

**Listado de Productividad de Investigadores Adscritos a las Nuevas Líneas de Generación y
Aplicación del Conocimiento**

MODERNIZACIÓN E INNOVACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS

2017

1. Morales-Contreras, B.E., Contreras-Esquivel, J.C., Wicker L., Ochoa-Martínez, L.A., Morales-Castro, J. 2017. **Husk Tomato (*Physalis ixocarpa* broth) Waste as a Promising Source of Pectins: Extraction and Physicochemical characterization.** Journal of Food Science. Aceptado.
2. Guerra Rosas, J. Morales-Castro, M.A. Cubero-Márquez, L. Salvia-Trujillo, O. Martín-Belloso, 2017. **Antimicrobial activity of nanoemulsions containing essential oils and high methoxyl pectin during long-term storage.** Food Control, Vol.77, Pag.131-138.

2016

3. González-Herrera S.M., Rutiaga-Quiñones O.M., Aguilar C.N., Rodríguez Herrera R., López M.G., Ochoa Martínez, L.A., Contreras Esquivel, J.C., Rodríguez Herrera, R. (2016). **Dehydrated apple matrix supplemented with agave fructans, inulin, and oligofructose.** LWT - Food Science and Technology 65, 1059-1065.
4. González-Herrera S.M., Rodríguez-Herrera R., López M.G., Rutiaga O.M., Aguilar C.N., Contreras-Esquivel J.C., Ochoa-Martínez L.A. (2015). **Inulin in food products: prebiotic and functional ingredient.** British Food Journal. 117(1). 371 – 387.
5. Ochoa-Martínez L.A., Castillo-Vázquez K., Figueroa-Cárdenas J.D., Morales-Castro J., Gallegos-Infante J.A. (2016). **Quality evaluation of tortilla chips made with corn meal dough and cooked bean flour.** Cogent Food and Agriculture. 2: 1-7.
6. Guerra Rosas M.I., Morales-Castro J., Ochoa-Martínez A., Salva-Trujillo L., Martín-Belloso O. (2016). **Long-term stability of Food-Grade nanoemulsions from high methoxyl pectin containing essential oils.** Food Hydrocolloids. 52:438-446.
7. Ríos-Romero E.A., Ochoa Martínez L.A., Morales-Castro J. (2016). **Efecto del tratamiento con ultrasonido sobre las propiedades funcionales y estructurales de almidón procedente de diversas fuentes.** Biotecnia: Revista de Ciencias Biológicas y de la salud. Vol. XVIII, número 2: 28-35.
8. Contreras-Hernández M.G., González-Herrera S.M., Ochoa Martínez L.A., López M.G., Rutiaga-Quiñones O.M. (2016). **Potencial del uso Industrial de *Agave durangensis*.** Tecno-Agave Año 6. No. 42 P16-19.
9. Palmerin-Carreño D. M., Castillo-Araiza C. O., Rutiaga-Quinones O. M., Verde-Calvo J.R., Huerta Ochoa S. (2016). **Kinetic, oxygen mass transfer and hydrodynamic studies in a three-phase stirred tank bioreactor for the bioconversion of (+)-valencene on *Yarrowia lipolytica* 2.2ab.** Biochemical Engineering Journal 113. 37-46.
10. Lara-Serrano J.S., Rutiaga-Quiñones O.M., López-Miranda J., Fileto-Pérez H.A., Pedraza-Bucio F.E., Rico-Serda J.L., Rutiaga-Quiñones J.E. (2016). **Physicochemical Characterization of Water Hyacinth (*Eichhornia crassipes* (Mart.) Solms).** Bioresources 11 (3). 7214-7223.
11. Palmerin-Carreño, Dulce M.; Rutiaga-Quiñones, Olga M.; Verde-Calvo, Jose R. Sergio Huerta-Ochoa (2016). **Whole Cell Bioconversion of (+)-valencene to (+)-nootkatone in 100% Organic Phase using *Yarrowia lipolytica* 2.2ab** International Journal of Chemical Reactor Engineering. 14(4) 939-944.
12. Trancoso-Reyes N., Ochoa-Martínez L.A., Bello-Pérez L.A., Morales-Castro J., Santiago-Estevez R., Olmedilla-Alonso B. (2016). **Effect of pre-treatments on physicochemical and structural properties, and the bioaccessibility of β -carotene in sweet potato flour.** Food Chemistry. 200:199-205.

