

PROGRAMA DE DOCTORADO CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN

Líneas de investigación.

01. Detección y control de microorganismos alterantes y patógenos en alimentos.
02. Selección y evaluación de cultivos iniciadores o protectores para alimentos.
03. Biodegradación de contaminantes.
04. Evaluación y control de contaminantes en alimentos.
05. Resistencia a antimicrobianos.
06. Trazabilidad y control de las adulteraciones en alimentos.
07. Desarrollo y calidad de bebidas fermentadas.
08. Conservación de alimentos de IV gama.
09. Desarrollo de nuevos alimentos.
10. Procesos enológicos, calidad de mostos y vinos.
11. Valoración nutricional y estudio de consumo de alimentos de poblaciones.
12. Evaluación de la calidad de la carne y derivados cárnicos.
13. Calidad de carne de porcino en base a la alimentación recibida por el cerdo.
14. Obtención de productos animales de calidad mediante la optimización de los modelos productivos.
15. Prolongación de vida útil de carne y productos cárnicos.
16. Oxidación de proteínas en carne y productos cárnicos.
17. Aplicación de antioxidantes y otros compuestos funcionales en alimentos.
18. Impacto de la dieta sobre estrés oxidativo y patologías asociadas.
19. Desarrollo de alimentos con propiedades saludables.
20. Estudio de los análogos cárnicos y lácteos.
21. Microencapsulación de compuestos bioactivos.
22. Estudio y mejora de procesos culinarios.
23. Técnicas no destructivas de análisis de alimentos.
24. Evaluación sensorial de alimentos.
25. Análisis de la autenticidad de alimentos mediante técnicas ómicas.
26. Aprovechamiento y revalorización de subproductos y coproductos de la industria alimentaria.
27. Procesado de frutas y hortalizas.
28. Calidad y tecnología postcosecha de alimentos vegetales.
29. Análisis de las preferencias de los consumidores hacia los alimentos. Marketing Agroalimentario.
30. Análisis técnico-económico de sistemas agropecuarios.
31. Aceituna de mesa y productos derivados.
32. Caracterización de la calidad de los cultivares oleícolas y del aceite de oliva.
33. Evaluación agronómica y de calidad de material vegetal.
34. Caracterización morfológica y molecular de especies vegetales.
35. Control de malas hierbas en cultivos.
36. Reposo y desarrollo de flor en frutales de clima templado.
37. Biología reproductiva y micropropagación de especies frutales.
38. Saneamiento in vitro de especies frutales.
39. Fisiología vegetal.
40. Ecofisiología de cultivos.
41. Optimización del uso del agua y fertilizantes en cultivos de regadío.
42. Influencia de las prácticas agronómicas sobre la calidad de las cosechas.
43. Tecnología aplicada a la optimización de las prácticas culturales.
44. Determinación de biomoléculas indicadoras de estrés en los cultivos agrarios. Efecto de las prácticas agronómicas.
45. Aplicación de fitoreguladores para la multiplicación de especies vegetales.
46. Sensorización, digitalización y agricultura de precisión.
47. Estrategias de adaptación y mitigación frente al cambio climático en el sector agropecuario.

48. Selección clonal y sanitaria de cultivos leñosos (Vid).
 49. Cuantificación de la huella hídrica de productos agrarios.
 50. Cuantificación de la huella de carbono de productos agrarios.

Descripción detallada de los equipos de investigación.

Equipo de Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

Andrade Gracia, María Jesús
 Aranda Medina, Emilio
 Arévalo Caballero, María José
 Benito Bernáldez, María José
 Blasco Pla, Rafael
 Casquete Palencia, Rocío
 Córdoba Ramos, Juan José
 Córdoba Ramos, María de Guía
 Delgado Perón, Josué
 Guijo Sánchez, María Isabel
 Hernández León, Alejandro
 Igeño González, María Isabel
 Martín González, Alberto
 Merchán Sorio, Faustino
 Núñez Breña, Félix
 Oropesa Jiménez, Ana Lourdes
 Pérez López, Marcos
 Pérez Nevado, Francisco
 Peromingo Arévalo, Ana Belén
 Rodríguez Jiménez, Alicia
 Rodríguez Jovita, Mar
 Ruiz-Moyano Seco de Herrera, Santiago
 Soler Rodríguez, Francisco

<i>Doctores</i>	<i>Entidad</i>	<i>Categoría Académica</i>	<i>Año de concesión del último tramo de investigación</i>
<i>Andrade Gracia, María Jesús</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2012-2017</i>
<i>Aranda Medina, Emilio</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>Arévalo Caballero, María José</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2006-2011</i>
<i>Benito Bernáldez, María José</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2017-2022</i>

<i>Blasco Pla, Rafael</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2014-2019</i>
<i>Casquete Palencia, Rocío</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Contratada Doctor</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Córdoba Ramos, Juan José</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2012-2018</i>
<i>Córdoba Ramos, María de Guía</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrática de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>Delgado Perón, Josué</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2017-2022</i>
<i>Guijo Sánchez, María Isabel</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Contratado Doctor</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Hernández León, Alejandro</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>Igeño González, María Isabel</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2012-2017</i>
<i>Martín González, Alberto</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Merchán Sorio, Faustino</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2010-2015</i>
<i>Núñez Breña, Félix</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>Oropesa Jiménez, Ana Lourdes</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2014-2019</i>
<i>Pérez López, Marcos</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Pérez Nevado, Francisco</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2013-2018</i>
<i>Peromingo Arévalo, Ana Belén</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Contratada Doctor</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Rodríguez Jiménez, Alicia</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>Rodríguez Jovita, Mar</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrática de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Ruiz-Moyano Seco de Herrera, Santiago</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2017-2022</i>
<i>Soler Rodríguez, Francisco</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2014-2019</i>

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Casquete Palencia, Rocío. Profesora Contratada Doctor.

1. R. Casquete; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. *Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (Capsicum spp.). LWT-Food Science and Technology 145, 111338. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.*
2. M.A. Rivas; R. Casquete; M.G. Córdoba; M.J. Benito; A. Hernández; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. *Functional properties of extracts and residual dietary fibre from pomegranate (Punica granatum L.) peel obtained with different supercritical fluid conditions. LWT-Food Science and Technology 145, 111305. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.*
3. Santiago Ruíz-Moyano; A. Hernández; A.I. Galván; M.G. Córdoba; R. Casquete; M.J. Serradilla; A. Martín. *Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits. Food Microbiology 92, 103556. 2020. Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.*
4. G. Ripoll; M.J. Alcalde; M.G. Córdoba; R. Casquete; A. Argüello; S. Ruiz-Moyano; B. Panea. *Influence of the use of milk replacers and ph on the texture profiles of raw and cooked meat of suckling kids. Foods 8, 589. 2019. Índice de impacto: 4,092. Posición en JCR (Food Science and Technology): 27/139. Q1.*
5. R. Casquete; M.J. Benito; M.G. Córdoba; S. Ruiz-Moyano; A.I. Galván; A. Martín. *Physicochemical factors affecting the growth and mycotoxin production of Penicillium strains in a synthetic cheese medium. LWT-Food Science and Technology 89, 179-185. 2018. Índice de impacto: 3,714. Posición en JCR (Food Science and Technology): 23/135. Q1.*

Guijo Sánchez, María Isabel. Profesor Contratado Doctor.

1. M.I. Igeño, R. Sánchez-Clemente, A.G. Población; M.I. Guijo; F. Merchán; R. Blasco. *Biodegradation of 5-(Hydroxymethyl)-furfural and furan derivatives. Proceedings 2, 1283. 2018. No recogida en JCR.*
2. R. Sánchez-Clemente; M.I. Igeño, A.G. Población; M.I. Guijo; F. Merchán; R. Blasco. *Study oh pH changes in media during bacterial growth of several environmental strains. Proceedings 2, 1297. 2018. No recogida en JCR.*
M.I. Igeño; D. Macías; M.I. Guijo; R. Sánchez-Clemente; A.G. Población; F. Merchán; R. Blasco. *Bacterial consortiums able to use metal-cyanide complexes as a nitrogen source. Proceedings 2, 1284. 2018. No recogida en JCR.*

Peromingo Arévalo, Ana Belén. Profesora Contratada Doctor.

