

- Los trabajos presentados en formato póster estarán expuestos durante todos los días que se celebra el congreso (5, 6 y 7 de Noviembre 2008)

Materias Primas y Desarrollo de Nuevos Productos

Estudio de Marcadores Moleculares para la Trazabilidad en la IGP Pollo de Prat

L. Álvarez Del Castillo, A. Francesch, H. Eding, S. Weigend

Efecto de la Cocción en Condiciones de Vacío Continuo sobre la Textura del Garbanzo (CICER ARIETINUM VAR. PEDROSILLANO)

A. Andrés-Bello, P. García-Segovia, J. Martínez-Monzó

Influencia de Distintas Prácticas Enológicas sobre Aromas Primarios en Vinos Tintos de Mencía

A. Añón Novillo, M.M. Losada Arias, E. Revilla, J. López Domínguez, J. Andrés Cortés

Influencia de Distintas Prácticas Enológicas sobre Aromas Secundarios en Vinos Tintos de Mencía

A. Añón Novillo, M.M. Losada Arias, E. Revilla, J. López Domínguez, J. Andrés Cortés

Influencia de la Irradiación en Licopeno presente en Piel de Tomate Seca incorporada a Productos Cárnicos

M.M. Calvo, M.C. Gámez, M.L. García, M.D. Selgas

Trazabilidad Racial de Productos Ibéricos

D. Carrión, C. Cía, M.A. Higuera, L. Álvarez del Castillo

Cambios en las Propiedades Antioxidantes en Cuatro Variedades de Ciruelas Amarillas durante su Maduración en el Árbol

S. Castillo, H. Díaz-Mula, M. Serrano, P.J. Zapata, F. Guillén, D. Martínez-Romero, D. Valero

Cambios Sensoriales durante la Vida Útil del Filete de Doradas (Sparus Aurata) alimentadas con Dietas con Sustitución del Aceite de Pescado

P. Castro, J.C. Penedo, M.J. Caballero, R. Millán, R. Ginés, D. Montero, M. Izquierdo

Componentes Bioactivos en el Espárrago Verde y Triguero de Huétor Tájar

J.M. Fuentes-Alventosa, S. Jaramillo-Carmona, G. Rodríguez-Gutiérrez, A. Lama-Muñoz, A. Jiménez-Araujo, R. Guillén-Bejarano, J. Fernández-Bolaños, R. Rodríguez-Arcos

Inmunoensayo en Flujo Lateral para el Screening de Sulfatiazol en Miel

J.A. Gabaldón, I. Guillén, A. Martínez, S. Morais, R. Puchades, A. Maquieira

Calidad Sensorial de un Producto Cárnico enriquecido con Ácido Fólico y sometido a Radiaciones Ionizantes

I. Galán, M.L. García, M.D. Selgas

Esferas de Alginato. Como Controlar el Proceso de Esferificación

P. García-Segovia, F. Sapiña, S. Caba, P. Castells, A. Andrés-Bello, J. Martínez-Monzó

Reutilización de la Levadura en Fermentaciones de la Cerveza: Simulaciones por Ordenador

M. Ginovart, X. Portell, M. Silbert

Relación entre Curvas RVA de Harina Blanca e Integral

M. Gómez, J. Pardo, E. Ruiz, B. Oliete

Estudio de la Aptitud Tecnológica de Cepas de Bacterias Lácticas aisladas de Productos Lácteos Tradicionales como Criterio de Selección para uso Comercial en Starters

L. González, N. Sacristán, M.E. Tornadijo

Evaluación de la Eficiencia de algunas Fibras de Microextracción en Fase Sólida para el Estudio del Espacio de Cabeza de Quesos Ahumados

M.D. Guillén, B. Abascal

Efectos de la Incorporación de Emulsiones Múltiples y Esteviósido en el Comportamiento Mecánico-Sensorial de Yogur

C. Lobato-Calleros, C. Ramírez-Santiago, E.J. Vernon-Carter, D. Rubio-Hernández, F. Cruz-Sosa

Influencia de Distintas Prácticas Enológicas sobre Aromas Terciarios en Vinos Tintos de Mencía

J. López Domínguez, A. Añón Novillo, M.M. Losada Arias, E. Revilla, J. Andrés Cortés

Aplicación de Fibra de Maracuyá (*Passiflora Edulis* Var. *Flavicarpa*) a un Producto Colombiano Cárnico Crudo-Curado: Influencia sobre las Propiedades Químicas y Fisicoquímicas

