



## **FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA**

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 27/01/2023

**v 1.4.0**

d1614611b8922e935ba44eb8d532fc1b

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA es catedrático de la Universidad de Sevilla, donde imparte docencia en las áreas de la Ciencia de los Alimentos y de la Óptica. Dirige estudios de postgrado sobre Ciencia del Color y sobre Análisis Sensorial y es profesor visitante del Instituto Politécnico Nacional de México y de la Universidad Nacional de Colombia. Su investigación, en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se centra en el color de los alimentos desde diferentes puntos de vista: desde la apreciación visual, y el análisis instrumental por Colorimetría Triestímulo, a las relaciones entre el color y la composición en pigmentos.

Dirige el grupo de investigación 'Color y Calidad de Alimentos' de la Universidad de Sevilla ([www.color.us.es](http://www.color.us.es)). A lo largo de su trayectoria investigadora ha dirigido (IP) 12 proyectos I +D (PN, PAI, UE), seleccionando 7 para este CVA, y unas 70 ayudas a la investigación de convocatorias públicas, y ha firmado, como responsable, 64 contratos Universidad-Empresa de investigación aplicada (arts. 68 y 83 LOU), destacando 7 de ellos en el CVA.

Ha dirigido 23 Tesis Doctorales y numerosos trabajos de postgrado nacionales e internacionales (Colombia, México, Argentina, Uruguay, Brasil, Italia, Portugal, Alemania, Marruecos, Argelia,...).

Ha publicado 282 artículos científicos (250 indexados ISI), 10 de ellos destacados en este CVA. Ha publicado 19 capítulos en libros y más de 200 aportaciones en congresos científicos; en los ámbitos del color y de la ciencia de los alimentos.

Ha desarrollado cinco patentes internacionales (una de ellas licenciada) y tiene registrada la propiedad intelectual de 11 programas de software original.

Ha sido Presidente del Comité del Color de la Sociedad Española de Óptica y coordinador de la Red Española de Color de Alimentos.



## FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

Apellidos: **HEREDIA MIRA**  
 Nombre: **FRANCISCO JOSÉ**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Departamento:** Facultad de Farmacia  
**Categoría profesional:** Catedrático de universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Sevilla, Andalucía, España  
**Fecha de inicio:** 30/12/2008  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad De Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Fecha de inicio:** 30/12/2008

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Sevilla	Profesor Titular de Universidad	31/03/1995
2	Universidad de Sevilla	Profesor Asociado	01/03/1994
3	Universidad de Sevilla	Ayudante de Universidad	23/05/1991
4	Universidad de Sevilla	Profesor asociado	14/02/1991

**1 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Ciudad entidad empleadora:** Sevilla, España,  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Fecha de inicio:** 31/03/1995 **Duración:** 5022 días



- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Ciudad entidad empleadora:** Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado  
**Fecha de inicio:** 01/03/1994 **Duración:** 393 días
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Ciudad entidad empleadora:** Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Ayudante de Universidad  
**Fecha de inicio:** 23/05/1991 **Duración:** 1012 días
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Ciudad entidad empleadora:** Departamento Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Profesor asociado  
**Fecha de inicio:** 14/02/1991 **Duración:** 96 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Licenciatura en Farmacia

**Entidad de titulación:** Universidad de Sevilla, Facultad de Farmacia

**Fecha de titulación:** 1984

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Farmacia

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL

**Fecha de titulación:** 1991

**Título de la tesis:** ESTUDIO DEL COLOR EN VINOS TINTOS ESPAÑOLES

**Director/a de tesis:** Guzman-Chozas, Matias

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 02/05/2018  
**Entidad de realización:** Facultad de Enología y Agroindustrias, Universidad Juan Agustín Maza
- 2 Nombre de la asignatura/curso:** Colorimetría Triestímulo  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 23/10/2017  
**Entidad de realización:** Centro de Desarrollo de Productos Bióticos Instituto Politécnico Nacional
- 3 Nombre de la asignatura/curso:** Vinos y Aceites de oliva, alimentos mediterráneos con altas cualidades sensoriales  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 02/11/2016