1. B. Peromingo; D. Caballero; A. Rodríguez; A. Caro; M. Rodríguez. *Application of data mining techniques to predict the production of aflatoxin B1 in dry-cured ham. Food Control 108, 106884. 2020. Índice de impacto: 5,548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.*
 2. J. Delgado; B. Peromingo; A. Rodríguez; M. Rodríguez. *Biocontrol of Penicillium griseofulvum to reduce cyclopiazonic acid contamination in dry-fermented sausages. International Journal of Food Microbiology 293, pp. 1-6. 2019. Índice de impacto: 4,187. Posición en JCR (Food Science and Technology): 23/139. Q1.*
3. B. Peromingo; M.J. Andrade; J. Delgado; L. Sánchez-Montero; F. Núñez. *Biocontrol of aflatoxigenic Aspergillus parasiticus by native yeasts in dry-cured meat products. Food Microbiology 82, 269-276. 2019. Índice de impacto: 4,155. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/139. Q1.*
4. B. Peromingo; M. Sulyok; M. Lemmens; A. Rodríguez; M. Rodríguez. *Diffusion of mycotoxins and secondary metabolites in dry-cured meat products. Food Control 101, 144-150. 2019. Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/139. Q1.*
5. B. Peromingo; F. Núñez; A. Rodríguez; A. Alía; M.J. Andrade. *Potential of yeasts isolated from dry-cured ham to control ochratoxin A production in meat models. International Journal of Food Microbiology 268, 73-80. 2018. Índice de impacto: 4,006. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/135. Q1.*

RELACIÓN DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 1. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Título: Biocontrol de ocratoxina A en jamón curado. Evaluación mediante metabolómica y modelos predictivos

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 181 500 €

Referencia: PID2019-104260GB-I00

Fecha de inicio-fin: 01/06/2020 - 31/05/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadoras principales: María del Mar Rodríguez Jovita; María Jesús Andrade Gracia

Investigadores participantes (número): 7

Título del proyecto o contrato: Evaluación de la influencia de estrategias innovadoras sobre la calidad total del higo para consumo tanto en fresco como en seco

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 152 459,89 €

Referencia: PID2020-115359RR-C22

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/10/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadora principal: Alicia Rodríguez Jiménez

Investigadores participantes (número): 9

Título: Asimilación de cianuro y producción de bioetanol de segunda generación por bacterias (CyOL).

Entidad/es financiadora/s: Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Agenda Digital. FEDER.

Financiación: 149 999,3 €

Referencia: IB20148

Fecha de inicio-fin: 09/11/2021 - 08/11/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Rafael Blasco Pla

Investigadores participantes (número): 3

Título: Revalorización de subproductos vegetales como fuente de polisacáridos bioactivos para su aplicación en alimentos funcionales

Entidad/es financiadora/s: Junta de Extremadura. Consejería de Sanidad y Consumo.

Financiación: 20 000 €

Referencia: TA18007

Fecha de inicio-fin: 20/09/2019 - 20/09/2023

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadora principal: Rocío Casquete Palencia

Investigadores participantes (número): 1

Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

Andrés Nieto, Ana Isabel

Antequera Rojas, Teresa

Calvo Magro, Patricia

Carrapiso Martínez, Ana Isabel

Estévez García, Mario

Freire Rodríguez, María

González-Mohíno Jiménez, Alberto

González Sánchez, María Elena

Martín Cáceres, Lourdes

Martín Vertedor, Daniel

Morcuende Sánchez, David

Ortiz Llerena, Alberto

Pérez Palacios, Trinidad

Petrón Testón, María Jesús

Ramírez Bernabé, María del Rosario

Rodríguez Gómez, María José

Ruiz Carrascal, Jorge

Souza Olegario, Lary

Tejeda Sereno, Juan Florencio

Tejerina Barrado, David

Timón Andrada, María Luisa

Velázquez Otero, Rocío

Ventanas Canillas, Sonia

<i>Doctores</i>	<i>Entidad</i>	<i>Categoría Académica</i>	<i>Año de concesión del último tramo de investigación</i>
<i>Andrés Nieto, Ana Isabel</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Antequera Rojas, Teresa</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrática de Universidad</i>	<i>2012-2017</i>
<i>Calvo Magro, Patricia</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Carrapiso Martínez, Ana Isabel</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Estévez García, Mario</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2014-2019</i>
<i>Freire Rodríguez, María</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>González Sánchez, María Elena</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2012-2019</i>
<i>González-Mohino Jiménez, Alberto</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Contratado Doctor</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Martín Cáceres, Lourdes</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2015-2021</i>
<i>Martín Vertedor, Daniel</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Facultativo Agroalimentario</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Morcuende Sánchez, David</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2013-2018</i>
<i>Ortiz Llerena, Alberto</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Pérez Palacios, Trinidad</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Contratada Doctor</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Petrón Testón, María Jesús</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>

Ramírez Bernabé, María del Rosario	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigadora	No aplicable
Rodríguez Gómez, María José	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Facultativa Agroalimentaria	No aplicable
Ruiz Carrascal, Jorge	Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	2017-2022
Souza Olegario, Lary	Universidad de Extremadura	Contrato Beatriz Galindo	No aplicable
Tejeda Sereno, Juan Florencio	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2015-2020
Tejerina Barrado, David	Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)	Investigador	No aplicable
Timón Andrada, María Luisa	Universidad de Extremadura	Titular de Universidad	2014-2019
Velázquez Otero, Rocío	Universidad de Extremadura	Contratada Doctor	No aplicable
Ventanas Canillas, Sonia	Universidad de Extremadura	Catedrática de Universidad	2015-2020

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Calvo Magro, Patricia. Investigadora (CICYTEX).

1. J. Matías; M.J. Rodríguez; S. Granado-Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Changes in quinoa seed fatty acid profile under heat stress field conditions. *Frontiers in Nutrition* 9, 820010. 2022. Índice de impacto: 6.576. Posición en JCR (*Nutrition & Dietetics*): 12/88. Q1.
2. I. Palacios; M.J. Rodríguez; F.M. Sánchez; P. Calvo. Optimization of the osmotic dehydration process of plums (*Prunus Salicina L.*) in solutions enriched with inulin, using response surface methodology. *LWT-Food Science and Technology* 157, 113092. 2022. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
3. S. Granado-Rodríguez; S. Vilariño-Rodríguez; I. Maestro-Gaitán; J. Matías; M.J. Rodríguez; P. Calvo; V. Cruz; L. Bolaños; M. Reguera. Genotype-dependent variation of nutritional quality-related traits in quinoa seeds.

- Plants*, 10, 2128. 2021. Índice de impacto: 3,935. Posición en JCR (*Plants Sciences*): 47/235. Q1.
4. J. Matías; M.J. Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Heat stress lowers yields, alters nutrient uptake and changes seed quality in quinoa grown under Mediterranean field conditions. *Journal of Agronomy and Crop Science* 207, 481-491. 2021. Índice de impacto: 3,743. Posición en JCR (*Agronomy*): 15/91. Q1.
 5. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. Nutritional characterization of six quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) varieties cultivated in Southern Europe. *Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 30/143. Q1.

Freire Rodríguez, María. Investigadora (CICYTEX).

1. B. Gomez-Nieto, M.J. Gismera, M.T. Sevilla, S. Cofrades, M. Freire, J.R. Poscopio. Straightforward silicon determination in water-in-oil-in-water emulsions used for silicon supplementations in food by high-resolution continuum source flame atomic absorption spectrometry. *Spectrochimica Acta Part B: Atomic Spectroscopy* 148, 44-50. 2018. Índice de impacto: 3,101. Posición en JCR (*Spectroscopy*): 7/41. Q1.
2. M. Freire, S. Cofrades, J. Pérez-Jiménez, J. Gomez-Estaca, F. Jiménez-Colmenero, R. Bou. Emulsion gels containing n-3 fatty acids and condensed tannins as functional fat replacers for meat products: physicochemical properties and stability. *Food Research International* 113, 465-473. 2018. Índice de impacto: 3,579. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 27/135. Q1.
3. M. Freire, R. Bou, S. Cofrades, F. Jiménez-Colmenero. Technological characteristics of cold-set gelled double emulsion enriched with n-3 fatty acids: Effect of hydroxytyrosol addition and chilling storage. *Food Research International* 100, 298-305. 2017. Índice de impacto: 3,520. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 14/133. Q1.
4. M. Freire, S. Cofrades, V. Serrano-Casas, T. Pintado, M.J. Jiménez, F. Jiménez-Colmenero. Gelled double emulsions as delivery systems for hydroxytyrosol and n-3 fatty acids in healthy pork patties. *Journal of Food Science and Technology* 54, 3959-3968. 2017. Índice de impacto: 1,797. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 66/133. Q2.
5. L. Flaiz, M. Freire, S. Cofrades, R. Mateos L, J. Weis, F. Jimenez-Colmenero, R. Bou016J M. Freire, S. Cofrades, V. Serrano-Casas, T. Pintado, M.J. Jiménez, F. Jiménez-Colmenero. Comparison of simple, double and gelled double emulsions as hydroxytyrosol and n-3 fatty acid delivery systems. *Food Chemistry* 213, 49-57. 2016. Índice de impacto: 4,529. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 6/130. Q1.

González-Mohino Jiménez, Alberto. Profesor Contratado Doctor.

1. M. Rufo; A. Jiménez; J.M. Paniagua; A. González-Mohino. *Ultrasound assessment of honey using fast Fourier transform. Sensors* 20, 6748. 2021. Índice de impacto: 3,576. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 14/64. Q1.
2. A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L.S. Olegario; S. Ventanas. *Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. LWT-Food Science and Technology* 141, 110882. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. L. S. Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. *Impact of 'free-from' and 'healthy choice' labeled versions of chocolate and coffee on temporal profile (multiple-intake TDS) and liking. Food Research International* 137, 109342. 2020. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.
4. T. Perez-Palacios; D. Caballero; A. González-Mohino; J. Mir-Bel; T. Antequera. *Near Infrared Reflectance spectroscopy to analyse texture related characteristics of sous vide pork loin. Journal of Food Engineering*, 263, 417-423. 2019. Índice de impacto: 4,499. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/139. Q1.
5. A. González-Mohino; A. Jiménez; J.M. Paniagua; T. Perez-Palacios; M. Rufo. *New contributions of ultrasound inspection to the characterization of different varieties of honey. Ultrasonics*, 96, 83-89. 2019. Índice de impacto: 3,065. Posición en JCR (Acoustics): 6/32. Q1.

