

PROGRAMA DE LA JORNADA

5 JUNIO 2014

9:00-9:30	Recogida de documentación
9:30- 9:45	Inauguración y bienvenida M. Victoria Moreno-Arribas, Directora del CIAL
9:45-10:30	Conferencia plenaria 1 Biología de sistemas: una oportunidad de futuro para la tecnología de alimentos Daniel Ramón Vidal, Consejero Delegado de BIÓPOLIS S.L. <i>Moderadoras: M. V. Moreno-Arribas, T. Fornari</i>
10:30-11:30	Sesión 1- Comunicaciones orales Potencial de un nuevo recubrimiento polimérico para estudios metabolómicos mediante electroforesis capilar-espectrometría de masas T. Acunha, C. Ibáñez, A. Valdés, V. García-Cañas, A. Gallardo, H. Reinecke, R. Navarro, A. Cifuentes, C. Simó Péptidos bioactivos derivados de proteínas alimentarias con actividades beneficiosas para la salud L. Amigo, B. Hernández-Ledesma, B. Miralles, D. Martínez-Maqueda, L. Sánchez-Rivera, E. Cruz-Huerta, S. Fernández-Tomé, M. Miguel, M. Garcés, I. Recio Síntesis enzimática y caracterización estructural de nuevos oligosacáridos derivados de sacarosa potencialmente bioactivos M. Díez-Municio, M. Herrero, F. J. Moreno <i>Moderadoras: N. Corzo, M. R. García-Risco</i>
11:30-12:00	Pausa-Café Exposición posters
12:00-13:00	Sesión 2- Comunicaciones orales Avances en las estrategias de mejora de las propiedades saludables de la fracción lipídica de los productos lácteos J. Fontecha, M. P. Castro-Gómez, A. García-Serrano, M. V. Calvo, L. M. Rodríguez-Alcalá, P. Gómez-Cortés, L. Alonso, M. A. De la Fuente, M. Juárez Evaluación de la capacidad de adhesión de cepas de <i>Lactobacillus plantarum</i> con fenotipo de agregación T. García-Cayuela, A. M. Korany, I. Bustos, L. P. Gómez de Cadiñanos, T. Requena, C. Peláez, M. C. Martínez-Cuesta Obtención de extractos de brezo (<i>Calluna vulgaris</i>) con fluidos supercríticos y evaluación de su actividad frente al virus de la hepatitis C M. R. García-Risco, E. Vázquez, J. Sheldon, T. Fornari, G. Reglero Alergias alimentarias R. López-Fandiño, E. Molina, I. López-Expósito, L. Perezábad, A. Pablos-Tanarro, D. Lozano-Ojalvo <i>Moderadoras: T. Requena, A. Jiménez-Girón</i>

13:00-13:45 **Presentaciones orales de pósters 1**

Modelos *in vitro* para la evaluación de las interacciones entre la microbiota intestinal y las células epiteliales e inmunitarias humanas

E. Barroso, C. R. Kleiveland, M. C. Martínez-Cuesta, T. García-Cayuela, C. Peláez, T. Requena, T. Lea

Impacto de la panificación sobre la fibra alimentaria y los fructooligosacáridos de harinas panificables

V. Benítez, E. Mollá, N. Casado, Y. Aguilera, M. Rodríguez-Garayar, R. M. Esteban

Estudio de la toxicidad aguda del caseinato sódico galactosidado via reacción de Maillard

M. Corzo-Martínez, A. Anadón, M. A. Martínez, I. Ares, V. Castellano, M. R. Martínez Larrañaga, F. J. Moreno, M. Villamiel

Obtención de caseinfosfopéptidos a partir de un subproducto de caseína: efecto del tiempo de hidrólisis y el pH de precipitación

E. Cruz-Huerta, M. J. García-Nebot, B. Miralles, I. Recio, L. Amigo

Estudio de la inhibición, por compuestos fenólicos, de la adherencia de una cepa de *Escherichia coli* uropatógena a células humanas de epitelio de vejiga

A. Esteban-Fernández, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas y D. González de Llano

Estudio comparativo de tres métodos de metilación para la determinación de los ácidos grasos de lípidos lácteos

A. García-Serrano, M. P. Castro-Gómez, M. V. Calvo, L. M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha

Polisacáridos fúngicos con actividad inhibidora de la 3-hidroxi-3-metilglutaril coenzima A reductasa