**Entidad de realización:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agrarias.

**4 Nombre de la asignatura/curso:** Triestimulus colorimetry

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 29/06/2016

**Entidad de realización:** Universidad Nacional de Colombia.

**5 Nombre de la asignatura/curso:** El color: Fundamentos y aplicaciones

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 17/05/2016

**Entidad de realización:** Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CeProBi)

**6 Nombre de la asignatura/curso:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 15/02/2016

**Entidad de realización:** Instituto Alpina de Investigación

**7 Nombre de la asignatura/curso:** Color y apariencia de los alimentos. El análisis colorimétrico

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 15/07/2015

**Entidad de realización:** Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria. Puerto Real (Cádiz)

**8 Nombre de la asignatura/curso:** EVALUACIÓN SENSORIAL Y ENOLOGÍA

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 22/06/2015

**Entidad de realización:** INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL. CENTRO DE DESARROLLO DE PRODUCTOS BIÓTICOS (CeProBi)

**9 Nombre de la asignatura/curso:** Propiedades organolépticas de alimentos. Evaluación sensorial e instrumental en vinos

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 24/11/2014

**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS. CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN RURAL

**10 Nombre de la asignatura/curso:** El color y la apariencia de los alimentos

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 18/09/2014

**Entidad de realización:** Universidad Autónoma de Baja California **Tipo de entidad:** Universidad



- 11 Nombre de la asignatura/curso:** COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO APLICADA A LOS ALIMENTOS  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 10/09/2014  
**Entidad de realización:** Instituto Politécnico Nacional (Mexico) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación
- 12 Nombre de la asignatura/curso:** La Colorimetría Triestímulo y su aplicación en alimentos  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 26/05/2014  
**Entidad de realización:** Facultad de Agronomía de la Universidad de la República. Montevideo
- 13 Nombre de la asignatura/curso:** Aplicaciones de la Colorimetría Triestímulo  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 05/11/2013  
**Entidad de realización:** Universidad de Caldas
- 14 Nombre de la asignatura/curso:** CONSULTORÍA EN CATA DE VINOS  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 28/05/2013  
**Entidad de realización:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA). Universidad Nacional de Colombia
- 15 Nombre de la asignatura/curso:** Aplicaciones de la Colorimetría Triestímulo  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 14/05/2013  
**Entidad de realización:** Universidad de Nariño
- 16 Nombre de la asignatura/curso:** Taller de Enología: cata de vinos  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 14/11/2012  
**Entidad de realización:** Universidad de Jaén. Escuela Politécnica Superior de Linares **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 17 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis instrumental de las propiedades sensoriales en los alimentos  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Fecha de finalización:** 22/10/2012  
**Entidad de realización:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Colombia. Universidad Nacional de Colombia
- 18 Nombre de la asignatura/curso:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 30/01/2012  
**Entidad de realización:** Tecnas S.A.



- 19 Nombre de la asignatura/curso:** Color: Aplicaciones de la Colorimetría Triestímulo  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 23/01/2012  
**Entidad de realización:** Universidad Nacional de Colombia  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 20 Nombre de la asignatura/curso:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 23/01/2012  
**Entidad de realización:** TECNAS.
- 21 Nombre de la asignatura/curso:** IX Curso de cata de vinos: Iniciación a la cata y conocimiento del vino  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 15/03/2010  
**Entidad de realización:** Universidad Internacional de Andalucía  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 22 Nombre de la asignatura/curso:** El color: fundamentos y aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 09/11/2009  
**Entidad de realización:** Universidad Nacional del Sur
- 23 Nombre de la asignatura/curso:** Curso de Color. El color: fundamentos y aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 01/06/2009  
**Entidad de realización:** Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias.
- 24 Nombre de la asignatura/curso:** Curso de Color. El color: fundamentos y aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 05/06/2007  
**Entidad de realización:** Universidad Nacional de Colombia  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 25 Nombre de la asignatura/curso:** Propiedades sensoriales de los alimentos. Programa de Doctorado "Estudios avanzados en alimentos"  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 18/09/2006  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 26 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología. Lic. Farmacia (Plan 2002)  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3



**Fecha de finalización:** 16/09/2002

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**27 Nombre de la asignatura/curso:** La colorimetría aplicada a los alimentos. Programa de Doctorado "Estudios avanzados en análisis químico, alimentario y farmacéutico"

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 17/09/2001

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**28 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología. Lic. Farmacia (Plan 1997)

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Troncal

**Fecha de finalización:** 18/09/2000

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**29 Nombre de la asignatura/curso:** Productos derivados de la uva. Programa de Doctorado "Estudios avanzados en alimentos"

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 18/09/2000

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**30 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis de alimentos. Propiedades organolépticas y sustancias tóxicas. Programa de Doctorado "Estudios avanzados en análisis químico y farmacéutico"

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 20/09/1999

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**31 Nombre de la asignatura/curso:** Color y composición fenólica de alimentos vegetales. Programa de Doctorado "Tecnología de Alimentos"