Martín Vertedor, Daniel. Facultativo Agroalimentario (CICYTEX).

1. R. Sánchez; E. Martín; J. Lozano; A. Fernández; P. Arroyo; F. Meléndez; D. Martín-Vertedor. *Electronic nose application for the discrimination of sterilization treatments applied to Californian-style black olive varieties. Journal of the Science of Food and Agriculture* 102, 2232-2241. 2021. Índice de impacto: 3,639. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 8/57. Q1.
2. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; M. Mesías; M. Martínez; E. Martín. *Identification of mitigation strategies to reduce acrylamide levels during the production of black olives. Journal of Food Composition and Analysis* 102, 104009. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.
3. D. Martín-Vertedor; N. Rodrigues; I. Marx; L.D. Dias; A. Veloso; J.A. Pereira; J.M. Peres. *Assessing acrylamide content in sterilized Californian-style black table olives using HPLC-MS-MS and a potentiometric electronic tongue. LWT - Food Science and Technology* 129, 109605. 2020. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.

4. D. Martín-Vertedor; N. Rodrigues; I. Marx; A. Veloso; J.M. Peres; J.A. Pereira. *Impact of thermal sterilization on the physicochemical-sensory characteristics of Californian-style black olives and its assessment using an electronic tongue.* *Food Control* 117, 107369. 2020. Índice de impacto: 5,548. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 19/143. Q1.
5. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; A. Hernández; R. Arias; J. Delgado; F. Pérez-Nevado. *Acrylamide reduction after phenols addition to Californian-style black olives.* *Food Control* 108, 106888. 2019. Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 19/139. Q1.

Ortiz Llerena, Alberto. Investigador (CICYTEX).

1. A. Ortiz; D. Tejerina; S. García; P. Gaspar; E. González. *Performance and carcass quality traits of Iberian × Duroc crossbred pig subject to gender and age at the beginning of the free-range finishing phase.* *Animal* 15, 100324. 2021. Índice de impacto: 3,240. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 15/146. Q1.
2. S. García; M. Cabeza de Vaca; D. Tejerina; M.P. Romero; A. Ortiz; D. Franco; M.Á. Sentandreu; M. Oliván. *Assessment of stress by serum biomarkers in calves and their relationship to ultimate pH as an indicator of meat quality.* *Animals* 11, 2291. 2021. Índice de impacto: 2,752. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 18/146. Q1.
3. A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. *Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin?* *Meat Science* 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 26/143. Q1.
4. R. Contador; A. Ortiz; M.R. Ramírez; S. García; M.M. López. *Physicochemical and sensory qualities of Iberian sliced dry-cured loins from various commercial categories and the effects of the type of packaging and refrigeration time.* *LWT-Food science and Technology* 141, 110876. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
5. A. Ortiz; C. Díaz; D. Tejerina; E. Crespo; M. Escribano; P. Gaspar. *Consumption of fresh Iberian pork: Two-stage cluster for the identification of segments of consumers according to their habits and lifestyles.* *Meat Science* 173, 108373. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 26/143. Q1.

Pérez Palacios, Trinidad. Profesora Contratada Doctor.

1. T. Antequera; D. Caballero; S. Grassi; B. Utharo; T. Pérez-Palacios. *Evaluation of fresh meat quality by Hyperspectral Imaging (HSI), Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Magnetic Resonance Imaging (MRI): A*

- review. *Meat Science* 172, 108340. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 26/143. Q1.
2. L. Carvalho; T. Pérez-Palacios; D. Caballero; T. Antequera; M. Suely; M. Estévez. Computer vision techniques on magnetic resonance images for the non-destructive classification and quality prediction of chicken breasts affected by the white-stripping myopathy. *Journal of Food Engineering* 306, 110633. 2021. Índice de impacto: 5,354. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 23/143. Q1.
 3. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Evaluating the use of fish oil microcapsules as omega-3 vehicle in cooked and dry-cured sausages as affected by their processing, storage and cooking. *Meat Science* 162, 108031. 2020. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 26/143. Q1.
 4. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Lipid digestion and oxidative stability in ω -3-enriched meat model systems: Effect of fish oil microcapsules and processing or culinary cooking. *Food Chemistry* 328, 127125. 2020. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 7/143. Q1.
 5. J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Lipid digestion products in meat derivatives enriched with fish oil microcapsules. *Journal of Functional Foods* 68, 103916. 2020. Índice de impacto: 4,451. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 35/143. Q1.

Ramírez Bernabé, María del Rosario. Investigadora (CICYTEX).

1. S. Martillanes; J. Rocha-Pimienta; R. Ramírez; J.J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. Effect of an active packaging with rice bran extract and high-pressure processing on the preservation of sliced dry-cured ham from Iberian pigs. *LWT* 151, 112128. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
2. S. García-Torres; R. Contador; A. Ortiz; R. Ramírez; M.M. López-Parra; D. Tejerina. Physico-chemical and sensory characterization of sliced Iberian Chorizo from raw material of three commercial categories and stability during refrigerated storage packaged under vacuum and modified atmospheres. *Food Chemistry* 354, 129490. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 7/143. Q1.
3. R. Ramírez; M. Garrido; J. Rocha-Pimienta; J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. Immunological components and antioxidant activity in human milk processed by different high pressure-thermal treatments at low initial temperature and flash holding times. *Food Chemistry* 343, 128546. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 7/143. Q1.
4. J. García-Parra; F. González-Cebrino; R. Ramírez. Volatile compounds of a pumpkin (*Cucurbita moschata*) purée processed by high pressure thermal processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100, 4449–

4456. 2020. Índice de impacto: 3,639. Posición en JCR (Agriculture, Multidisciplinary): 8/57. Q1.

5. F.J. Delgado; A. Carrapiso; R. Contador; R. Ramírez. Volatile compounds and sensory changes after high pressure processing of mature "Torta del Casar" (raw ewe's milk cheese) during refrigerated storage. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 52, 34-41. 2019. Índice de impacto: 4,477. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17/139. Q1.

Rodríguez Gómez, María José. *Facultativa Agroalimentaria (CICYTEX)*.

1. J. Matías; M.J. Rodríguez; S. Granado-Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Changes in quinoa seed fatty acid profile under heat stress field conditions. *Frontiers in Nutrition* 9, 820010. 2022. Índice de impacto: 6.576. Posición en JCR (Nutrition & Dietetics): 12/88. Q1.
2. I. Palacios; M.J. Rodríguez; F.M. Sánchez; P. Calvo. Optimization of the osmotic dehydration process of plums (*Prunus Salicina* L.) in solutions enriched with inulin, using response surface methodology. *LWT-Food Science and Technology* 157, 113092. 2022. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.
3. S. Granado-Rodríguez; S. Vilariño-Rodríguez; I. Maestro-Gaitán; J. Matías; M.J. Rodríguez; P. Calvo; V. Cruz; L. Bolaños; M. Reguera. Genotype-dependent variation of nutritional quality-related traits in quinoa seeds. *Plants*, 10, 2128. 2021. Índice de impacto: 3,935. Posición en JCR (Plants Sciences): 47/235. Q1.
4. J. Matías; M.J. Rodríguez; V. Cruz; P. Calvo; M. Reguera. Heat stress lowers yields, alters nutrient uptake and changes seed quality in quinoa grown under Mediterranean field conditions. *Journal of Agronomy and Crop Science* 207, 481-491. 2021. Índice de impacto: 3,743. Posición en JCR (Agronomy): 15/91. Q1.
5. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. Nutritional characterization of six quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) varieties cultivated in Southern Europe. *Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

Souza Olegario, Lary. *Contrato Beatriz Galindo*.

1. A. Jiménez, M. Rufo, J. Paniagua, A. González-Mohino, L. Souza-Olegario. New findings of edible oil characterization by ultrasonic parameters. *Food Chemistry* 374, 131721. 2022. Índice de impacto: 9,231. Posición en JCR (Food Science & Technology): 8/143. Q1.
2. L. Souza-Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. Impact of absence of lactose on the dynamic sensory profile of yogurt: A multiple-intake TDS approach. *LWT-Food Science and*

- Technology* 162, 113430. 2022. Índice de impacto: 6,056. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
3. A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L. Souza-Olegario; S. Ventanas. Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. *LWT-Food Science and Technology* 141, 110882. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
 4. L. Souza-Olegario; A. González-Mohino; M. Estévez; M.S. Madruga; S. Ventanas. Impact of 'free-from' and 'healthy choice' labeled versions of chocolate and coffee on temporal profile (multiple-intake TDS) and liking. *Food Research International* 137, 109342. 2020. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 9/143. Q1.
 5. L. Souza-Olegario; M. Estévez; A. González-Mohino, M.S. Madruga; S. Ventanas. Cross-cultural emotional response to food stimuli: influence of consumption context. *Food Research International* 142, 110194. 2021. Índice de impacto: 7,425. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 13/143. Q1.