A. Gil-Ramírez, A. Synytsya, G. Reglero, C. Soler-Rivas

Revalorización de estigmas del maíz negro autóctono (variedad Meiro)

V. Guillén, M. Rodríguez-Valenciano, G. P. Blanch, M. D. del Castillo

Perfil metabólico en heces tras el consumo moderado de vino tinto en individuos sanos

A. Jiménez-Girón, C. Ibáñez, A. Cifuentes, C. Simó, I. Muñoz-González, P. J. Martín-Álvarez, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas

Moderadoras: T. Requena, A. Jiménez-Girón

13:45-14:45 **Comida**
Exposición pósters

14:45-15:30 **Conferencia plenaria 2**

Resolución de problemas en seis pasos

Guillermo A. Sánchez Prieto

Experto en resolución de conflictos y negociación

Moderadoras: E. Molina, A. M. Sánchez

15:30-14:30 **Sesión 3- Comunicaciones orales**

Aplicación de los marros del café como fuente natural de fibra antioxidante
N. Martínez-Saez, M. Ullate, M. A. Martín-Cabrejas, M. D. del Castillo

Evaluación del efecto de la composición de la matriz vinica en la liberación del aroma retronasal durante el consumo de vino

C. Muñoz-González, P. J. Martín Álvarez, M. V. Moreno-Arribas, M. A. Pozo-Bayón

Empleo de procesos verdes para la obtención de polifenoles de la macroalga *Sargassum muticum* recolectada en diferentes localizaciones de la costa europea
A. P. Sánchez-Camargo, L. Montero, A. Barranco, A. Cifuentes, E. Ibáñez, M. Herrero

Moderadoras: E. Molina, A. M. Sánchez

16:30-17:15 **Presentaciones orales de pósters 2**

Empleo de subproductos enológicos en el control de *Campylobacter*
A. J. Martínez-Rodríguez, E. Mingo, S. de Pascual-Teresa, J. M. Silván

Digestión y bioaccesibilidad *in vitro* de fosfatil hidroxitirosol

I. M. Morán-Valero, D. Martín, V. Casado, G. Reglero, C. F. Torres

Síntesis de oleato de ascorbilo a partir de aceite de oliva y ácido ascórbico catalizada por lipasas inmovilizadas en solventes orgánicos polares

S. Moreno-Pérez, J. M. Guisan, G. Fernández-Lorente

Respuesta inmune en niños alérgicos a huevo tras un tratamiento de inmunoterapia oral

L. Perezábad, I. Pérez-Rangel, M. Reche, P. Martín-Álvarez, T. Valbuena, A. Padial, C. Pascual, R. López-Fandiño, M. D. Ibáñez, E. Molina, I. López-Expósito

Recuperación de ácido betulínico de la corteza del plátano (*Platanus acerifolia*)

J. M. Pinilla, A. López-Padilla, G. Vicente, J. C. Quintela, G. Reglero, T. Fornari

Método diana para la caracterización del perfil lipídico de células de cáncer de colon humanas tratadas con ácido carnósico y extractos de romero

G. Sullini, A. Valdés, J. Mendiola, V. García-Cañas, A. Cifuentes, E. Ibáñez

Carotenoides en frutos de persimon (caqui). Efecto de las tecnologías de procesado en su composición y microestructura

E. Tovar, R. M. Esteban, A. Quiles, M. P. Cano

Estudio Foodómico del efecto del ácido carnósico en células HT-29 de cáncer de colon