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 22/09/1997

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados

**32 Nombre de la asignatura/curso:** Productos derivados de la uva: elaboración y control. Programa de Doctorado "Tecnología de Alimentos"

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Fecha de finalización:** 16/09/1996

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla.  
Facultad de Farmacia

**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados



- 33 Nombre de la asignatura/curso:** Análisis y caracterización de vinos y vinagres. Programa de Doctorado "Tecnología de los alimentos"  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 19/09/1994  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 34 Nombre de la asignatura/curso:** Control en la elaboración de derivados de la uva. Programa de Doctorado "Tecnología de los alimentos"  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 06/09/1993  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 35 Nombre de la asignatura/curso:** Dietética y Nutrición. Dipl. Podología (Plan 1989)  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 2  
**Fecha de finalización:** 16/09/1991  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 36 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los alimentos. Lic. Farmacia (Plan 1975)  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 5  
**Fecha de finalización:** 19/09/1988  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 37 Nombre de la asignatura/curso:** Bromatología. Lic. Farmacia (Plan 1975)  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 19/09/1988  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 38 Nombre de la asignatura/curso:** El color. Fundamentos y aplicaciones  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Entidad de realización:** Escuela Nacional de Ciencias Biológicas. Instituto Politécnico Nacional



## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Aplicación de las técnicas espectroscópicas vibracionales al estudio de la extractabilidad de compuestos fenólicos procedentes de subproductos enológicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Alumno/a:** Berta Baca Bocanegra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2019
- 2 Título del trabajo:** Aprovechamiento de semillas de uvas sobremaduras para la mejora del color de vinos tintos elaborados en clima cálido  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España  
**Alumno/a:** FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2019
- 3 Título del trabajo:** Estudio del estado de madurez y la aptitud enológica en uva mediante análisis de imagen hiperespectral  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Alumno/a:** JULIO NOGALES BUENO  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2017
- 4 Título del trabajo:** Mejora de la calidad de uvas y vinos en Extremadura mediante técnicas vitícolas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura. Biología vegetal, ecología y ciencias de la tierra  
**Alumno/a:** Talaverano, Inmaculada  
**Fecha de defensa:** 2017
- 5 Título del trabajo:** Aprovechamiento de los constituyentes biofuncionales de subproductos de vinificación de uvas en el Condado de Huelva  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Alumno/a:** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2015
- 6 Título del trabajo:** Pigmentos bioactivos y propiedades ópticas de la frambuesa  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Alumno/a:** Gil-vicente, María  
**Fecha de defensa:** 2014
- 7 Título del trabajo:** El color de los zumos cítricos: implicaciones sensoriales y desarrollo metodológico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Alumno/a:** ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ



**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"

**Fecha de defensa:** 2013

**8 Título del trabajo:** Aplicación de técnicas de imagen para la evaluación de la madurez fenólica de semillas de uva

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia

**Alumno/a:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"

**Fecha de defensa:** 2013

**9 Título del trabajo:** Determinación de la madurez tecnológica y fenólica de uva por análisis de imagen hiperespectral

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. FACULTAD DE QUÍMICA

**Alumno/a:** JULIO NOGALES BUENO

**Calificación obtenida:** 9.5

**Fecha de defensa:** 2013

**10 Título del trabajo:** Relación color-composición fenólica en vinos tintos de clima cálido. Evaluación de la copigmentación por colorimetría triestímulo.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla

**Alumno/a:** BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Calificación obtenida:** Apto "Cum Laude"

**Fecha de defensa:** 2012

**11 Título del trabajo:** Aportaciones colorimétricas a la caracterización y mejora de los aceites de oliva virgen

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Granada. Facultad de Ciencias

**Alumno/a:** LUIS GÓMEZ ROBLEDO

**Fecha de defensa:** 2011

**12 Título del trabajo:** Estudio de la composición polifenólica de los orujos de Vitis vinifera variedad zalema

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla, Sevilla, España

**Alumno/a:** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 2010

**13 Título del trabajo:** Implicaciones químicas y biofuncionales de la composición fenólica de la semilla. Aplicación de técnicas de visión artificial

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Alumno/a:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

**Fecha de defensa:** 2010

**14 Título del trabajo:** Estudio de la fracción volátil, compuestos fenólicos y del color en vinos del Condado de Huelva. Aplicación industrial de la criomaceración prefermentativa.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad de Huelva. Química y Ciencia de los Materiales

**Alumno/a:** MARÍA VALERIA GALLO

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"