Tejerina Barrado, David. Investigador (CICYTEX).

1. P. Gaspar, C. Diaz-Caro, I. Del Puerto, A. Ortiz, M. Escribano, D. Tejerina. What effect does the presence of sustainability and traceability certifications have on consumers of traditional meat products? The case of Iberian cured products in Spain. *Meat Science* 187, 108752. 2022. Índice de impacto: 7,077. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 16/144. Q1.
2. A. Ortiz; D. Tejerina; S. García; P. Gaspar; E. González. Performance and carcass quality traits of Iberian × Duroc crossbred pig subject to gender and age at the beginning of the free-range finishing phase. *Animal* 15, 100324. 2021. Índice de impacto: 3,240. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 15/146. Q1.
3. S. García; M. Cabeza de Vaca; D. Tejerina; M.P. Romero; A. Ortiz; D. Franco; M.Á. Sentandreu; M. Oliván. Assessment of stress by serum biomarkers in calves and their relationship to ultimate pH as an indicator of meat quality. *Animals* 11, 2291. 2021. Índice de impacto: 2,752. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 18/146. Q1.
4. A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? *Meat Science* 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 26/143. Q1.
5. D. Tejerina, L. León, M. Sanchez, S. García, A. Ortiz. Quality traits of montanera Iberian dry-cured lomito as affected by pre-cure freezing practice. *Foods* 10, 1511. 2021. Índice de impacto: 5,561. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 35/144. Q1.

Velázquez Otero, Rocío. Profesora Contratada Doctor.

1. R. Casquete; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (*Capsicum spp.*). *LWT-Food Science and Technology* 145, 111338. 2021. Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 29/143. Q1.
 2. J.M. Coletto; A. Martín; A. Horrillo; F.J. Mesías; R. Velázquez. An approach to the consumption of smoked paprika in Spain and its impact on the intake of polycyclic aromatic hydrocarbons. *Foods* 10, 973. 2021. Índice de impacto: 4,350. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 37/143. Q2.
 3. A. Rivera; D. Reynolds; A. Martín; R. Velázquez; M.J. Poblaciones. Combined foliar zinc and nitrogen application in broccoli (*Brassica oleracea var. Italica l.*): effects on growth, nutrient bioaccumulation, and bioactive compounds. *Agronomy* 11, 548. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (*Agronomy*): 16/91. Q1.
4. R. Velázquez; R. Casquete; A. Hernández; A. Martín; M.G. Córdoba; J.M. Coletto; T.J. Bartolomé. Effect of plant density and harvesting type on yield and quality of fresh and dried peppers and paprika. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99, 400–408. 2019. Índice de impacto: 2,614. Posición en JCR (*Agriculture, Multidisciplinary*): 8/58. Q1.
5. A. Martín; A. Hernández; E. Aranda; R. Casquete; R. Velázquez; T.J. Bartolomé; M.G. Córdoba. Impact of volatile composition on the sensorial attributes of dried paprikas. *Food Research International* 100, 691-697. 2017. Índice de impacto: 3,579. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 27/135. Q1.

RELACIÓN DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 2. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Título: Innovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products ´ QualiTies

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 260 952,50 € (Subproyecto Universidad de Extremadura).

Referencia: 10.3030/101000250

Fecha de inicio-fin: 01/06/2021 - 31/05/2026

Tipo de convocatoria: Europeo

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura y otras 23 universidades y centros de investigación de 11 países europeos.

Investigador principal: Mario Estévez García (Subproyecto Universidad de Extremadura)

Investigadores participantes (número): 3 (Subproyecto Universidad de Extremadura).

Título: Aprovechamiento integral de subproductos y coproductos de la industria agroalimentaria local para la conservación de productos cárnicos

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 147 620,00 €

Referencia: PID2020-119608RR-I00

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022- 31/12/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigadores principales: Jonathan Delgado Adámez; Rosario Ramírez Bernabé

Título: Valorización de los subproductos de la industria enológica mediante tecnologías alternativas a las convencionales para mejorar la conservación de los productos cárnicos

Entidad Financiadora: Junta Extremadura

Financiación: 136 995,10 €

Referencia: IB20073

Fecha de inicio-fin: 02/06/2021 - 02/06/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Rosario Ramírez, Bernabé

Título: La carne frente a los análogos cárnicos en relación a eventos postprandiales: valor nutricional, efecto saciante, impacto sobre la salud y evocación de emociones

*Entidad Financiadora: Consejería de Economía, Competitividad e Innovación
(Junta de Extremadura)*

Financiación: 149 480,10 €

Referencia: IB20103

Fecha de inicio-fin: 7/2021 - 07/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: Universidad de Extremadura

Investigador principal: Mario Estévez García

Investigadores participantes (número): 6

Equipo de Producción y Economía Agroalimentaria

Alarcón Sánchez, María Victoria

Ayuso Yuste, Concepción

Bernalte García, María Josefa

Blanco Cipollone, Fernando

Campillo Torres, Carlos

Escribano Sánchez, Miguel

García Torres, Susana

Gaspar García, Paula

Guerra Velo, Engracia

López Corrales, Margarita

Mesías Díaz, Francisco Javier

Moñino Espino, María José

Moreno Cardona, Daniel

Nieto Serrano, Elena

Osuna Ruíz, María Dolores

Prieto Losada, María Henar

Salguero Hernández, Julio

Serradilla Sánchez, Manuel

Uriarte Hernández, David

Valdés Sánchez, Esperanza

Velardo Micharet, Belén

<i>Doctores</i>	<i>Entidad</i>	<i>Categoría Académica</i>	<i>Año de concesión del último tramo de investigación</i>
<i>Alarcón Sánchez, María Victoria</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Ayuso Yuste, Concepción</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2017-2022</i>
<i>Bernalte García, María Josefa</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2017-2022</i>
<i>Blanco Cipollone, Fernando</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Campillo Torres, Carlos</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Escribano Sánchez, Miguel</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>
<i>García Torres, Susana</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Gaspar García, Paula</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2016-2021</i>
<i>Guerra Velo, Engracia</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>López Corrales, Margarita</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Mesías Díaz, Francisco Javier</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>2015-2020</i>

<i>Moñino Espino, María José</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Moreno Cardona, Daniel</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Nieto Serrano, Elena</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Osuna Ruíz, María Dolores</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Prieto Losada, María Henar</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Salguero Hernández, Julio</i>	<i>Universidad de Extremadura</i>	<i>Titular de Universidad</i>	<i>2014-2019</i>
<i>Serradilla Sánchez, Manuel</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Uriarte Hernández, David</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigador</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Valdés Sánchez, Esperanza</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>
<i>Velardo Micharet, Belén</i>	<i>Centro de Investigaciones Científicas y</i>	<i>Investigadora</i>	<i>No aplicable</i>

	Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX)		
--	---	--	--

En ficheros adjuntos se remite la autorización del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) para la participación de sus investigadores en el Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos.

CONTRIBUCIONES DE LOS PARTICIPANTES SIN TRAMOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS

Alarcón Sánchez, María Victoria. Investigadora (CICYTEX).

1. *I. Friero; M.V. Alarcón; L. Gordillo; J. Salguero. Abscisic acid is involved in several processes associated with root system architecture in maize. Acta Physiologiae Plantarum 44, 1-12. 2022. Índice de impacto: 2,354. Posición en JCR (Plant Sciences): 102/235. Q2.*
2. *G. Marqués; M.V. Alarcón; J. Salguero. Cytokinin inhibits lateral root development at the earliest stages of lateral root primordium initiation in maize primary root. Journal of Plant Growth Regulation 38, 83-92. 2019. Índice de impacto: 2,672. Posición en JCR (Plant Sciences): 63/234. Q2.*
3. *M.V. Alarcón; J. Salguero; P.G. Lloret. Auxin modulated initiation of lateral roots is linked to Pericycle cells in maize. Frontiers in Plant Science. 10, 11. 2019. Índice de impacto: 5,754. Posición en JCR (Plant Sciences): 17/235. Q1.*
4. *M.E. Molero de Ávila; M.V. Alarcón; D. Uriarte; L.A. Mancha; D. Moreno; J. Francisco-Morcillo. Histochemical and immunohistochemical analysis of enzymes involved in phenolic metabolism during berry development in Vitis vinifera L. Protoplasma 256, 25-38. 2019. Índice de impacto: 3,356. Posición en JCR (Plant Sciences): 62/235. Q2.*
5. *M.V. Alarcón; J. Salguero. Transition zone cells reach G2 phase before initiating elongation in maize root apex. Biology Open 6, 909-913. 2017. Índice de impacto: 2,217. Posición en JCR (Biology): 27/85. Q2. Blanco Cipollone, Fernando. Investigador (CICYTEX).*
1. *I.S. Minas; F. Blanco-Cipollone; D. Sterle. Accurate non-destructive prediction of peach fruit internal quality and physiological maturity with a single scan using near infrared spectroscopy. Food Chemistry 335, 127626. 2021. Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.*
2. *M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angeleno'. Agricultural Water Management 234,*

106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
3. M. Cabrera-Banegil; N. Lavado; M.H. Prieto; F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Muñoz de la Peña; I. Duran. Evolution of polyphenols content in plum fruits (*Prunus salicina*) with harvesting time by second-order excitation-emission fluorescence multivariate calibration. *Microchemical Journal* 158, 105299. 2020. Índice de impacto: 4,824. Posición en JCR (Chemistry, Analytical): 16/87. Q1.
 4. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing 'Angeleno' Japanese plum. *European Journal of Agronomy* 105, 157-167. 2019. Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
 5. F. Blanco-Cipollone; S. Lourenço; J. Silvestre; N. Conceição; M.J. Moñino; A. Vivas; M.I. Ferreira. Plant water status indicators for irrigation scheduling associated with iso-and anisohydric behavior: Vine and plum trees. *Horticulturae* 3, 47. 2017. Índice de impacto: 2,331. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.

