

LISTADO DE PRODUCTIVIDAD DE INVESTIGADORES ADSCRITOS A LAS NUEVAS LÍNEAS DE  
GENERACIÓN Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO

MODERNIZACIÓN E INNOVACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS

2018

1. B. E. Morales-Contreras, W. Rosas-Flores, J. C. Contreras-Esquivel, L. Wicker and **J. Morales-Castro**. (2018). **Pectin from Husk Tomato (*Physalis ixocarpa Brot.*): Rheological behavior at different extraction conditions**. Carbohydrate Polymers.179:282-289. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2017.09.097>.

2017

1. Blanca Edith Esquivel-González, Olga Miriam Rutiaga-Quiñones, Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Luis Medina-Torres, Elizabeth del Carmen Varela-Santos, Luz Araceli Ochoa-Martínez. (2017). **Natural dye ultrasound extraction from beetroot: role of extraction solvent pH on color and enzyme inactivation**. Journal of Chemical, Biological and Physical Sciences, Vol. 7, No. 3. 784 – 796.
2. Morales-Contreras, B.E., Contreras-Esquivel, J.C., Wicker, L., Ochoa-Martínez, L.A. and Morales-Castro, J. (2017). **Husk tomato (*Physalis ixocarpa Brot.*) Waste as a promising source of pectin: Extraction and physicochemical characterization**. Journal of Food Science 82(7):1594-1601. <https://10.1111/1750-3841.13768>.
3. Guerra Rosas, M.I., **Morales-Castro, J.**, Cubero-Márquez, M.A., Salvia-Trujillo, L., Martín-Bellloso, O. (2017). **Antimicrobial activity of nanoemulsions containing essential oils and high methoxyl pectin during long-term storage**. Food Control. 77(7):131-138 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.008>. ISSN: 0956-7135.
4. M. Isabel Enríquez-Salazar, Fabiola Veana, Cristóbal N. Aguilar, Iliana M. De la Garza-Rodríguez, Mercedes G. López, Olga M. Rutiaga-Quiñones, Jesús A. Morlett-Chávez, Raúl Rodríguez-Herrera (2017). **Microbial Diversity and Biochemical Profile of Agamiel Collected from *Agave salmiana* and *A.atrovirens* During Different Seasons**. Food Science and Biotechnology. August 2017 Vol.26 No.4
5. Itza Nallely Cordero-Soto, Verónica Saucedo-Rivalcoba, Sergio Huerta-Ochoa, Alberto Gallegos-Infante, Olga Miriam Rutiaga-Quiñones. (2017) **On the understanding of the adsorption of 2-Phenylethanol on polyurethane-keratin based membranes** International Journal of Chemical Reactor Engineering (IJCRE) 15(5). <https://doi.org/10.1515/ijcre-2017-0103>
6. M.G. Contreras-Hernández, L.A. Ochoa-Martínez, J.G. Rutiaga-Quiñones, N.E. Rocha-Guzmán, T.E. Lara-Ceniceros, J.C. Contreras-Esquivel, L.A. Prado Barragán, O.M. Rutiaga-Quiñones. (2017) **Effect of ultrasound pre-treatment on the physicochemical composition of Agave durangensis leaves and potential enzyme production**. Bioresource Technology. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.10.009>

2016

7. González-Herrera S.M., Rutiaga-Quiñones O.M., Aguilar C.N., Rodríguez Herrera R., López M.G., Ochoa Martínez, L.A., Contreras Esquivel, J.C., Rodríguez Herrera, R. (2016). **Dehydrated apple matrix supplemented with agave fructans, inulin, and oligofructose**. LWT - Food Science and Technology 65, 1059-1065.
8. González-Herrera S.M., Rodríguez-Herrera R., López M.G., Rutiaga O.M., Aguilar C.N.,

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

## 2015

17. Ochoa-Martínez L.A., Garza-Juárez S.E., Rocha-Guzmán N.E., Morales-Castro J., González-Herrera S.M. (2015). **Functional properties, color and betalain content in beetroot-orange juice powder obtained by spray drying**. *Research & Reviews: Journal of Food and Dairy Technology*. 3(2). 30-36.
18. Palmerín-Carreño D.M., Castillo-Araiza C.O., Rutiaga-Quiñones O.M., Verde Calvo J.R., Trejo-Aguilar G.M., Dutta A. and Huerta-Ochoa S. (2015). **Whole cell bioconversion of (+)-valencene to (+)-nootkatone by *Yarrowia lipolytica* using a three phase partitioning bioreactor**. *J Chem Technol Biotechnol*.
19. Fileto-Perez H.A., Rutiaga-Quiñones O.M., Sytsma M.D., Lorne I.M., Lou W., Pankow J.F. and Rutiaga-Quiñones J.G. (2015). **GC/MS Analysis of some extractives from *Eichhornia crassipes***. *BioResources* 10(4), 7353-7360.
20. Palmerín-Carreño D.M., Rutiaga-Quiñones O.M., Verde Calvo J.R., Prado-Barragán A., Huerta-Ochoa S. (2015). **Screening of microorganism for bioconversion of (+)-Valencene to (+)-nootkatone**. *LWT Food Science and Technology*. 64. 788-793.
21. Esquivel-González B.E., Ochoa-Martínez L.A., Morales-Castro J. (2015). **Microencapsulación mediante secado por aspersión de compuestos bioactivos**. *Revista*

Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. 16(2):180-192.

22. Robles-Ozuna L.E., Ochoa-Martínez L.A., Morales-Castro J., Gallegos-Infante J.A., Quintero-Ramos A., Madera-Santana T.J. (2015). **Effect of nixtamalization conditions ultrasound assisted on some physicochemical, structural and quality characteristics in maize used for pozole.** CyTA Journal of Food. DOI: 10.1080/19476337.2015.1110201.
23. Esquivel González B.E., Ochoa Martínez L.A., Morales Castro J. (2015). **Microencapsulación mediante secado por aspersión de compuestos bioactivos.** Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. Vol 16(2):180-192.

## 2012

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

## 2011

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