2015

13. Ochoa-Martínez L.A., Garza-Juárez S.E., Rocha-Guzmán N.E., Morales-Castro J., González-Herrera S.M. (2015). **Functional properties, color and betalain content in beetroot-orange juice powder obtained by spray drying.** Research & Reviews: Journal of Food and Dairy

Technology. 3(2). 30-36.

14. Palmerín-Carreño D.M., Castillo-Araiza C.O., Rutiaga-Quiñones O.M., Verde Calvo J.R., Trejo-Aguilar G.M., Dutta A. and Huerta-Ochoa S. (2015). **Whole cell bioconversion of (+)-valencene to (+)-nootkatone by *Yarrowia lipolytica* using a three phase partitioning bioreactor.** J Chem Technol Biotechnol.
15. Fileto-Perez H.A., Rutiaga-Quiñones O.M., Sytsma M.D., Lorne I.M., Lou W., Pankow J.F. and Rutiaga-Quiñones J.G. (2015). **GC/MS Analysis of some extractives from *Eichhornia crassipes*.** BioResources 10(4), 7353-7360.
16. Palmerín-Carreño D.M., Rutiaga-Quiñones O.M., Verde Calvo J.R., Prado-Barragán A., Huerta-Ochoa S. (2015). **Screening of microorganism for bioconversion of (+) –Valencene to (+)-nootkatone.** LWT Food Science and Technology. 64. 788-793.
17. Esquivel-González B.E., Ochoa-Martínez L.A., Morales-Castro J. (2015). **Microencapsulación mediante secado por aspersión de compuestos bioactivos.** Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. 16(2):180-192.
18. Robles-Ozuna L.E., Ochoa-Martínez L.A., Morales-Castro J., Gallegos-Infante J.A., Quintero-Ramos A., Madera-Santana T.J. (2015). **Effect of nixtamalization conditions ultrasound assisted on some physicochemical, structural and quality characteristics in maize used for pozole.** CyTA Journal of Food. DOI: 10.1080/19476337.2015.1110201.
19. Esquivel González B.E., Ochoa Martínez L.A., Morales Castro J. (2015). **Microencapsulación mediante secado por aspersión de compuestos bioactivos.** Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. Vol 16(2):180-192.

2012

20. Robles-Ozuna y Ochoa-Martínez (2012). **Ultrasonido y sus aplicaciones en el procesamiento de alimentos.** Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. Vol 13(2):109-122.
21. Ríos-Romero E., Tabilo-Munizaga G., Morales-Castro J., Reyes J.E., Pérez-Won M., Ochoa-Martínez L.A. (2012). **Efecto de la aplicación de alta presión hidrostática sobre la inactivación microbiana y las propiedades fisicoquímicas de arilos de granada.** CyTA Journal of Food. 10(2):152-159.
22. Varela-Santos E., Ochoa-Martínez A., Tabilo-Munizaga G., Reyes J.E., Pérez-Won M., Briones-Labarca V., Morales-Castro J. (2012). **Effect of high hydrostatic pressure (hph) processing on physicochemical properties, bioactive compounds and shelf life of pomegranate juice.** Innovative Food Science and Emerging Technologies. 13:13-22.

2011

23. Quiñones-Muñoz T., Gallegos-Infante J.A. *, Rocha-Guzmán N.E., Ochoa-Martínez L.A., Morales-Castro, J., González-Laredo, R.F and Medina-Torres L. (2011). **Mixing and tempering effect on the rheological properties of dark chocolate coatings.** CYTA-Journal of Food. 9(2), 109-113.
24. Ontiveros-Martínez, MdelR., Ochoa-Martínez, L.A., González-Herrera, S.M., Delgado-Licon, E., Bello-Pérez, L.A., Morales-Castro, J. (2011). **Effect of Sourdough on Quality and Acceptability of Wheat Flour Tortillas.** Journal of Food Science 76(9), C1278 – C1283.