Campillo Torres, Carlos. Investigador (CICYTEX).

1. S. Millán; C. Campillo; J. Casadesús; J.M. Pérez-Rodríguez; M.H. Prieto. Automatic irrigation scheduling on a hedgerow olive orchard using an algorithm of water balance readjusted with soil moisture sensors. *Sensors* 20, 2526. 2020. Índice de impacto: 3,576. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 14/64. Q1.
2. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a "Red Beaut" Japanese plum orchard. *Agronomy* 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
3. S. Millán; J. Casadesús; C. Campillo; M.J. Moñino; M.H. Prieto. Using soil moisture sensors for automated irrigation scheduling in a plum crop. *Water* 11, 2061. 2019. Índice de impacto: 2,544. Posición en JCR (Water Resources): 31/94. Q2.
4. F.J. Moral; F.J. Rebollo; C. Campillo; J.M. Serrano. Using an objective and probabilistic model to delineate homogeneous zones in hedgerow olive orchards. *Soil & Tillage Research* 194, 104308. 2019. Índice de impacto: 4,601. Posición en JCR (Soil Science): 4/38. Q1.
5. R. Martí; M. Valcárcel; M. Leiva-Brondo; I. Lahoz; C. Campillo; S. Roselló; J. Cebolla-Cornejo. Influence of controlled deficit irrigation on tomato functional value. *Food Chemistry* 252, 250-257. 2018. Índice de impacto: 5,399. Posición en JCR (Food Science and Technology): 5/71. Q1.

García Torres, Susana. Investigadora (CICYTEX).

1. S. García-Torres, R. Contador, A. Ortiz, R. Ramírez; M.M. López-Parra, D. Tejerina. *Physico-chemical and sensory characterization of sliced Iberian Chorizo from raw material of three commercial categories and stability during refrigerated storage packaged under vacuum and modified atmospheres. Food Chemistry 354, 129490. 2021. Índice de impacto: 9,321. Posición en JCR (Food Science and Technology): 8/144. Q1.*
2. A. Ortiz; E. González; S. García-Torres; P. Gaspar; D. Tejerina. *Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? Meat Science 179, 108531. 2021. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.*
3. R. Contador; A. Ortiz; R. Ramírez; S. García-Torres; M.M. López Parra; D. Tejerina. *Physico-chemical and sensory qualities of Iberian sliced dry-cured loins from various commercial categories and the effects of the type of packaging and refrigeration time. LWT Food Science and Technology 141, 110876. 2021. Índice de impacto: 6,056. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/144. Q1.*
 4. A. Ortiz; S. García-Torres; E. González; E.J. de Pedro; P. Gaspar; D. Tejerina. *Quality traits of fresh and dry-cured loin from Iberian x Duroc crossbred pig in the Montanera system according to slaughtering age. Meat Science 170, 108242. 2020. Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.*
5. C. Díaz; S. García-Torres; A. Elghannam; D. Tejerina; F.J. Mesías; A. Ortiz. *Is production system a relevant attribute in consumers' food preferences? The case of Iberian dry-cured ham in Spain. Meat Science 158, 107908. 2019. Índice de impacto: 3,644. Posición en JCR (Food Science and Technology): 16/144. Q1.*

Guerra Velo, Engracia. Investigadora (CICYTEX).

1. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; S. Herrera; P. Irisarri; A. Pina; J. Rodrigo. *Genetic diversity and population structure of Japanese Plum-Type (hybrids of *P. salicina*) accessions assessed by SSR markers. Agronomy 11, 1748. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.*
2. E. Fadón; S. Herrera; B.I. Guerrero; M.E. Guerra; J. Rodrigo. *Chilling and heat requirements of temperate stone fruit trees (*Prunus* sp). Agronomy 10, 409. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.*
3. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; J. Rodrigo. *Establishing pollination requirements in Japanese plum by phenological monitoring, hand pollinations, fluorescence microscopy and molecular genotyping. Journal of Visualized Experiments (JoVE) 165, e61897. 2020. Índice de impacto: 1,355. Posición en JCR (Multidisciplinary Sciences): 49/72. Q3.*
4. M.E. Guerra; B.I. Guerrero; C. Casadomet; J. Rodrigo. *Self-(in)compatibility, S-RNase allele identification, and selection of pollenizers*

in new Japanese plum-type cultivars. Scientia Horticulturae 261, 109022. 2020. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.

López Corrales, Margarita. Investigadora (CICYTEX).

1. A.I. Galván; M.G. Córdoba; A. Rodríguez; A. Martín; M. López-Corrales; S. Ruiz-Moyano; M.J. Serradilla. *Evaluation of fungal hazards associated with dried fig processing. International Journal of Food Microbiology 365, 109541. 2022. Índice de impacto: 5,277. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/143. Q1.*
2. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. *Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. Scientia Horticulturae 261, 109022. 2021. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.*
3. A. Calle; F. Balas; L. Cai; A. Iezzoni; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; A. Wünsch. *Fruit size and firmness QTL alleles of breeding interest identified in a sweet cherry 'Ambrunes' x 'Sweetheart' population. Molecular Breeding 40, 86. 2020. Índice de impacto: 2,589. Posición en JCR (Agronomy): 24/91. Q2.*
4. M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; E. Aranda; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. *Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (Ficus carica L.). Postharvest Biology and Technology 136, 145-151. 2018. Índice de impacto: 3,927. Posición en JCR (Agronomy): 5/89. Q1.*
5. C. Pereira; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. *Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (Ficus carica L.) varieties grown in Extremadura, Spain. Journal of Food Composition and Analysis. 64, 203-212. 2017. Índice de impacto: 2,956. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/133. Q1.*

Moñino Espino, María José. Investigadora (CICYTEX).

1. R. Miragaia; F. Chávez; J. Díaz; A. Vivas; M.H. Prieto; M.J. Moñino. *Título: Plum ripeness analysis in real environments using deep learning with convolutional neural networks. Agronomy 11, 2353. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.*
2. M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. *Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angelino'. Agricultural Water Management 234, 106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.*
3. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. *Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support*

- irrigation scheduling in a "Red Beaut" Japanese plum orchard. Agronomy 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.*
4. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. *Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing 'Angelino' Japanese plum. European Journal of Agronomy 105, 157-167. 2019. Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.*
 5. F. Blanco-Cipollone; S. Lourenço; J. Silvestre; N. Conceição; M.J. Moñino; A. Vivas; M.I. Ferreira. *Plant water status indicators for irrigation scheduling associated with iso-and anisohydric behavior: Vine and plum trees. Horticulturae 3, 47. 2017. Índice de impacto: 2,331. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.*

Moreno Cardona, Daniel. Investigador (CICYTEX).

1. Á. Díaz; E. Díaz; D. Moreno; E. Valdés. *Anthocyanin profile of Galician endangered varieties. A tool for varietal selection. Food Research International 154, 110983. 2022. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.*
2. M. Vargas-Ramella; J.M Lorenzo; S. Zamuz; E. Valdés; D. Moreno; M. Guamán-Balcázar; J.M. Fernández-Arias; J.F. Reyes; D. Franco. *The antioxidant effect of Colombian berry (Vaccinium meridionale sw.) extracts to prevent lipid oxidation during pork patties shelf-life. Antioxidants, 10, 1290. 2021. Índice de impacto: 6,313. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/143. Q1.*
3. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. *Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. Agronomy 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.*
4. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. *Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. Food Chemistry 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.*
5. M. Cabrera; E. Valdés; D. Moreno; D. Airado; I. Durán. *Front-face fluorescence excitation-emission matrices in combination with three-way chemometrics for the discrimination and prediction of phenolic response to vineyard agronomic practices. Food Chemistry 270, 162-172. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.*

Nieto Serrano, Elena. Investigadora (CICYTEX).

1. E. Nieto; M.H. Prieto; R. Fortes; V. González; C.M. Campillo. Response of a long-lived cherry cultivar to contrasting irrigation strategies in the Jerte Valley, Extremadura, Spain. *Acta Horticulturae* 1161, 197-203. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.
2. B. Velardo-Micharet; L. Peñas; I.M. Tapia; E. Nieto; C.M. Campillo. Effect of irrigation on postharvest quality of two sweet cherry cultivars (*Prunus avium* L.). *Acta Horticulturae* 1161, 667-672. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.

Osuna Ruiz, María Dolores. Investigadora (CICYTEX).