J. López Vargas, J.A. Gallego Restrepo, DA Restrepo Molina, E. Sánchez-Zapata, E. Sendra, J.A. Pérez-Álvarez, J. Fernández-López, M.E. Sayas-Barberá

Influencia de la Adición de Fibra de Caña de Azúcar (*Saccharus Officinarum*) en Chorizo tipo Medellín sobre el Color y la Textura durante el Proceso de Secado-Maduración

J.H. López Vargas, J.A. Gallego Restrepo, D.A. Restrepo Molina, E. Sendra, J.A. Pérez-Álvarez, J. Fernández-López, E. Sayas-Barberá, E. Sánchez-Zapata

Pez Cebra como Modelo de Validación de Nuevos Componentes para el Sector Alimentario mediante un Enfoque Genómico

M. Olasagasti, U. Oyarbide, M.A. Pardo, O. Martínez de Ilárduya, S. Rainieri

Efecto del Tipo de Fruto Seco y su Presentación sobre las Características Físicas de los Bizcochos Tipo Tradicional

B. Oliete, M. Gómez, E. Ruiz, P.A. Caballero, F. Ronda, C.A. Blanco

Efecto del Tipo y Porcentaje de Fruto Seco sobre las Características Físicas de los Bizcochos Tipo Tradicional

B. Oliete, M. Gómez, E. Ruiz, F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco

Variación Anual de la Composición Química de la Leche de Vaca de la Cuenca Lechera de Córdoba, Argentina

R.P. Pecora, G. Cherubini, G. Gon, C.A. Dalla Costa, D. Hantis, S.C. Kivatinitz .

Microestructura y Valoración Sensorial de Quesos Tradicionales Valencianos, elaborados con Leche de Oveja Guirra

I. Pérez-Munuera, I. Hernando, E. Llorca, A. Jiménez, E. Hernández

Efecto de la Adición de Fibra y Goma Xantana en la Vida Útil del Bizcocho

E. Ruiz, M. Gómez, B. Oliete, F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco

Estudio de la Actividad Aminopeptidasa de Cepas de *Geotrichum Candidum* aisladas de Quesos Tradicionales como Criterio de Selección para uso Comercial en Starters

N. Sacristán, L. González, H. Sandoval, M.E. Tornadijo

Cremolacteos de Mango como Alternativa Alimentaria para Productos Funcionales de Alto Valor Nutricional

G. Salamanca Grosso, L. M Reyes Méndez, T.M. Osório, A. Casp Vanaclocha

Kamaboko como Oferta Nutricional de Alto Valor Biológico a Partir de Cachama (*Colossoma* sp) y Tilapia (*Oreochromis* sp)

G. Salamanca Grosso, M. P. Osorio Tangarife, C. A. Henao Rojas, L. M. Reyes Méndez, K. C. Botero

**Origen Botánico Propiedades Físicoquímicas Microbiológicas del Polen
colectado en Algunas Zonas Apícolas de la Campiña de Boyacá**

G. Salamanca Grosso, C. R. Pérez Figueredo, E. F. Vargas González

**Caracterización del Músculo Oscuro (“Sangacho”) de Atún Yellowfin
(Thunnus Albacares) como Materia Prima para la Elaboración de “Paté”**

E. Sánchez-Zapata, J.A. Pérez-Álvarez, J. Fernández-López, E. Sendra,
E. Sayas-Barberá, C. Navarro, M. Viuda-Martos

**Alteración del Perfil Proteico de Leche en Polvo Reconstituida por Acción
de la Luz Ultravioleta o Fluorescente**

D. Scheidegger, R.P. Pecora, P. Radici, S.C. Kivatinitz

**Evaluación de la Presencia de Óxidos de Colesterol en Embutidos Crudos
Curados con Aceite de Alga en su Formulación**

I. Valencia, D. Ansorena, I. Astiasarán

**Propiedades Físicoquímicas de Dispersiones Formadoras de
Recubrimiento de Quitosano-Ácido Oleico: Efecto del pH**

M. Vargas, C. Pastor, A. Chiralt, C. González-Martínez

**Propiedades Físico-Químicas de un Producto Cárnico Cocido Tipo
Mortadela adicionado con Co-Productos Cítricos y Aceite Esencial de
Romero**