**Fecha de defensa:** 2009

- 15 Título del trabajo:** Estudio del aroma y el color de vinos monovarietales de Zalema. Factores agronómicos y tecnológicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Alumno/a:** JOSEFA GÓMEZ MÍGUEZ  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2009
- 16 Título del trabajo:** Evaluación del color y el perfil antociánico de vinos tintos monovarietales en clima cálido  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** BELÉN GORDILLO ARROBAS  
**Fecha de defensa:** 2007
- 17 Título del trabajo:** Diseño de modelos de intervención en el control de un proceso alimentario. Aplicación a la producción de carne de ave  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Bioquímica, Bromatología Toxicología y Medicina Legal  
**Alumno/a:** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2006
- 18 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL COLOR DE MOSTOS DE UVAS TINTAS DURANTE LA MADURACIÓN. VARIETADES TEMPRANILLO Y CABERNET-SAUVIGNON  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** ALFONSO MIGUEL LOSA RIVERA  
**Fecha de defensa:** 2005
- 19 Título del trabajo:** Estudio de los carotenoides y del color de zumos de naranja  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal.  
**Alumno/a:** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2005
- 20 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL COLOR Y LA RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN ANTOCIÁNICA EN VINOS TINTOS ESPAÑOLES DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** CRISTINA MONTES BERRIATUA  
**Fecha de defensa:** 2004
- 21 Título del trabajo:** MADURACIÓN DE UVA ZALEMA EN EL CONDADO DE HUELVA. CAMBIOS FÍSICOQUÍMICOS Y CROMÁTICOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** AMALIA SÁNCHEZ GARCÍA



**Fecha de defensa:** 2003

- 22 Título del trabajo:** Perfil sensorial de los vinos blancos de zalema. Desarrollo metodológico  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** ALICIA BALLESTEROS VALLE  
**Fecha de defensa:** 2003
- 23 Título del trabajo:** Estudio del aroma y del color de vinos blancos jóvenes de zalema  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** JOSEFA GÓMEZ MÍGUEZ  
**Fecha de defensa:** 2003
- 24 Título del trabajo:** Relaciones color-composición antociánica en vinos tintos de syrah y cabernet-franc  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** MANUELA GÓMEZ MÍGUEZ  
**Fecha de defensa:** 2003
- 25 Título del trabajo:** Diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) en un matadero de aves. Aplicación de la estadística multivariante  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal  
**Alumno/a:** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2003
- 26 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL COLOR DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES DE ANDALUCÍA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** MARÍA JOSÉ MOYANO PÉREZ  
**Fecha de defensa:** 2002
- 27 Título del trabajo:** Aportaciones a la investigación de la composición y el color de los zumos de naranja  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Fecha de defensa:** 2002
- 28 Título del trabajo:** Medida del color de mostos tintos por colorimetría triestímulo. Aplicabilidad en el seguimiento de la maduración  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** CRISTINA MONTES BERRIATUA  
**Fecha de defensa:** 2001
- 29 Título del trabajo:** Melitopalínología y caracterización de mieles monoflorales en la zona occidental del norte de Marruecos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Biología Vegetal y Ecología  
**Alumno/a:** ANASS TERRAB BENJELLOUN  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente "Cum Laude"  
**Fecha de defensa:** 2000



- 30 Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE VINOS BLANCOS JÓVENES VARIETALES DE ZALEMA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA  
**Fecha de defensa:** 1999
- 31 Título del trabajo:** COMPUESTOS POLIFENOLICOS EN VINAGRES VINICOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. BIOQUÍMICA, BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> DEL CARMEN GARCÍA PARRILLA  
**Fecha de defensa:** 1996
- 32 Título del trabajo:** Evaluación del efecto antioxidante del extracto de semillas de uva y estudio de métodos para determinar el envejecimiento acelerado en vinos tintos.  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Escuela Agrícola Panamericana. Departamento de Agroindustria Alimentaria.  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente

### Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** III CONGRESO VIRTUAL DE ESTUDIANTES DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. METODOLOGÍA ACTIVA DE ENSEÑANZA EN LA MEJORA DE CAPACIDADES.  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/06/2012 **Duración:** 303 días
- 2 Título del proyecto:** FOMENTO DEL USO DE METODOLOGÍAS ACTIVAS DE ENSEÑANZA (APRENDIZAJE POR PROYECTOS): II CONGRESO VIRTUAL DE ESTUDIANTES DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de participantes:** 4  
**Importe concedido:** 1,200 €  
**Fecha de finalización:** 31/12/2011 **Duración:** 437 días - 1 hora
- 3 Título del proyecto:** II CONGRESO VIRTUAL DE ESTUDIANTES DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. METODOLOGÍA ACTIVA DE ENSEÑANZA EN LA MEJORA DE CAPACIDADES  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de participantes:** 3

### Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

**Objetivos del evento:** Ventana a la Ciencia "Color y Alimentos"  
**Fecha de presentación:** 14/07/2016  
**Ciudad entidad organizadora:** PARQUE DE LAS CIENCIAS. GRANADA, ESPAÑA,



## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Efecto del deshojado precoz sobre la calidad de uvas y vinos del cv. Tempranillo en condiciones de clima semiárido  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura, Extremadura, España  
**Fecha de finalización:** 06/02/2020
- 2 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Nuevos estudios sobre la densidad óptica de pigmento macular y su relación con factores evitables y no evitables en mujeres sanas  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España  
**Fecha de finalización:** 27/01/2020
- 3 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Effect of the diet on the levels of carotenoids, retinoids and alpha-tocopherol in biological fluids and tissues from animals of different species  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados  
**Fecha de finalización:** 12/06/2015
- 4 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Nuevos estudios sobre el color, la bioaccesibilidad y actividad antioxidante de carotenoides en alimentos vegetales  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados  
**Fecha de finalización:** 01/02/2013
- 5 Descripción de la actividad:** Color: Aplicaciones de la Colorimetría Triestímulo  
**Entidad organizadora:** Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias.  
**Fecha de finalización:** 28/01/2012
- 6 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Determinación del contenido en ácidos grasos trans en alimentos de consumo habitual en Andalucía y niveles de ingesta  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla. Departamento Universitario Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal  
**Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Fecha de finalización:** 30/10/2003
- 7 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Investigación de constituyentes minoritarios (minerales y glucósidos flavonoides) en naranjas amargas españolas (*Citrus aurantium* L.) y productos derivados  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla. Ingeniería química  
**Tipo de entidad:** Departamento Universitario  
**Fecha de finalización:** 29/06/2000



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2021-IV.10  
**Fecha de inicio:** 01/10/2021  
**Cuantía total:** 4 €
- 2 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2021  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** 2021/AGR225  
**Fecha de inicio:** 08/07/2021 **Duración:** 357 días  
**Cuantía total:** 18,367 €
- 3 Nombre del proyecto:** El año Internacional de las Frutas y Verduras como oportunidad para divulgar sus beneficios  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2021-III.3  
**Fecha de inicio:** 13/05/2021  
**Cuantía total:** 3,000 €
- 4 Nombre del proyecto:** Estudio de microbios y otras fuentes alternativas para el desarrollo de productos de interés en agroalimentación, salud y nutricosmética  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** FIUS20/0124 0387  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 1094 días  
**Cuantía total:** 33.75 €
- 5 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1



**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-IV.10

**Fecha de inicio:** 15/10/2020

**Cuantía total:** 4 €

**6 Nombre del proyecto:** Ayudas para el uso de los Servicios Generales de Investigación  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-I.5  
**Fecha de inicio:** 15/07/2020  
**Cuantía total:** 1,330 €

**7 Nombre del proyecto:** Talleres de divulgación "Color y alimentos"  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-III.3  
**Fecha de inicio:** 04/05/2020  
**Cuantía total:** 1,484 €

**8 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre "Desarrollo de tecnologías ópticas en la valorización de productos/subproductos naturales" - proyecto HORTVALUE  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-IV.9  
**Fecha de inicio:** 15/04/2020  
**Cuantía total:** 2,000 €

**9 Nombre del proyecto:** International Workshop on Optical technologies for the valorization of agrofood products and byproducts  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-III.2  
**Fecha de inicio:** 31/03/2020  
**Cuantía total:** 2,000 €

**10 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2019  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** 2019/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 01/01/2020  
**Cuantía total:** 10,617 €

**Duración:** 545 días

**11 Nombre del proyecto:** Ayudas para el uso de los Servicios Generales de Investigación  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA



**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-I.5  
**Fecha de inicio:** 06/11/2019  
**Cuantía total:** 300 €

**12 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-IV.10  
**Fecha de inicio:** 17/10/2019  
**Cuantía total:** 4 €

**13 Nombre del proyecto:** Evaluación de actividades biológicas de carotenoides incoloros, carotenoides de la microbiota y derivados oxidados de carotenoides en cultivos de células y Caenorhabditis elegans  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** FIUS19/0066 0387  
**Fecha de inicio:** 01/07/2019 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 3,142 €

**14 Nombre del proyecto:** Ayuda a la solicitud de patente y modelo de utilidad a nivel nacional (mod. A1).  
Trámites del proceso de solicitud: Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-I.7  
**Fecha de inicio:** 04/06/2019  
**Cuantía total:** 609 €