1. J. Torra; A. Royo-Esnal; Y. Romano; M.D. Osuna; R.G. Leon; J. Recasens. *Amaranthus palmeri* a new invasive weed in Spain with herbicide resistant biotypes. *Agronomy* 11, 7. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
2. I. Amaro-Blanco; Y. Romano; J.A. Palmerin; R. Gordo; C. Palma-Bautista; R. De Prado; M.D. Osuna. Different mutations providing target site resistance to ALS- and ACCase-inhibiting herbicides in *Echinochloa* spp. from rice fields. *Agriculture* 11, 5. 2021. Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.
3. M.J. Garcia; C. Palma-Bautista; J.G. Vazquez-García; A.M. Rojano-Delgado; M.D. Osuna; J. Torra; R. de Prado. Multiple mutations in the EPSPS and ALS genes of *Amaranthus hybridus* underlie resistance to glyphosate and ALS inhibitors. *Scientific Reports* 10, 17681. 2020. Índice de impacto: 4,380. Posición en JCR (Multidisciplinary Sciences): 17/72. Q1.
4. S. Golmohammadzadeh; A.M. Rojano-Delgado; J.G. Vazquez-Garcia; Y. Romano; M.D. Osuna; J. Gherekhloo; R. de Prado. Cross-resistance mechanisms to ACCase-inhibiting herbicides in short-spike canarygrass (*Phalaris brachystachys*). *Plant Physiology and Biochemistry* 151, 681-688. 2020. Índice de impacto: 4,270. Posición en JCR (Plant Sciences): 33/235. Q1.
5. D.A Mora; N. Cheimona; C. Palma-Bautista; A.M. Rojano-Delgado; M.D. Osuna; R.A. de la Cruz; R. de Prado. Physiological, biochemical and molecular bases of resistance to tribenuron-methyl and glyphosate in *Conyza canadensis* from olive groves in southern Spain. *Plant Physiology and Biochemistry* 151, 681-688. 2019. Índice de impacto: 3,720. Posición en JCR (Plant Sciences): 33/234. Q1.

Prieto Losada, María Henar. Investigadora (CICYTEX).

1. R. Miragaia; F. Chávez; J. Díaz; A. Vivas; M.H. Prieto; M.J. Moñino. Título: Plum ripeness analysis in real environments using deep learning with convolutional neural networks. *Agronomy* 11, 2353. 2021. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.

2. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. *Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain.* *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
3. M.J. Moñino; F. Blanco-Cipollone; A. Vivas; O.G. Bodelón; M.H. Prieto. *Evaluation of different deficit irrigation strategies in the late-maturing Japanese plum cultivar 'Angelino'.* *Agricultural Water Management* 234, 106111. 2020. Índice de impacto: 4,516. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.
4. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. *Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a "Red Beaut" Japanese plum orchard.* *Agronomy* 10, 1757. 2020. Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.
5. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. *Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain.* *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.

Serradilla Sánchez, Manuel. Investigador (CICYTEX).

1. Santiago Ruíz-Moyano; A. Hernández; A.I. Galván; M.G. Córdoba; R. Casquete; M.J. Serradilla; A. Martín. *Selection and application of antifungal VOCs-producing yeasts as biocontrol agents of grey mould in fruits.* *Food Microbiology* 92, 103556. 2020. Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.
2. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. *Implementation of super high-density systems and suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality.* *Scientia Horticulturae* 261, 109022. 2021. Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.
3. A.I. Galván; A. Rodríguez; A. Martín; M.J. Serradilla; A. Martínez-Dorado; M.G. Córdoba. *Effect of temperature during drying and storage of dried figs on growth, gene expression and aflatoxin production.* *Toxins* 13, 134. 2021. Índice de impacto: 4,546. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/143. Q1.
4. M.C. Villalobos; M.J. Serradilla; A. Martín; E. Aranda; M. López-Corrales; M.G. Córdoba. *Influence of modified atmosphere packaging (MAP) on aroma quality of figs (Ficus carica L.).* *Postharvest Biology and Technology* 136, 145-151. 2018. Índice de impacto: 3,927. Posición en JCR (Agronomy): 5/89. Q1.
5. C. Pereira; M. López-Corrales; M.J. Serradilla; M.C. Villalobos; S. Ruiz-Moyano; A. Martín. *Influence of ripening stage on bioactive compounds and antioxidant activity in nine fig (Ficus carica L.) varieties grown in*

Extremadura, Spain. *Journal of Food Composition and Analysis*. 64, 203-212. 2017. Índice de impacto: 2,956. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/133. Q1.

Uriarte Hernández, David. Investigador (CICYTEX).

1. L. Mancha; D. Uriarte; M.H. Prieto. Characterization of the transpiration of a vineyard under different irrigation strategies using sap flow sensors. *Water* 13, 2867. 2021. Índice de impacto: 3,103. Posición en JCR (Water Resources): 39/98. Q2.
2. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. *Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
3. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.
4. L. Gonzaga; C. Miranda; D. Marín; D.S. Intrigliolo; J.M. Mirás; J.M. Escalona; A. Montoro; F. de Herralde; P. Baeza; P. Romero; J. Juste; D. Uriarte. Discrimination ability of leaf and stem water potential at different times of the day through a meta-analysis in grapevine (*Vitis vinifera* L.). *Agricultural Water Management* 221, 202-210. 2019. Índice de impacto: 4,021. Posición en JCR (Agronomy): 9/91. Q1.
5. J.M. Mirás; D. Uriarte; A.N. Lakso; D.S. Intrigliolo. Modeling grapevine performance with 'VitiSim', a weather-based carbon balance model: Water status and climate change scenarios. *Scientia Horticulturae* 240, 561-571. 2018. Índice de impacto: 1,961. Posición en JCR (Horticulture): 5/36. Q1.

Valdés Sánchez, Esperanza. Investigadora (CICYTEX).

1. M. Vargas-Ramella; J.M. Lorenzo; S. Zamuz; E. Valdés; D. Moreno; M. Guamán-Balcázar; J.M. Fernández-Arias; J.F. Reyes; D. Franco. The antioxidant effect of Colombian berry (*Vaccinium meridionale* sw.) extracts to prevent lipid oxidation during pork patties shelf-life. *Antioxidants*, 10, 1290. 2021. Índice de impacto: 6,313. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/143. Q1.
2. L. Mancha; D. Uriarte; E. Valdés; D. Moreno; M.H. Prieto. Effects of regulated deficit irrigation and early cluster thinning on production and quality parameters in a vineyard cv. Tempranillo under semi-arid conditions in southwestern Spain. *Agronomy* 11, 34. 2019. Índice de impacto: 2,603. Posición en JCR (Agronomy): 18/91. Q1.

3. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. *Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. Food Chemistry* 292, 24-31. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
4. M. Cabrera; E. Valdés; D. Moreno; D. Airado; I. Durán. *Front-face fluorescence excitation-emission matrices in combination with three-way chemometrics for the discrimination and prediction of phenolic response to vineyard agronomic practices. Food Chemistry* 270, 162-172. 2019. Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.
5. M. Cabrera; E. Valdés; A. Muñoz de la Peña; I. Durán. *Combination of fluorescence excitation emission matrices in polar and non-polar solvents to obtain three- and four- way arrays for classification of Tempranillo grapes according to maturation stage and hydric status. Talanta* 199, 652-661. 2019. Índice de impacto: 5,339. Posición en JCR (Chemistry, Analytical): 11/86. Q1.

Velardo Micharet, Belén. Investigadora (CICYTEX).

1. B. Velardo-Micharet; F. Agudo-Corbacho; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte. *Evolution of some fruit quality parameters during development and ripening of three apricot cultivars and effect of harvest maturity on postharvest maturation. Agriculture* 11, 639. 2021. Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.
2. R. Manzano; J.E. Fernández, B. Velardo-Micharet; M.J. Rodríguez Gómez. *Multivariate optimization of ultrasound-assisted extraction for the determination of phenolic compounds in plums (Prunus salicina Lindl.) by high-performance liquid chromatography (HPLC). Instrumentation Science & Technology* 48, 113-127. 2020. Índice de impacto: 1,584. Posición en JCR (Instruments & Instrumentation): 43/64. Q3.
3. J. Rocha; J. Llera; M.E. Bote; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte; B. Velardo-Micharet; J. Delgado. *Influence of storage period and shelf-life on the incidence of chilling injury and microbial load in "Angeleno" and "Larry Ann" plums. Emirates Journal of Food and Agriculture* 32, 376-383. 2020. Índice de impacto: 1,041. Posición en JCR (Agronomy): 66/91. Q3.
4. B. Velardo-Micharet; L. Peñas; I.M. Tapia; E. Nieto; C.M. Campillo. *Effect of irrigation on postharvest quality of two sweet cherry cultivars (Prunus avium L.). Acta Horticulturae* 1161, 667-672. 2017. Índice de impacto: 0,198 (SJR). Posición en SJR (Horticultura): 56/85. Q3.
5. B. Velardo-Micharet; C.M. Pintado; E. Dupille; M.C. Ayuso; M. Lozano, M.J. Bernalte. *Effect of ripening stage, 1-MCP treatment and different temperature regimes on long term storage of 'Songold' Japanese plum. Scientia Horticulturae* 214, 233-241. 2017. Índice de impacto: 1,760. Posición en JCR (Horticulture): 8/37. Q1.