M. Viuda Martos, J. Fernández López, E. Sendra, E. Sayas, E. Sánchez
Zapata, C. Navarro, J.A. Pérez Álvarez

Tecnologías y Control de Procesos Industriales
Agroalimentarios

**Determinación del Coeficiente Superficial de Transmisión de Calor en los
Procesos que utilizan Pulverización de Agua**

J. Abril, J. J. Gómez, A. Casp

**Influencia de la Posición en el Procesado Térmico de Alimentos en
Barquetas Plásticas**

J. Abril, A. Casp

**Efecto del Tratamiento Térmico en Vegetales (Phaseolus vulgaris,
Cucurbita pepo) envasados al Vacío antes de la Cocción**

I. Achaerandio, M. Peñas, M. Córdoba, R. Prats, V. Sáez, M. Pujolà

Tratamientos Térmicos en Sandía mínimamente procesada en Fresco

E. Aguayo, V.H. Escalona, E. Gómez, S. Rodríguez-Hidalgo, F. Artés

Sensor para la Determinación de la Temperatura y del Contenido de Hielo de un Alimento Parcialmente Congelado a partir de Medidas Ultrasónicas

C. Aparicio, L. Otero, B. Guignon, A.M. Molina-García, P.D. Sanz

Estudio del Secado de Láminas de Manzana (Var. Granny Smith) enriquecidas en Calcio teniendo en Cuenta el Acoplamiento entre los Fenómenos de Deformación-Relajación de la Estructura y el Transporte de Materia

C. Barrera, N. Betoret, P. Fito

Rehidratación de Láminas de Manzana (Var. Granny Smith) enriquecidas en Calcio

C. Barrera, N. Betoret, P. Fito

Efecto de la Presión de Homogeneización sobre el Tamaño de Partícula y las Propiedades Funcionales de los Zumos de Cítricos

E. Betoret, N. Betoret, J.V. Carbonell, P. Fito

Extracción de Antioxidantes de Raspón de Uva mediante Extracción a Alta Presión

M. Blasco, E. Casas, C. Redón, J.V. García-Pérez

Producción de Pequeñas Cantidades Biomasa de Levadura Vínica en un Fermentador Aireado

A.I. Briones Pérez, M. Arévalo-Villena, J. Úbeda Iranzo

Conservación de Manzana y Patata de IV Gama en Envases Activos

F. Burló-Carbonell, R. Gonzalez de la Hoz, F. Martínez-Sánchez, A.J. Signes-Pastor, L. Vázquez-Araújo, A.A. Carbonell-Barrachina

Efecto Combinado de Recubrimiento y Film en la Conservación de Champiñón

F. Burló-Carbonell, J.M. Esteve, F. Martínez-Sánchez, A.J. Signes-Pastor, L. Vázquez-Araújo, A. Andreu-Sevilla, A.A. Carbonell-Barrachina

Assessment of Pre-Requisites Programs in Small Scale Industries Producing Traditional Dry Fermented Smoked Sausages

I. Campelos, V. Ferreira, J. Barbosa, P. Gibbs, P. Teixeira

La Concentración Parcial de Mostos por Evaporación al Vacío y su Repercusión en los Vinos

F. Capdevila, M. Vilavella, M. Cantó, S. Guardiola, S. Mínguez

Efecto del Tiempo de Secado por Aire Caliente en las Propiedades Mecánicas y Ópticas de Caqui

M.L. Castelló, M. Igual, E. Roda, M.D. Ortolá

Extracción de Inulina de Chicoria (CHICORIUM INTYBUS, L) utilizando Agua Caliente a 70°C

P. Da Silva, R.I. Nogueira, S. Couri, S.P. Freitas

Control del Proceso de Vinificación en Bodega mediante un Espectroscopia del Infrarrojo con Sonda ATR

R. Díaz, L. Cervera, J.M. Carot, A. Cortell

Influencia de la Aplicación de Ultrasonidos de Potencia en el Consumo Energético durante el Secado Convectivo de Corteza de Naranja

J. V. García-Pérez, J.A. Cárcel, M. García-Alvarado, R. Peña, A. Mulet

Secado de Romero mediante una Combinación de Métodos Convectivos y Microondas a Vacío