A. Valdés, C. Ibáñez, C. Simó, A. Cifuentes, V. García-Cañas

Moderadoras: M. V. Moreno-Arribas, T. Fornari

17:15-17:30 **Pausa**

17:30 **Clausura y entrega de premios**

LISTA DE TRABAJOS PRESENTADOS

Lista de conferencias y comunicaciones orales

Conferencia plenaria

BIOLOGÍA DE SISTEMAS: UNA OPORTUNIDAD DE FUTURO PARA LA
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

D. Ramón

Comunicaciones orales

1. POTENCIAL DE UN NUEVO RECUBRIMIENTO POLIMÉRICO PARA ESTUDIOS METABOLÓMICOS MEDIANTE ELECTROFORESIS CAPILAR-ESPECTROMETRÍA DE MASAS
T. Acunha, C. Ibáñez, A. Valdés, V. García-Cañas, A. Gallardo, H. Reinecke, R. Navarro, A. Cifuentes, C. Simó
2. PÉPTIDOS BIOACTIVOS DERIVADOS DE PROTEÍNAS ALIMENTARIAS CON ACTIVIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD
L. Amigo, B. Hernández-Ledesma, B. Miralles, D. Martínez-Maqueda, L. Sánchez-Rivera, E. Cruz-Huerta, S. Fernández-Tomé, M. Miguel, M. Garcés, I. Recio
3. SÍNTESIS ENZIMÁTICA Y CARACTERIZACIÓN ESTRUCTURAL DE NUEVOS OLIGOSACÁRIDOS DERIVADOS DE SACAROSA POTENCIALMENTE BIOACTIVOS
M. Díez-Municio, M. Herrero, F. J. Moreno
4. AVANCES EN LAS ESTRATEGIAS DE MEJORA DE LAS PROPIEDADES SALUDABLES DE LA FRACCIÓN LIPÍDICA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS
J. Fontecha, M. P. Castro-Gómez, A. García-Serrano, M. V. Calvo, L. M. Rodríguez-Alcalá, P. Gómez-Cortés, L. Alonso, M. A. De la Fuente, M. Juárez
5. EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE ADHESIÓN DE CEPAS DE *Lactobacillus plantarum* CON FENOTIPO DE AGREGACIÓN
T. García-Cayuela, A. M. Korany, I. Bustos, L. P. Gómez de Cadiñanos, T. Requena, C. Peláez, M. C. Martínez-Cuesta
6. OBTENCIÓN DE EXTRACTOS DE BREZO (*Calluna vulgaris*) CON FLUIDOS SUPERCRÍTICOS Y EVALUACIÓN DE SU ACTIVIDAD FRENTE AL VIRUS DE LA HEPATITIS C
M. R. García-Risco, E. Vázquez, J. Sheldon, T. Fornari, G. Reglero
7. ALERGIAS ALIMENTARIAS
R. López-Fandiño, E. Molina, I. López-Expósito, L. Perezábad, A. Pablos-Tanarro, D. Lozano-Ojalvo
8. APLICACIÓN DE LOS MARROS DEL CAFÉ COMO FUENTE NATURAL DE FIBRA ANTIOXIDANTE
N. Martínez-Sáez, M. Ullate, M. A. Martín-Cabrejas, M. D. del Castillo
9. EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA COMPOSICIÓN DE LA MATRIZ VÍNICA EN LA LIBERACIÓN DEL AROMA RETRONASAL DURANTE EL CONSUMO DE VINO
C. Muñoz-González, P. J. Martín Álvarez, M. V. Moreno-Arribas, M. A. Pozo-Bayón
10. EMPLEO DE PROCESOS VERDES PARA LA OBTENCIÓN DE POLIFENOLES DE LA MACROALGA *Sargassum muticum* RECOLECTADA EN DIFERENTES LOCALIZACIONES DE LA COSTA EUROPEA
A. P. Sánchez-Camargo, L. Montero, A. Barranco, A. Cifuentes, E. Ibáñez, M. Herrero