**15 Nombre del proyecto:** Ayudas puente posdoctorales  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-II.3  
**Fecha de inicio:** 29/04/2019

**16 Nombre del proyecto:** Ayudas para estancias breves en la US de profesores e investigadores de reconocido prestigio de otras Universidades o Centros de Investigación (mod. 3C)  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-I.3  
**Fecha de inicio:** 11/03/2019  
**Cuantía total:** 2,370 €



- 17 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de procesos de extracción, hidrólisis y separación de fracciones proteicas de subproductos de uva  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** FIUS18/0030 0953  
**Fecha de inicio:** 01/10/2018 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 26,661.32 €
- 18 Nombre del proyecto:** Ayudas para la gestión de la investigación y de la transferencia de conocimiento  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2018-I.6  
**Fecha de inicio:** 01/09/2018 **Duración:** 105 días  
**Cuantía total:** 6,000 €
- 19 Nombre del proyecto:** Ayuda suplementaria a grupos de investigación por captación de fondos en las convocatorias de proyectos de investigación del Plan Estatal  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2018-IV.7  
**Fecha de inicio:** 18/07/2018  
**Cuantía total:** 6,954 €
- 20 Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto copigmentante de oligopéptidos de semillas de uva en vinos tintos de clima cálido  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; BELÉN GORDILLO ARROBAS  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** FIUS18/0013 0933  
**Fecha de inicio:** 09/05/2018 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 18,426.74 €
- 21 Nombre del proyecto:** Ayudas para el uso de los Servicios Generales de Investigación  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2018-I.5  
**Fecha de inicio:** 04/04/2018  
**Cuantía total:** 1,850 €
- 22 Nombre del proyecto:** Estudio de la funcionalidad tecnológica de biopolímeros obtenidos a partir de subproductos enológicos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO



**Nº de investigadores/as:** 17

**Cód. según financiadora:** FIUS18/0004 0924

**Fecha de inicio:** 15/03/2018

**Cuantía total:** 23,929.28 €

**Duración:** 1095 días

**23 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2018-IV.10

**Fecha de inicio:** 23/02/2018

**Cuantía total:** 4,904 €

**24 Nombre del proyecto:** Fracciones Peptídicas de Semilla de Uva Como Estabilizantes del Color de Vinos Tintos. Aproximación Molecular a las Interacciones con los Compuestos Fenólicos. Plan Estatal 2013-2016 Retos - Proyectos I+D+i

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Ministerio de Economía y Competitividad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** AGL2017-84793-C2-2-R

**Fecha de inicio:** 01/01/2018

**Cuantía total:** 199,650 €

**Duración:** 1460 días

**25 Nombre del proyecto:** Ayuda a la solicitud de patente y modelo de utilidad a nivel nacional (mod. A1): Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2017-I.7

**Fecha de inicio:** 02/10/2017

**Cuantía total:** 3,000 €

**26 Nombre del proyecto:** Ayudas para el uso de los Servicios Generales de Investigación

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2017-I.5

**Fecha de inicio:** 02/10/2017

**Cuantía total:** 600 €

**27 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2017

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 20

**Cód. según financiadora:** 2017/AGR-225

**Fecha de inicio:** 10/05/2017

**Cuantía total:** 20,971 €

**Duración:** 965 días



- 28 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** PPI2016-IV.6  
**Fecha de inicio:** 21/11/2016  
**Cuantía total:** 3,907 €
- 29 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre "Desarrollo de tecnologías ópticas en la valorización de productos/subproductos naturales: optimización de nuevos pigmentos de aplicación en la industria alimentaria"  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** PPI2016-IV.2  
**Fecha de inicio:** 23/06/2016  
**Cuantía total:** 2,000 €
- 30 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** PPI2015-IV.6  
**Fecha de inicio:** 04/12/2015  
**Cuantía total:** 3,402 €
- 31 Nombre del proyecto:** Ayudas a la extensión internacional de patentes por procedimiento PCT y a la entrada en fases nacionales: Dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** PPI2015-I.7  
**Fecha de inicio:** 26/10/2015  
**Cuantía total:** 1,177 €
- 32 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio internacional de investigación espectroscópica de productos y subproductos enológicos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** PPI2015-IV.2  
**Fecha de inicio:** 29/06/2015  
**Cuantía total:** 2,000 €
- 33 Nombre del proyecto:** Evaluación de Estrategias Tecnológicas Adaptativas para Vinificación en Condiciones de Cambio Climático  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Ministerio De Economía Y Competitividad