A. Gutiérrez-Ortiz, A. Figiel, A. Wojdyło, P. Juszczak, L. Vázquez-Araújo, A.A. Carbonell-Barrachina

Caracterización Reológica de Puré de Plátano de 22° brix

A. Ibarz, A. Garvín, S. Garza, J. Pagán

Efecto de la Aplicación de Pulsos Eléctricos sobre Dos Cepas de Staphylococcus aureus

A. Izquier, J. Ramírez, I. Reverón

Empleo de Monóxido de Carbono en la Conservación de Cortes de Carne de Bovino Envasada en Atmósfera Modificada

J.H. López Vargas, G.L. Rodríguez Sosa, M. Viuda Martos, E. Sendra, J.A. Pérez Álvarez, J. Fernández-López, M.E. Sayas-Barberá

Inmovilización de Levaduras por Microencapsulación para la Fermentación de Mostos

I. Marañón, E. Elejalde, I. López de Armentia, M. Chávarri, M.C. Villarán

Efecto de la Aplicación de Pulsos Eléctricos (PEF) sobre la Fracción Proteica del Huevo, por SDS-PAGE. Cambios Microestructurales por Cryo-SEM

R. Marco-Molés, I. Hernando, A. Quiles, E. Llorca, I. Pérez-Munuera

Cinética de Rehidratación de Chufa. Efecto de la Temperatura

M.E. Martín-Esparza, A. Periche, A. Chiralt, M.J. Moraga, C. González-Martínez

Diseño de un Proceso para la Elaboración de Harina de Sangre en una Industria Avícola

A. Mieres-Pitre, C. Hernández, O. Martínez Seijas

Fritura de Patatas a Presión Reducida: Influencia de las Condiciones de Ruptura de Vacío en la Ganancia de Aceite

J. Mir, R. Oria, M.L. Salvador

Efecto de Pulsos Eléctricos de Alta Intensidad de Campo en el Contenido de Fenoles Totales y Capacidad Antioxidante de una Bebida Funcional

M. Morales-de la Peña, M.A. Rojas-Grau, O. Martín-Belloso

Estudio Comparativo del Color en Fresa Deshidratada Osmóticamente con Sacarosa, Sorbitol e Isomaltulosa

I. Peinado, E. Rosa, A. Heredia, A. Andrés

Modelización de la Extracción de Compuestos Fenólicos durante la Fermentación de Mosto de Uva Tinta Variedad Cabernet Sauvignon, tratada por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en Flujo Continuo

E. Puértolas, N. López, G. Saldaña, I. Álvarez, J. Raso

Optimización del Proceso de Secado del Polen Apícola

A.R. Quintana-Edesa, F. Quiñones, J.A. Higuera, V. León, I. Fernández, M.L. Ortiz, A.M. Pedregosa, A.V. González

Deshidratación Osmótica de Frutas por Vía Seca. Una Alternativa al uso de Disoluciones

E. Rosa, I. Peinado, A. Heredia, A. Andrés

Efecto del Secado Convectivo en la Estabilidad de Compuestos Fenólicos añadidos a Alimentos Sólidos mediante Deshidratación Osmótica

A. Rózek, I. Achaerandio, C. Güell, F. López, M. Ferrando

Cinética de la Degradación Térmica del Color en Cremogenado de Mango (Mangifera Indica. L. Var. Hilacha)

G. Salamanca Grosso, J. Abril Requena

Relación entre la Fracción Másica y la Conductividad Térmica en un Hielo formado por Agusa y NaCl

I. Sánchez, J. Abril, A. Casp

Tratamiento Hidrotérmico y Acción de la Enzima β -Glicosidasa en la Formación de Agliconas en Soja

G. Sutil, J. Mandarino, J. Laurindo, V. Benassi, S. Góes-Favoni, J. Petrus

Efecto del Cocinado sobre el Contenido en Fitatos y Minerales (FE Y ZN) en Alubias

B. Viadel, M. Navarro, A. Cattivelli, J.E. Carreres

Riesgos Alimentarios

Efectos Individuales de diferentes Sales de Cloruro sobre el Crecimiento de Lactobacillus Pentosus y Saccharomyces Cerevisiae

J. Bautista-Gallego, F.N. Arroyo-López, A. Garrido-Fernández

Predictive Microbiology Tool: A case Study for Validation of an Element of a HACCP Plan