Lista de pósters

1. EMPLEO DE β -CICLODEXTRINA PARA LA REDUCCIÓN DE COLESTEROL EN LÁCTEOS, HUEVO Y CÁRNICOS
L. Alonso, J. Fontecha
2. OPTIMIZACIÓN DE REACCIONES DE ETANOLISIS DE ACEITES RICOS EN ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS
P. Arranz, D. Martín, L. Vázquez, G. Reglero, C. F. Torres
3. MODELOS *in vitro* PARA LA EVALUACIÓN DE LAS INTERACCIONES ENTRE LA MICROBIOTA INTESTINAL Y LAS CÉLULAS EPITELIALES E INMUNITARIAS HUMANAS
E. Barroso, C. R. Kleiveland, M. C. Martínez-Cuesta, T. García-Cayuela, C. Peláez, T. Requena, T. Lea
4. IMPACTO DE LA PANIFICACIÓN SOBRE LA FIBRA ALIMENTARIA Y LOS FRUCTOOLIGOSACÁRIDOS DE HARINAS PANIFICABLES
V. Benítez, E. Mollá, N. Casado, Y. Aguilera, M. Rodríguez-Garayar, R. M. Esteban
5. PAPEL DE LA MELATONINA COMO INGREDIENTE BIOACTIVO SOBRE EL ESTRÉS OXIDATIVO EN ANIMALES DE EXPERIMENTACIÓN
L. T. Cayuelas, Y. Aguilera, T. Herrera, V. Benítez, P. Rodríguez, A. L. López de Pablo, S. Arribas, M. A. Martín-Cabrejas
6. EXTRACCIÓN CON LÍQUIDOS PRESURIZADOS PARA LA OBTENCIÓN DE FRACCIONES ANTIOXIDANTES Y ANTI-INFLAMATORIAS A PARTIR DE LA MICROALGA *Isochrysis galbana*.
A. L. Cediell, I. López-Expósito, L. Montero, E. Ibáñez, M. Herrero
7. ESTUDIO DE LA TOXICIDAD AGUDA DEL CASEINATO SÓDICO GALACTOSILADO VÍA REACCIÓN DE MAILLARD
M. Corzo-Martínez, A. Anadón, M. A. Martínez, I. Ares, V. Castellano, M. R. Martínez-Larrañaga, F. J. Moreno, M. Villamiel
8. EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE *Copaifera langsdorffii* POR FLUIDOS SUPERCRÍTICOS
R. M. Costa-Machado, J. A. Mendiola, L. A. P. de Freitas, E. Ibáñez
9. OBTENCIÓN DE CASEINFOSFOPÉPTIDOS A PARTIR DE UN SUBPRODUCTO DE CASEÍNA: EFECTO DEL TIEMPO DE HIDRÓLISIS Y EL pH DE PRECIPITACIÓN
E. Cruz-Huerta, M. J. García-Nebot, B. Miralles, I. Recio, L. Amigo
10. AISLAMIENTO DE BACTERIAS INTESTINALES CAPACES DE METABOLIZAR COMPUESTOS FENÓLICOS DE UN EXTRACTO DE UVA
C. Cueva, I. Gil-Sánchez, A. Jiménez-Girón, M. V. Moreno-Arribas, B. Bartolomé
11. ESTUDIO DE LA INHIBICIÓN, POR COMPUESTOS FENÓLICOS, DE LA ADHERENCIA DE UNA CEPA DE *Escherichia coli* UROPATÓGENA A CÉLULAS HUMANAS DE EPITELIO DE VEJIGA
A. Esteban Fernández, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas, D. González de Llano

12. LUNASINA, UN PÉPTIDO ALIMENTARIO BIODISPONIBLE, EJERCE EFECTOS PROTECTORES FRENTE AL ESTRÉS OXIDATIVO EN CÉLULAS HEPÁTICAS HUMANAS
S. Fernández-Tomé, S. Ramos, I. Cordero-Herrera, I. Recio, L. Goya, B. Hernández-Ledesma
13. BIOCIENCIA DEL CAFÉ. ESTUDIO DE PREVENCIÓN DE LA DIABETES TIPO II.
B. Fernández, M. Ullate, M.D. Mesa, M.D. del Castillo
14. NUEVAS NANOPARTÍCULAS DE PLATA BIOCOMPATIBLES PARA EL CONTROL DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS LÁCTICAS Y ACÉTICAS EN VINOS
A. García-Ruiz, J. Crespo, J. M. López-de-Luzuriaga, M. E. Olmos, M. Monge, P. J. Martín-Álvarez, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas
15. ESTUDIO COMPARATIVO DE TRES MÉTODOS DE METILACIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE LÍPIDOS LÁCTEOS
A. García-Serrano, M. P. Castro-Gómez, M.V. Calvo, L. M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha
16. POLISACÁRIDOS FÚNGICOS CON ACTIVIDAD INHIBITORIA DE LA 3-HIDROXI-3-METILGLUTARIL-COENZIMA A REDUCTASA
A. Gil-Ramírez, A. Synytsya, G. Reglero, C. Soler-Rivas
17. FERMENTACIÓN EN CULTIVOS TIPO BATCH DE UN EXTRACTO DE ORUJO CON MICROBIOTA FECAL HUMANA
I. Gil-Sánchez, C. Cueva, A. Jiménez-Girón, I. Muñoz-González, M. V. Moreno-Arribas, B. Bartolomé
18. METABOLISMO DE ISOFLAVONAS Y OTROS COMPUESTOS FENÓLICOS Y SU RELACIÓN CON LA MICROBIOTA INTESTINAL
L. Guadamuro, B. Mayo, S. Delgado, A. B. Flórez, A. Jiménez-Girón, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas, A. Suárez
19. REVALORIZACIÓN DE ESTIGMAS DEL MAÍZ NEGRO AUTÓCTONO (VARIEDAD MEIRO)
V. Guillén, M. Rodríguez-Valenciano, G. P. Blanch, M. D. del Castillo
20. CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE LOS PIGMENTOS PRESENTES EN EL DURAMEN DE UN ÁRBOL ENDÉMICO DE MÉXICO (*Peltogyne mexicana*)
P. Gutiérrez-Macías, J. A. Mendiola, B. Barragán-Huerta, E. Ibáñez, A. Cifuentes
21. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL DE LA CASCARILLA DE CAFÉ COMO FUENTE NATURAL DE MELATONINA
T. Herrera, Y. Aguilera, V. Benítez, M. Ullate, M. D. del Castillo, M. A. Martín-Cabrejas
22. PROYECTO EUROPEO “MIRACLES” BIORREFINERÍA DE ALGAS: PRODUCTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO A PARTIR DE CO
M. Herrero, J. A. Mendiola, A. Cifuentes, E. Ibáñez
23. LA PLATAFORMA DE METABOLÓMICA
C. Ibáñez, A. Cifuentes, C. Simó