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 11

**Cód. según financiadora:** AGL2014-58486-C2-2-R

**Fecha de inicio:** 01/01/2015

**Duración:** 1095 días

**Cuantía total:** 157,300 €

**34 Nombre del proyecto:** Ayuda a la extensión internacional de la patente: Sistema automático RGB de detección e identificación de fases de madurez del chile habanero y frutos similares

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** CONV-803

**Fecha de inicio:** 24/06/2014

**Cuantía total:** 1,003 €

**35 Nombre del proyecto:** Ayuda a la extensión internacional de la patente: Dispositivo para la evaluación de la madurez de semillas de uva mediante digitalización de imágenes

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** CONV-803

**Fecha de inicio:** 24/06/2014

**Cuantía total:** 1,003 €

**36 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2011

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** 2011/AGR-225

**Fecha de inicio:** 01/01/2014

**Duración:** 729 días

**Cuantía total:** 11,306 €

**37 Nombre del proyecto:** Ayudas para la reparación y validación de material científico

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** CONV-758

**Fecha de inicio:** 29/11/2013

**Cuantía total:** 1.51 €

**38 Nombre del proyecto:** Evaluación del Estado de Madurez y la Calidad de Alimentos por Técnicas Multiespectrales. Diseño de un Prototipo de Análisis Hiperespectral

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** JUNTA DE ANDALUCÍA - CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESAS

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** P11-AGR-7843

**Fecha de inicio:** 26/03/2013

**Duración:** 1095 días



**Cuantía total:** 182,323.88 €

- 39 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2010  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía (Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** 2010/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 01/01/2013 **Duración:** 729 días  
**Cuantía total:** 12,807 €
- 40 Nombre del proyecto:** Evaluación de la madurez fenólica de la uva, y de su contribución a la estabilización del color de vinos tintos, por técnicas ópticas de análisis de imagen  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** PP2011-1.4  
**Fecha de inicio:** 02/05/2012 **Duración:** 973 días  
**Cuantía total:** 10,710 €
- 41 Nombre del proyecto:** Evaluación de las posibilidades de mejora de la calidad nutricional de productos agropecuarios ricos en carotenoides y del desarrollo de productos funcionales  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Transferencia Tecnológica de la Universidad de Sevilla-Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** OTR2011-OE02  
**Fecha de inicio:** 01/02/2012 **Duración:** 88 días  
**Cuantía total:** 2,500 €
- 42 Nombre del proyecto:** Red temática: Red Iberoamericana para el estudio de nuevos carotenoides bioactivos como ingredientes de alimentos (IBERCAROT) (112RT0445)  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Cód. según financiadora:** 112RT0445  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012 **Duración:** 1460 días  
**Cuantía total:** 110,000 €
- 43 Nombre del proyecto:** Evaluación de la Madurez Fenólica de la Uva, y de su Contribución a la Estabilización del Color de Vinos Tintos, por Técnicas Ópticas de Análisis de Imagen  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** AGL2011-30254-C02-02  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012 **Duración:** 1095 días



**Cuantía total:** 205,700 €

- 44 Nombre del proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN Y CONTROL PARA LA REVALORIZACIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS DERIVADOS DE PRODUCTOS NATURALES PROCEDENTES DE LA AMAZONÍA COLOMBIANA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** PpCoDeUS 2011  
**Fecha de inicio:** 01/10/2011 **Duración:** 60 días
- 45 Nombre del proyecto:** Implicaciones de la composición fenólica de la semilla de uva en la calidad y estabilidad de vinos tintos de climas cálidos. Análisis de madurez fenólica por técnicas colorimétricas y digitalización  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Cód. según financiadora:** P10-AGR-6331  
**Fecha de inicio:** 15/03/2011 **Duración:** 1096 días  
**Cuantía total:** 186.28 €
- 46 Nombre del proyecto:** FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍAS DESARROLLADAS EN LA US PARA MEJORAR LA EXTRACCIÓN Y, ESPECIALMENTE EL CONTROL, DE PRODUCTOS NATURALES, DE ALTO VALOR NUTRICIONAL Y FUNCIONAL, DERIVADOS DE FRUTAS TROPICALES AUTÓCTONAS DE LA REGIÓN AMAZÓNICA DE COLOMBIA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** PpCoDe 2010  
**Fecha de inicio:** 28/01/2011 **Duración:** 31 días
- 47 Nombre del proyecto:** Mesas de transferencia de tecnología entre la Universidad de Sevilla y empresas agroalimentarias andaluzas. Presentación de una plataforma virtual de intercambio de ideas en I+D+i y transferencia de resultados de investigación  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla (Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** OTR2010-OE14  
**Fecha de inicio:** 11/11/2010 **Duración:** 124 días  
**Cuantía total:** 2,500 €
- 48 Nombre del proyecto:** ACTIVIDADES Y PROYECTOS DE COOPERACIÓN AL DESARROLLO  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** RICD-2010  
**Fecha de inicio:** 08/11/2010 **Duración:** 53 días  
**Cuantía total:** 2,500 €
- 49 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DE MIELES MONOFLORALES EN LA REGIÓN SUR DE MARRUECOS  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a