I. Campelos, P. Gibbs, T. Hogg, P. Teixeira

Influencia de Brettanomyces/Dekkera en la Evolución de la Fermentación Alcohólica

R. Carbó, M. Ginovart, M. Vias

Estudio de las Propiedades de la Microcapsula de un Simbiótico para asegurar su Protección hasta el Lugar de Acción para el Tratamiento del Cáncer de Colon

M. Chávarri, I. Marañón, F. Marzo, E. Urdaneta, M.C. Villarán

Estudio del Efecto de Procesos Combinados sobre Listeria Monocytogenes en Zumo de Zanahoria

M.D. Esteban Maestre, A. Palop Gómez

Efecto del Olive Powder en el Crecimiento/Supervivencia de Bacillus Cereus

C. Ferrer Bernat, L. Velasco Cucaita, M.C. Pina Pérez, A. Martínez López

Aseguramiento de la Calidad en Laboratorios de Análisis Microbiológicos de Aguas: Ejercicios Interlaboratorios

R. Garrofé, C. Allaert, V. Sanchis, M. Torres, N. Sala

Cinética de Inactivación Térmica de Listeria Monocytogenes en una Crema de Calabacín y en un Medio de Referencia

L. Guevara, J.P. Huertas, M.D. Esteban, P.S. Fernández

Adecuación del Etiquetado a la Composición de Determinadas Preparaciones Aromáticas de Uso Industrial y/o Culinario

M.D. Guillén, M.J. Manzanos

Estudio de la Degradación de Aceite de Maíz durante Almacenaje Prolongado a Temperatura Ambiente

M.D. Guillén, E. Goicoechea

Uso de Cyclodextrinas para determinar Residuos de Sulfatiazol en Muestras de Miel

C. Lucas-Abellán, I. Guillén, J.A. Gabaldón, M.I. Fortea, E. Núñez-Delicado

Desarrollo de Materiales Hidrófilos Antimicrobianos con Nanopartículas de Plata como alternativa para controlar la Calidad y Seguridad Alimentaria en Tecnologías de Envasado Activo

A. Martínez-Abad, J.M. Lagarón, M.J. Ocio

Uso de Timol y Carvacrol como Aceites Esenciales en Poscosecha

C.O. Pérez-Alfonso, D. Martinez-Romero, M. Serrano, H. Diaz-Mula, D. Valero, S. Castillo

Efecto del polvo de Cacao y los pulsos eléctricos de alta intensidad (PEAI) en la inactivación de Bacillus cereus en leche desnatada

M.C. Pina Pérez, A.B. Silva Angulo, C. Ferrer Bernat, D. Rodrigo Aliaga, A. Martínez López

Monitorización de Biofilms Microbianos como Herramienta de Seguridad Alimentaria

S. Porta Banderas, D. Tomás Fornés, A. De Benito Armas

Atmósferas enriquecidas en Gases Nobles y Dióxido de Carbono mejoran la Seguridad Alimentaria de Brotes de Red Chard mínimamente procesados en Fresco

P.A. Robles, V. Balanza, A. Tomás-Callejas, V.H. Escalona, F. Artés, F. Artés-Hernández

Desarrollo de un Método Analítico para la Determinación de Residuos de Fluoroquinolonas en Leche de Fórmula Infantil

E. Rodríguez, M.C. Moreno-Bondi, M.D. Marazuela Lamata

Simulación de la Inactivación Térmica de Cl Botulinum en 5 Alimentos Típicos Colombianos

O. Rodríguez, G. Salamanca, J. Abril

Control de Bacillus Cereus en Huevo mediante Procesos Combinados

M. Ros-Chumillas, V. Antolinos, P.M. Periago, L. Guevara, P.S. Fernández

Agentes Microbiológicos asociados a Cremogenados de Frutas Tropicales

G. Salamanca Grosso, T.M. Osório, J. Abril Requena, A. Casp Vanaclocha

Co-Ocurrencia de Micotoxinas de Fusarium en Cereales para Alimentación Animal

L. Santos, S. Marín, V. Sanchis, A.J. Ramos

Comparación del Ajuste dos Modelos No Lineales en Cinéticas de Inactivación por Altas Presiones Hidrostáticas de Listeria innocua CECT 910 y Escherichia coli CECT 433 en una Bebida Mezcla de Vegetales

