigo Martínez Velasco, Teresa Sanz Diez, Isabel

Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Lucía García Arnáiz

Supercritical Fluid Extraction of Volatile Components from Food Products

Tipo de participación: POSTERS

11th European Meeting on Supercritical Fluids

Barcelona

04/05/2008 - 07/05/2008

Nombre del libro de actas: Abstracts of the 11th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives in Supercritical Fluids: Nanoscience, Materials and Processing - 2008

ISBN: 2-905267-58-5

Montserrat Collado Fernández, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido,

Noelia Díez

Características físico-químicas y perfil aromático de la cebolla Horcal en comparación con otras variedades de cebolla

Tipo de participación: POSTERS

IX Congreso Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha

Zaragoza

23/09/2008 - 26/09/2008



Montserrat Collado Fernández, María de las Heras, Noelia Díez, Ángel Fombellida

Influencia de la fertilización en la calidad de la cebolla Horcal

Tipo de participación: POSTERS

IX Congreso Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha Zaragoza

23/09/2008 - 26/09/2008

Sagrario Beltrán Calvo, Nuria Rubio Rodríguez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Sara María de Diego Ruperez

Efecto de extractos de plantas sobre la estabilidad de aceite extraído de subproductos de pescado como potencial fuente de ácidos grasos omega-3.

Tipo de participación: POSTERS

Food and Health II International Conference of Food Science and Technology Pamplona

Pamplona

05/11/2008 - 06/11/2008

Nombre del libro de actas: Book of Abstracts of the Conference. 2008.. 270

ISBN: 978-84-691-7294-0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Susana Palmero Díaz, Saturnino Ibeas Cortes, José Miguel García Pérez

Programa de acogida para los alumnos de nuevo ingreso de la Facultad de Ciencias del curso 2008/2009.

29/09/2008 - 29/09/2008

Isabel Jaime Moreno

Jornada: Qué implica para los estudiantes la adaptación al EEES. Los estudios de Grado en Química y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

15/10/2008

Isabel Jaime Moreno

Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos

01/06/2008