RELACIÓN DE PROYECTOS COMPETITIVOS VIVOS ASOCIADOS AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 3. SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Título: LIFE 4DOÑANA.

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 250 000 € (Subproyecto CICYTEX)

Referencia: LIFE 19 ENV/ES/000701

Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/12/2023

Tipo de convocatoria: Europea

Instituciones participantes: CICYTEX, IRTA, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: Carlos Campillo Torres (Subproyecto CICYTEX)

Título: Multi-hazard and sYstemic framework for enhancing Risk-Informed mAnagement and Decision- making in the E.U. (MYRIAD).

Entidad Financiadora: Comisión Europea.

Financiación: 75 125 € (Subproyecto CICYTEX)

Referencia: 10.3030/101003276

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/09/2025

Tipo de convocatoria: Europea

Instituciones participantes: CICYTEX.

Investigadora principal: Carlos Campillo Torres, Fernando Blanco Cipollone (Subproyecto CICYTEX)

Título: Necesidades hídricas de higuera para producción de higo seco. Efectos de estrategias de riego deficitario y ajuste de las programaciones de riego mediante inteligencia artificial.

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 133 100 €

Referencia: PID2020-117392RR-C41

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 01/09/2024

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: CICYTEX, IRTA, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: María José Moñino Espino

Investigadores participantes (número): 4

Título: Aptitud agronómica de la higuera en producción superintensiva y control de la maduración para la mejora de la calidad de los higos destinados al consumo en fresco y para secado.

Entidad Financiadora: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Financiación: 150 040 €

Referencia: PID2020-115359RR-C21

Fecha de inicio-fin: 29/09/2021 - 28/09/2025

Tipo de convocatoria: Nacional

Instituciones participantes: CICYTEX, Universidad de Extremadura.

Investigadores principales: Margarita López Corrales, Manuel Joaquín Serradilla Sánchez

Investigadores participantes (número): 5

Título: El pecanero como alternativa para la producción de frutos secos en Extremadura: comportamiento agronómico, calidad global y aprovechamiento de las vainas como subproducto para su revalorización.

Entidad Financiadora: Junta de Extremadura.

Financiación: 149 820 €

Referencia: IB20116

Fecha de inicio-fin: 17/06/2021 - 16/06/2024

Tipo de convocatoria: Regional

Instituciones participantes: CICYTEX, Universidad de Extremadura.

Investigadora principal: Margarita López Corrales

Investigadores participantes (número): 5

LISTADO DE 25 CONTRIBUCIONES CIENTÍFICAS EN EL PERÍODO 2017-2021

Los firmantes pertenecientes al Programa de Doctorado se destacan en negrita.

A. Equipo 1. Seguridad y Biotecnología de los Alimentos.

*1. **J. Delgado; J.J. Rondán; F. Núñez; A. Rodríguez.** Influence of an industrial dry-fermented sausage processing on ochratoxin A production by *Penicillium nordicum*. *International Journal of Food Microbiology* 339, 109016. 2021.*

Índice de Impacto: 5.277. Posición en JCR (Food Science and Technology): 25/143. Q1.

*2. **B. Peromingo; D. Caballero; A. Rodríguez; A. Caro; M. Rodríguez.** Application of data mining techniques to predict the production of aflatoxin B1 in dry-cured ham. *Food Control*. 108, 106884. 2020.*

Índice de Impacto: 5.548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.

*3. **A. Alía; M.J. Andrade; J.J. Córdoba; I. Martín; A. Rodríguez.** Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major *Listeria monocytogenes* serotypes in isolates from meat processing plants. *Food Microbiology* 87, 103367. 2020.*

Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.

*4. **P. Tejero; A. Martín; A. Rodríguez; A.I. Galván; S. Ruiz-Moyano; A. Hernández.** In vitro biological control of *Aspergillus flavus* by *Hanseniaspora opuntiae* L479 and *Hanseniaspora uvarum* L793, producers of antifungal volatile organic compounds. *Toxins* 13, 663. 2021.*

Índice de Impacto: 4.546. Posición en JCR (Food Science and Technology): 32/143. Q1.

5. R. Casquete; R. Velázquez; A. Hernández; M.G. Córdoba; E. Aranda; T. Bartolomé; A. Martín. *Evaluation of the quality and shelf-life of cayenne (Capsicum spp.)*. *LWT-Food Science and Technology* 145, 111338. 2021.

Índice de Impacto: 4.546. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 32/143. Q1.

6. G. Becerra; M.I. Igeño; F. Merchán; R. Sánchez-Clemente; R. Blasco. *Título: New evolving strategies revealed by transcriptomic analysis of a fur-mutant of the cyanotrophic bacterium Pseudomonas pseudoalcaligenes CECT 5344*. *Microbial Biotechnology* 13, 148-161. 2020. Índice de Impacto: 4.857. Posición en JCR (*Applied Microbiology and Biotechnology*): 22/162 Q1.

7. S. Vadillo; C. San-Juan; M. Calderón; D. Risco; P. Fernández-Llario; M. Pérez-Sancho; E. Redondo; M.A. Hurtado; M.I. Igeño. *Isolation of Brachyspira species from farmed wild boar in Spain*. *Veterinary Record* 181, 6. 2017. Índice de Impacto: 2.050. Posición en JCR (*Veterinary Sciences*): 16/140. Q1.

8. S. Martínez-Morcillo; M. Pérez-López; M.P. Míguez; Y. Valcárcel; F. Soler. *Comparative study of esterase activities in different tissues of marine fish species Trachurus trachurus, Merluccius merluccius and Trisopterus luscus*. *Science of the Total Environment* 679, 12-22. 2019. Índice de Impacto: 6.551. Posición en JCR (*Environmental Science*): 22/265. Q1.

B. Equipo de Tecnología y Calidad de los Alimentos

9. J.C. Solomando, T. Antequera, T. Pérez-Palacios. *Lipid digestion and oxidative stability in ω -3-enriched meat model systems: Effect of fish oil microcapsules and processing or culinary cooking*. *Food Chemistry* 328, 127125. 2020. Índice de Impacto: 6.306. Posición en JCR (*Food Science and Technology*): 6/139. Q1.

10. M. Estévez, P. Padilla, L. Carvalho, L. Martín, A. Carrapiso, J. Delgado. *Malondialdehyde interferes with the formation and detection of primary carbonyls in oxidized proteins*. *Redox Biology* 26, 101277. 2019. Índice de Impacto: 9.986. Posición en JCR (*Biochemistry and Molecular Biology*): 20/297. Q1.

11. V. Orlie; K. Aalaei; M.M. Poojary; D.S. Nielsen; L. Ahrné; J. Ruiz. *Effect of processing on in vitro digestibility (IVPD) of food proteins. Critical reviews in Food Science and Nutrition*, DOI: 10.1080/10408398.2021.1980763. 2021. Índice de impacto: 11.176. Posición en JCR (Food Science and Technology): 4/143. Q1.

12. L.S. Olegario; M. Estévez; A. González-Mohíno; M.S. Madruga; S. Ventanas. *Cross-cultural emotional response to food stimuli: Influence of consumption context. Food Research International* 142, 110194. 2021. Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.

13. M.L. Timón; A.I. Andrés; J. Otte; M.J. Petrón. *Antioxidant peptides (<3 kDa) identified on hard cow milk cheese with rennet from different origin. Food Research International* 120, 643-649. 2019. Índice de impacto: 4,972. Posición en JCR (Food Science and Technology): 11/139. Q1.

14. M.J. Rodríguez; J. Matías; V. Cruz; P. Calvo. *Nutritional characterization of six quinoa (Chenopodium quinoa Willd) varieties cultivated in Southern Europe. Journal of Food Composition and Analysis* 99, 103876. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

15. D. Martín-Vertedor; A. Fernández; M. Mesías; M. Martínez; E. Martín. *Identification of mitigation strategies to reduce acrylamide levels during the production of black olives. Journal of Food Composition and Analysis* 102, 104009. 2021. Índice de impacto: 4,556. Posición en JCR (Food Science and Technology): 30/143. Q1.

16. J.F. Tejada; G. Gandemer; C. García; M. Viau; T. Antequera. *Contents and composition of individual phospholipid classes from biceps femoris related to the rearing system in Iberian pig. Food Chemistry* 338, 128102. 2020.

Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.

17. R. Ramírez; M. Garrido; J. Rocha-Pimienta; J. García-Parra; J. Delgado-Adámez. *Immunological components and antioxidant activity in human milk processed by different high pressure-thermal treatments at low initial temperature and flash holding times. Food Chemistry* 343, 128546. 2021.

Índice de impacto: 7,514. Posición en JCR (Food Science and Technology): 7/143. Q1.

C. Equipo de Producción Vegetal y Economía Agroalimentaria.

18. A. Ortiz; C. Díaz-Caro; D. Tejerina; M. Escribano; E. Crespo; P. Gaspar. *Consumption of fresh Iberian pork: Two-stage cluster for the identification of segments of consumers according to their habits and lifestyles. Meat Science.* 173, 108373. 2021.

Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.

19. F.J. Mesías; A. Martín; A. Hernández. *Consumers' growing appetite for natural foods: Perceptions towards the use of natural preservatives in fresh fruit. Food Research International* 150, 110749. 2021

Índice de impacto: 6,475. Posición en JCR (Food Science and Technology): 9/143. Q1.