D. Saucedo Reyes, D. Rodrigo Aliaga, A. Martínez López

Fortalecimiento de los Sistemas de Autocontrol y Mejora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias en el Proceso de Comercialización en Origen en el Sector de la Pesca

S. Sevilla, E. Gómez, R. Madueño, A. Cuello, F. Delgado, G. Alessio

Determinación de la Calidad y Seguridad Alimentaria de Almendras Almacenadas Expuestas a Humo procedente de un Incendio

A.J. Signes-Pastor, L. Vázquez-Araújo, A. Andreu-Sevilla, F. Burló-Carbonell,

A.A. Carbonell-Barrachina

Atmósfera Superoxigenada como Alternativa a la Desinfección Convencional en el Procesado Mínimo en Fresco de Brotes de Red Chard

A. Tomás-Callejas, M. Boluda, P.A Robles, F. Artés , F. Artés-Hernández

Instrumentación y Control de Calidad de Productos

Efecto del pH y Azúcar en el Comportamiento de Flujo de Geles de Pectina de Diferentes Variedades de Tejocote

E. Aguirre-Mandujano, L. Hernández-Rodríguez, R. Nieto-Ángel, M. Sánchez-Guzmán

Influencia de la Composición de Mezclas de Sales en el Salado de Lomo Curado con Bajo Contenido en Sodio

M. Aliño, J.M. Barat, R. Grau, F. Toldrá

Reducción del Contenido en Sodio en Lomo Curado

M. Armenteros, M.C. Aristoy, J.M. Barat, F. Toldrá

Modelo para la Predicción de Puntos de Congelación en Zumos

J.M. Auleda, E. Hernández, M. Raventós

Evolución de Parámetros de Calidad Organoléptica en Productos de V Gama elaborados con Alcachofa del Prat (Cynara Scolymus)

J. Avitia, M. Pujolà, J. Blazquez, C. Díaz, I. Achaerandio

Contenido de Resveratrol y Actividad Antioxidante en Vinos Desalcoholizados

Y. Belisario, A. Taboada, A. López, F. Marín

Influencia de la Temperatura de Secado en la Cinética de Extracción de Antioxidantes de Raspón de Uva

J.A. Cárcel, J. V. García-Pérez, N. Pérez-Muelas, J. García-Reverter, A. Mulet

Detección de Adulteraciones en Leche de Oveja mediante Técnicas Espectroscópicas Rápidas en el Infrarrojo Cercano y Medio

L. Cervera, C. Ávila, R. Diaz, J. Berenguer

Aplicación de la Visión Hiperespectral a la Detección de Defectos en Tomate

R. Díaz, L. Cervera, S. Fenollosa, C. Ávila

Estudio de la Retrodegradación Short-Term para predecir Cambios de Textura en Barritas de Gel Dulce de Almidón

P. Díaz Molins, M.C. Luna Riquelme, M.D. Ferrando Prieto, I. González-

Hidalgo, P.J. Martínez Agulló, J.M. Ros García, S. Bañón Arias

Isotermas de Sorción de Zanahoria a Diferentes Temperaturas

V. Eim, J. Bon, A. Femenia, C. Rosselló, S. Simal

Efecto del Lavado de la Cuajada sobre la Reología y Calidad de Queso Tipo Manchego Mexicano

F. Escorza-Pérez, A. Santos-Moreno, E. Aguirre-Mandujano, A. Hernández Montes, A. Villegas de Gante

Efecto de la Incorporación de Ácidos Grasos en las Propiedades Ópticas, Mecánicas y de Barrera al Vapor de Agua de Films a Base de Caseinato Sódico

M.J. Fabra, L. Atarés, P. Talens, A. Chiralt

Influencia de la Relación Ácido Oleico: Cera de Abeja en las Propiedades Ópticas de Films a Base de Caseinato Sódico

M.J. Fabra, P. Talens, A. Chiralt

Propiedades Mecánicas y de Barrera al Vapor de Agua en Films Comestibles a Base de Caseinato Sódico y Cálcico

M.J. Fabra, P. Talens, A. Chiralt

Vitamina C en Grelos (*Brassica rapa* var. *rapa*) Frescos, Escaldados y Congelados

I. Franco, L. Rodríguez, J. Carballo, S. Martínez

Evolución de la Calidad de la Patata Deshidratada durante su Almacenamiento a Distintas Temperaturas