24. PERFIL METABOLÓMICO EN HECES TRAS EL CONSUMO MODERADO DE VINO TINTO EN INDIVIDUOS SANOS
A. Jiménez-Girón, C. Ibáñez, A. Cifuentes, C. Simó, I. Muñoz-González, P. J. Martín-Álvarez, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas
25. APLICACIÓN DE UN DISEÑO COMPUESTO CENTRAL Y ROTATIVO PARA LA OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE BREZO (*Calluna vulgaris*) MEDIANTE EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDOS
A. López-Padilla, A. Ruiz-Rodríguez, G. Reglero, T. Fornari
26. ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD INMUNOMODULANTE DE HIDROLIZADOS PROTEICOS EN LA ALERGIA AL HUEVO
Lozano-Ojalvo, I. López-Expósito, E. Molina, R. López-Fandiño
27. EMPLEO DE SUBPRODUCTOS ENOLÓGICOS EN EL CONTROL DE *Campylobacter*
A. J. Martínez-Rodríguez, E. Mingo, S. de Pascual-Teresa, J.M. Silván
28. OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS DE EXTRACCIÓN SUPERCRÍTICA PARA LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA MICROALGA *Isochrysis galbana*
J. A. Mendiola, G. Sullinni, A. Cifuentes, E. Ibáñez
29. PRODUCCIÓN DE LIPASAS DE *Candida rugosa* Y *Geotrichum candidum* EN MEDIOS RICOS EN MELAZA DE SOJA
W. G. Morais Jr, L. M. Prieto, M. M. Resende, E. J. Ribeiro, B. C. Pessela
30. DIGESTIÓN Y BIOACCESIBILIDAD IN VITRO DE FOSFATIDILHIDROXITIROSOL
I. M. Morán-Valero, D. Martín, V. Casado, G. Reglero, C. F. Torres
31. SÍNTESIS DE OLEATO DE ASCORBILO A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA Y ACIDO ASCORBICO CATALIZADA POR LIPASAS INMOVILIZADAS EN SOLVENTES ORGANICOS POLARES.
S. Moreno-Pérez, J. M. Guisan, G. Fernández-Lorente
32. EL CONSUMO MODERADO DE VINO TINTO PUEDE MODULAR LA RESPUESTA INMUNE INTESTINAL RESTABLECIENDO LOS NIVELES DE MARCADORES DE INFLAMACIÓN EN HECES
I. Muñoz-González, I. Espinosa-Martos, J. M. Rodríguez, P. J. Martín-Álvarez, B. Bartolomé, M. V. Moreno-Arribas
33. CAPACIDAD SENSIBILIZADORA DE PROTEÍNAS DE HUEVO EN MODELOS MURINOS
A. Pablos-Tanarro, I. López-Expósito, D. Lozano-Ojalvo, R. López-Fandiño, E. Molina
34. RESPUESTA INMUNE EN NIÑOS ALÉRGICOS A HUEVO TRAS UN TRATAMIENTO DE INMUNOTERAPIA ORAL
L. Perezábad, I. Pérez-Rangel, M. Reche, P. Martín-Álvarez, T. Valbuena, A. Padial, C. Pascual, R. López-Fandiño, M. D. Ibáñez, E. Molina, I. López-Expósito
35. RECUPERACIÓN DE ÁCIDO BETULÍNICO DE LA CORTEZA DEL PLÁTANO (*Platanus acerifolia* L.)
J. M. Pinilla, A. López-Padilla, G. Vicente, J. C. Quintela, G. Reglero, T. Fornari

36. IMOBILIZACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE LA BETA-GALACTOSIDASA DE *E. coli* PARA LA SÍNTESIS DE GALACTO-OLIGOSACÁRIDOS.
L. M. Prieto, W.G. Morais Jr, M. Mazutti, C.A.V. Burkert, B. Pessela
37. PAPEL DE LA MUCOSA ORAL EN LA RETENCIÓN Y LIBERACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DEL VINO DURANTE EL CONSUMO
N. Rocha, C. Muñoz-González, M. V. Moreno-Arribas, M. A. Pozo-Bayón
38. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE BREZO (*Calluna vulgaris*) OBTENIDOS MEDIANTE LIQUIDOS PRESURIZADOS (PLE)
S. Rocío, M. R. García-Risco, T. Fornari, G. Reglero
39. INFLUENCIA DE LAS ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS SOBRE LA PECTINMETILESTERASA EN CAQUI 'ROJO BRILLANTE'
M. Rodríguez-Garayar, M. A. Martín-Cabrejas, E. Mollá, V. Benítez, Y. Aguilera, M. P. Cano, R. M. Esteban
40. ESTUDIO *in vivo* DE LA ACCIÓN PREVENTIVA FRENTE A INFECCIONES DEL TRACTO URINARIO DE LAS PROANTOCIANIDINAS DE TIPO A PRESENTES EN EL ARÁNDANO ROJO
F. Sánchez-Patán, A. Esteban-Fernández, D. González de Llano, M. Monagas, P. J. Martín-Álvarez, M. V. Moreno-Arribas, B. Bartolomé
41. COMBINADOS DE POLIFENOLES DE HOLLEJOS DE UVA CON HIERBA MATE O MELISA PARA BEBIDAS FUNCIONALES CON BENEFICIOS PARA LA SALUD CARDIOVASCULAR
A. M. Sánchez, M. Silva, M. Prodanov, G. Reglero
42. MÉTODO DIANA PARA LA CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL LIPÍDICO DE CÉLULAS DE CÁNCER DE COLON HUMANAS TRATADAS CON ÁCIDO CARNÓSIDO Y EXTRACTOS DE ROMERO
G. Sullini, A. Valdés, J. Mendiola, V. García-Cañas, A. Cifuentes, E. Ibáñez
43. CAROTENOIDES EN FRUTOS DE PERSIMON (CAQUI). EFECTO DE LAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO EN SU COMPOSICIÓN Y MICROESTRUCTURA
E. Tovar, R.R. Esteban, A. Quiles, M.P. Cano
44. RECUPERACIÓN DE ÁCIDO ROSMARÍNICO A PARTIR DE PLANTAS DE LA FAMILIA LAMIACEAE
F. Tsvetanova, G. Vicente, T. Fornari
45. CAPACIDAD ANTIGLICOXIDATIVA *in vitro* DE ISOFLAVONAS DE SOJA
M. Ullate, M. D. del Castillo
46. ESTUDIO FOODÓMICO DEL EFECTO DEL ÁCIDO CARNÓSIDO EN CÉLULAS HT-9 DE CÁNCER DE COLON
A. Valdés, C. Ibáñez, C. Simó, A. Cifuentes, V. García-Cañas
47. OBTENCIÓN DE EXTRACTOS ENRIQUECIDOS EN ÁCIDO ROSMARÍNICO A PARTIR DE MEJORANA
M. Villalva, L. Jaime, J.A. Nieto, G. Reglero, S. Santoyo
48. EXTRACCIÓN DE TÉ VERDE CON LÍQUIDOS PRESURIZADOS: AGUA, LACTATO DE ETILO Y SUS MEZCLAS
D. Villanueva Bermejo, T. Fornari, E. Ibáñez, G. Reglero