20. S. Millán; C. Campillo; A. Vivas; M.J. Moñino; M.H. Prieto. *Evaluation of soil water content measurements with capacitance probes to support irrigation scheduling in a "Red Beaut" Japanese plum orchard. Agronomy* 10, 1757. 2020.

Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.

21. B.I. Guerrero; M.E. Guerra; S. Herrera; P. Irisarri; A. Pina; J. Rodrigo. *Genetic diversity and population structure of Japanese Plum-Type (hybrids of *P. salicina*) accessions assessed by SSR markers. Agronomy* 11, 1748. 2021.

Índice de impacto: 3,417. Posición en JCR (Agronomy): 16/91. Q1.

22. A.I. Galván; M.J. Serradilla; M.G. Córdoba; G. Domínguez; A.J. Galán; M. López-Corrales. *Implementation of super high-density systems and*

suspended harvesting meshes for dried fig production: Effects on agronomic behaviour and fruit quality. Scientia Horticulturae 261, 109022. 2021.

Índice de impacto: 3,463. Posición en JCR (Horticulture): 4/37. Q1.

23. E. Valdés; I. Talaverano; D. Moreno; M.H. Prieto; L. Mancha; D. Uriarte; M. Vilanova. Effect of the timing of water deficit on the must amino acid profile of Tempranillo grapes grown under the semiarid conditions of SW Spain. Food Chemistry 292, 24-31. 2019.

Índice de impacto: 6,306. Posición en JCR (Food Science and Technology): 6/139. Q1.

24. B. Velardo-Micharet; F. Agudo-Corbacho; M.C. Ayuso; M.J. Bernalte. Evolution of some fruit quality parameters during development and ripening of three apricot cultivars and effect of harvest maturity on postharvest maturation. Agriculture 11, 639. 2021.

Índice de impacto: 2,925. Posición en JCR (Agronomy): 20/91. Q1.

25. F. Blanco-Cipollone; M.J. Moñino; A. Vivas; A. Samperio; M.H. Prieto. Long-term effects of irrigation regime on fruit development pattern of the late-maturing 'Angeleno' Japanese plum. European Journal of Agronomy 105, 157-167. 2019.

Índice de impacto: 3,726. Posición en JCR (Agronomy): 12/91. Q1.

LISTADO DE 10 TESIS DOCTORALES DEFENDIDAS EN EL PROGRAMA DE DOCTORADO EN EL PERÍODO 2017-2022

1. Título: Estrategias para el control de mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados utilizando microorganismos y factores ambientales.

Doctorando: Ana Belén Peromingo Arévalo.

Directores: Mar Rodríguez Jovita; Alicia Rodríguez Jiménez.

Fecha de su defensa: 12/01/2018

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: B. Peromingo; M. Sulyok; M. Lemmens; A. Rodríguez; M. Rodríguez. Diffusion of mycotoxins and secondary metabolites in dry-cured meat products. Food Control 101, 144-150. 2019.

Índice de impacto: 4,258. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/139. Q1.

2. Título: Resistencia de malas hierbas a herbicidas en el cultivo del arroz y en cultivos leñosos: Estudios de mecanismos de resistencia.

Doctorando: Ignacio Amaro Blanco.

Directores: María Dolores Osuna Ruiz; Julio Menéndez Calle.

Fecha de su defensa: 12/09/2019.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: I. Amaro-Blanco; P.T. Fernández-Moreno; M.D. Osuna; F. Bastida; R. De Prado. Mechanisms of glyphosate resistance and response to alternative herbicide-based management in populations of the three Conyza species introduced in southern Spain. Pest Management Science 74, 1925-1937. 2018.

Índice de impacto: 6,551. Posición en JCR (Agronomy): 13/89. Q1.

3. Título: Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en jamón curado loncheado sobre la expresión génica de Listeria monocytogenes.

Doctorando: Alberto Alía Muñoz.

Directores: Juan José Córdoba Ramos; María Jesús Andrade Gracia; Alicia Rodríguez Jiménez.

Fecha de su defensa: 28/11/2019

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Alía, M.J. Andrade, J.J. Córdoba, I. Martín, A. Rodríguez. Development of a multiplex real-time PCR to differentiate the four major Listeria monocytogenes serotypes in isolates from meat processing plants. Food Microbiology 87, 103367. 2020.

Índice de impacto: 5,516. Posición en JCR (Food Science and Technology): 21/143. Q1.

4. *Título: Desarrollo de protocolos de control de calidad en la industria alimentaria mediante técnicas sensoriales rápidas, técnicas predictivas y métodos no destructivos.*

Doctorando: Alberto González-Mohino Jiménez.

Directores: Sonia Ventanas Canillas; Antonio Jiménez Barco.

Fecha de su defensa: 20/02/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. González-Mohino; A. Jiménez; M. Rufo; J.M. Paniagua; L.S. Olegario; S. Ventanas. Correlation analysis between acoustic and sensory technique data for cooked pork loin samples. LWT-Food Science and Technology 141, 110882. 2021.

Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.

5. *Título: Caracterización de la microbiota de queso Serpa y selección de cepas nativas con aptitud probiótica.*

Doctorando: María Teresa Pereira Gonçalves Dos Santos.

Directores: María José Benito Bernáldez; Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera; María de Guía Córdoba Ramos.

Fecha de su defensa: 02/10/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: M.T.P. Gonçalves dos Santos, M.J. Benito, M.G. Córdoba, N. Alvarenga, S. Ruiz-Moyano. Yeast community in traditional Portuguese Serpa cheese by culture-dependent and -independent DNA approaches. International Journal of Food Microbiology 262, 63-70. 2017.

Índice de impacto: 3,451. Posición en JCR (Food Science and Technology): 17/133. Q1.

6. *Título: Los aspectos sociales y ambientales como nuevas tendencias para la comercialización agroalimentaria y las preferencias de los consumidores.*

Doctorando: Ali Taher Mohamed Eldesouky.

Directores: Francisco Javier Mesías Díaz; Miguel Escribano Sánchez.

Fecha de su defensa: 29/10/2020.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Eldesouky, F.J. Mesías, A. Elghannam, M. Escribano. Título: Can extensification compensate livestock greenhouse gas emissions? A study of the carbon footprint in Spanish agroforestry systems. Journal of Cleaner Production 200, 28-38. 2018.

Índice de impacto: 6,395. Posición en JCR (Environmental Sciences): 18/251. Q1.

7. *Título: Contribución al estudio de la ganadería ecológica en Extremadura: Situación actual y perspectivas.*

Doctorando: Andrés Horrillo Gallardo.

Directores: Paula Gaspar García; Miguel Escribano Sánchez.

Fecha de su defensa: 10/11/2020

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Horrillo; P. Gaspar; C. Díaz-Caro; M. Escribano. A scenario-based analysis of the effect of carbon pricing on organic livestock farm performance: A case study of Spanish dehesas and rangelands. Science of the Total Environment, 751, 141675. 2021.

Índice de impacto: 6,551. Posición en JCR (Environmental Sciences): 22/265. Q1.

8. *Título: Contribución al estudio de calidad de productos del cerdo Ibérico en el marco de aplicación de la Norma de Calidad.*

Doctorando: Alberto Ortiz Llerena.

Directores: David Tejerina Barrado, Paula Gaspar García y Susana García Torres.

Fecha de su defensa: 11/11/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A. Ortiz; E. González; S. García; P. Gaspar; D. Tejerina. Do animal slaughter age and pre-cure freezing have a significant impact on the quality of Iberian dry-cured pork loin? Meat Science 179, 108531. 2021.

Índice de impacto: 5,209. Posición en JCR (Food Science and Technology): 26/143. Q1.

9. *Título: Aislamiento y selección de levaduras y enterobacterias para su uso en la mejora de las características tecnológicas y funcionales en quesos tradicionales de pasta blanda.*

Doctorando: Almudena Vázquez Merchán.

Directores: María José Benito Bernáldez, Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera y Ángel Carlos Román García.

Fecha de su defensa: 26/11/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: A.V. Merchán; M.J. Benito; A.I. Galván; S. Ruiz-Moyano. Identification and selection of yeast with functional properties for future application in soft paste cheese. LWT - Food Science and Technology 124, 109173. 2020

Índice de impacto: 4,952. Posición en JCR (Food Science and Technology): 29/143. Q1.

10. *Título: Efecto de agentes para el biocontrol de mohos ocratoxigénicos en embutidos curado-madurados.*

Doctorando: María Micaela Álvarez Rubio.

Directores: Félix Núñez Breña, María Jesús Andrade Gracia.

Fecha de su defensa: 14/12/2021.

Calificación: Sobresaliente cum laude.

Doctorado Internacional.

Universidad de lectura: Universidad de Extremadura.

Contribución científica derivada: M. Álvarez, J. Delgado, F. Núñez, E. Cebrián, M.J. Andrade. Proteomic analyses reveal mechanisms of action of biocontrol agents on ochratoxin A repression in Penicillium nordicum. Food Control 129, 108232. 2021.

Índice de Impacto: 5.548. Posición en JCR (Food Science and Technology): 19/143. Q1.