A. Frías, D. Calvo, N. Sanjuán, G. Clemente, A. Mulet

Estudio de la Consistencia de la Masa de Pan mediante Técnicas no Destructivas basadas en Ultrasonidos

J. García-Álvarez, C. Molina Rosell, C. Marco, M.J. García-Hernández, A. Turó, J.A. Chávez, J. Salazar

Influencia de las Condiciones de Fermentación en la Calidad Final de Destilados de Pera

L. Garcia-Llobodanin, T. Senn, C. Güell, M. Ferrando, F. Lopez

Estudio de la Cinética de la Formación del Bloom en el Chocolate durante el Almacenamiento, Evaluada Por XRD

G. I Giraldo, M.E. González, J. F Montoya

Isotermas de Sorción y Transiciones Vítreas de Polvo de Tomate de Árbol *Cyphomandra betacea* (Cav) Send secado por Aspersión

G. I. Giraldo, C.E. Orrego, M.E. González

Análisis Sensorial de Caqui Secado por Aire Caliente

M. Igual, M.L. Castelló, E. Roda, M.D. Ortolá

Estudio Comparativo de Parámetros Fisicoquímicos de la Marca de Calidad CV con Miel de Azahar comercializada en la Comunidad Valenciana

M. Kádár, E. Domenech, M. Visquer, I. Escriche

Microestructura y Comportamiento Reológico de Queso Oaxaca: Efecto del Tipo de Acidificación y Pasteurización

C. Lobato-Calleros, M. Morales-Celaya, A. Santos-Moreno, E.J. Vernon-Carter

Parámetros de Calidad del Champiñón Fresco: Influencia del Tiempo de Almacenamiento y de la Florada

R. López, C. Urbina, F. San José

Caracterización, mediante Parámetros Objetivos del Color (CIELAB), del Proceso de Tostado de Almendra utilizada en la Elaboración del Turrón de Jijona

F.J. López-Martínez, J. Fernández-López, C. Navarro, J.A. Pérez-Álvarez

Efecto del Escaldado-Congelación sobre el contenido en Compuestos Fenólicos del Grelo (Brassica rapa var. rapa)

S. Martínez, L. Rodríguez, J. Carballo, I. Franco

Influencia del Caseinato Sódico en las Propiedades Mecánicas, Permeabilidad al Vapor de Agua y Color de Films a base de Aislado de Proteína de Soja

M. Monedero, M.J. Fabra, P. Talens, A. Chiralt

Evolución del Color durante el Proceso de Adsorción de Agua en Manzana Liofilizada

M.J. Moraga Ballesteros, G. Moraga Ballesteros, P. Talens Oliag, E. García-Martínez, N. Martínez-Navarrete

Influencia de la Aireación y Aditivos en la Calidad de Aceitunas Negras Naturales de la Variedad Hojiblanca

J. Morales, P. Ramírez, I. López, N. Yáñez, B. Jiménez

Determinación de la Vida Útil de Néctares de Frutas Tropicales envasados en Vidrio

Z. Niño, A. Mieres-Pitre, C. Hernández, O. Martínez

Acoplamiento entre los Fenómenos Mecánicos y de Transporte implicados en un Ensayo de Compresión en Manzana (Var. Granny Smith)

L. Oliver, N. Betoret, P. Fito

Evaluación de Viscosidades de Zumos Comerciales a Temperaturas Próximas a la Congelación

Y. Ruiz, J. Sánchez, J.M. Auleda, E. Hernández, M. Raventós

Sensores Electrónicos aplicados a la Industria Alimentaria

J. Salazar, J.A. Chávez, A. Turó, J. García-Álvarez, M.J. García-Hernández

Aplicación de Recubrimientos a Base de Hidroxipropilmetilcelulosa y Aceite Esencial de Árbol de Té en el Control Postcosecha de la Podredumbre Azul de las Naranjas

L. Sánchez-González, M. Vargas, C. González-Martínez, M. Cháfer, A. Chiralt

Isotermas de Sorción y Propiedades Barreras al Vapor de Agua de Films a Base de HPMC y Aceite Esencial de Árbol de Té a Diferentes Temperaturas

L. Sánchez-González, M. Vargas, C. González-Martínez, M. Cháfer, A. Chiralt

Efecto de la Incorporación de Quitosano de diferentes Pesos Moleculares en Sistemas Modelos de Productos Cárnicos Frescos

E. Sayas-Barberá, E. Sendra, J. Quesada, J. Fernández-López, J.A. Pérez-Alvarez, E. Sánchez-Zapata, C. Navarro

Estimación de la Composición de Queso Fresco mediante Ultrasonidos

J. Telis-Romero, G. Clemente, J. Bon, H.A. Vaquiro, J. Benedito

Relaciones entre la Textura y la Velocidad de los Ultrasonidos en Queso Fresco

J. Telis-Romero, J.V. García-Pérez, J.A. Cárcel, N. Sanjuán, J. Benedito

Immunosensor Impedimétrico para la Detección de Pesticidas

E. Valera, J. Ramón-Azcón, F. Sánchez-Baeza, M.P. Marco, A. Rodríguez

Optimización del Tostado de Almendras de Variedades Españolas destinadas a la Elaboración de Turrón Protegido

L. Vázquez Araújo, P. Navarro, A.J. Signes Pastor, F. Burló-Carbonell, A. Verdú, A.A. Carbonell Borrachina

El Análisis Discriminante como herramienta para determinar la Variedad de Almendra Empleada en la Elaboración de Turrón de Alicante

A. Verdú, L. Vázquez Araújo, A. Miquel, F. Burló-Carbonell, A.J. Signes Pastor, A.A. Carbonell-Barrachina

Obtención de un Modelo de Predicción de la Formación de Hidroximetilfurfural (HMF) en Miel durante la Etapa Industrial de Licuación

M. Visquert, P. Fito, E. Domenech, I. Escriche

Interacción Tecnología y Medioambiente

Capacidad Emulsificante (E) y Estabilidad de la Emulsión (ES) del Hidrolizado de la Proteína del Hueso de Cerdo

R. Benítez, J. Pagan, A. Ibarz

Compuestos Orgánicos persistentes en Productos Agrícolas cultivados en el Tramo Bajo del Río Ebro

C. Bosch, J.R. Gispert, J.O. Grimalt

Cálculo de la Energía de Activación para el Secado de Piel de Uva

G. Clemente, J. Bon, J. Benedito, A. Castell, N. Sanjuán

Capacidad de Producción De Micotoxinas por Mohos implicados en el Compostaje de Fangos de Depuradora

A. Cuadrench, H. Navajas, M. Agut, L. Comellas

Obtención de Bioetanol a partir de Subproductos Agroalimentarios: Optimización del Proceso de Hidrólisis de Celulosa mediante la Aplicación de Ultrasonidos de Potencia

A. Femenia, M.R. González-Centeno, G. Sastre-Serrano, A. Mulet

Producción de Bioetanol y CPP a partir de Subproductos de Zumos Cítricos

F. González, J.M. Ruiz, C. Rodríguez, Y. Belisario, A. López

Antioxidantes en Subproductos Procedentes del Deshuesado de la Aceituna

I. González-Hidalgo, P. Díaz Molins, S. Bañón Arias, J.M. Ros García

Avances Recientes en la Detección de Antibióticos en Pelo y Pluma de Animales de Producción

M. Gratacós-Cubarsí, J.A. García-Regueiro, M. Castellari

Alternativas para la reducción del Consumo de Agua en el Sistema de Limpieza en Sitio (CIP) del Área de Filtración en una Empresa Cervecera

C. Hernández, Z. Niño, O. Martínez, A. Mieres-Pitre

Evaluación del Sistema de Limpieza In Situ (CIP) del Área de Formulación de una Empresa Productora de Jugos y Bebidas Lácteas

C. Hernández, Z. Niño, L. Torres, O. Martínez, A. Mieres-Pitre

Análisis de Ciclo de Vida del Queso D.O.P. Mahón-Menorca

N. Sanjuán, J. Ribal, G. Clemente, L. Fenollosa

Degradación Biológica de Polímeros mediante la Selección y Producción de Potenciales Cultivos Iniciadores (DEBIPOL)

M. Villa-Carvajal, J.D. Rivera, V. Capilla, J.A. Gardé

**Caracterización Físico-Química de las Aguas de Lavado obtenidas en el
Proceso de Reutilización de un Co-Producto Cítrico**

M. Viuda Martos, J. Fernández López, E. Sendra, E. Sayas, E. Sánchez
Zapata, C. Navarro