**Entidad de realización:** AECID - AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANASS TERRAB BENJELLOUN

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** A/024044/09

**Fecha de inicio:** 01/01/2010

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 8,000 €

**50 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2009

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía (Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 20

**Cód. según financiadora:** 2009/AGR-225

**Fecha de inicio:** 08/10/2009

**Duración:** 814 días

**Cuantía total:** 8,311 €

**51 Nombre del proyecto:** Ayuda suplementaria a grupos de investigación por el cumplimiento del Contrato-Programa entre La CICE y la US

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** IV PP AY.SUPLEM

**Fecha de inicio:** 01/07/2009

**Duración:** 183 días

**Cuantía total:** 7,245 €

**52 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2008

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía (Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 17

**Cód. según financiadora:** 2008/AGR-225

**Fecha de inicio:** 01/01/2009

**Duración:** 1094 días

**Cuantía total:** 44,151 €

**53 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO AL ESTUDIO DEL PAPEL DE LOS FLAVANOLES EN LA COPIGMENTACIÓN CON ANTOCIANOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** AGL2008-05569-C02-02

**Fecha de inicio:** 01/01/2009

**Duración:** 1094 días

**Cuantía total:** 139,150 €

**54 Nombre del proyecto:** RELATIONSHIP CROTENOID COMPOSITION-ANTIOXIDANT ACTIVITY. ASSESSMENT OF POSSIBLE INTERACTION EFFECTS (INTERCAROTEN)

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 3



**Cód. según financiadora:** PERG02-GA-2007-224789

**Fecha de inicio:** 01/09/2008

**Duración:** 1094 días

**Cuantía total:** 45,000 €

**55 Nombre del proyecto:** ESTABLECIMIENTO DE COLABORACIÓN CON INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS E INVESTIGADORES DE UNIVERSIDADES IBEROAMERICANAS PARA LA SOLICITUD DE UN PROYECTO DE I+D DEL PROGRAMA CYTED

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** OTRI/08-PC02

**Fecha de inicio:** 10/03/2008

**Cuantía total:** 4,000 €

**56 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS PROPIEDADES TECNOLÓGICAS Y BIOFUNCIONALES DE LA FRACCIÓN COLORANTE DE VINOS TINTOS ANDALUCES

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 12

**Cód. según financiadora:** P07-AGR-02893

**Fecha de inicio:** 31/01/2008

**Duración:** 1460 días

**Cuantía total:** 335,509.12 €

**57 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2007

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía (Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 18

**Cód. según financiadora:** 2007/AGR-225

**Fecha de inicio:** 01/09/2007

**Duración:** 1033 días

**Cuantía total:** 26,633 €

**58 Nombre del proyecto:** ACERCAMIENTO A EMPRESAS ELABORADORAS DE ZUMOS DE NARANJA: PROPUESTA DE APLICACIÓN DE LA COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO A LA MEDIDA DEL COLOR

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** OTRI/06-CT17

**Fecha de inicio:** 30/08/2007

**Duración:** 92 días

**Cuantía total:** 2,500 €

**59 Nombre del proyecto:** PUESTA EN MARCHA DE LA EMPRESA DE BASE TECNOLÓGICA LACCUS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** OTRI/06-CT19

**Fecha de inicio:** 30/07/2007

**Duración:** 123 días

**Cuantía total:** 2,000 €



- 60 Nombre del proyecto:** JORNADAS DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA A LAS EMPRESAS VITIVINÍCOLAS DEL CONDADO DE HUELVA  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Cód. según financiadora:** OTRI/06-OE04  
**Fecha de inicio:** 20/04/2007 **Duración:** 153 días  
**Cuantía total:** 2,500 €
- 61 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2006  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Cód. según financiadora:** 2006/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 01/01/2006 **Duración:** 1460 días  
**Cuantía total:** 29,205 €
- 62 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2005  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** 2005/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 01/01/2006 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 17,924 €
- 63 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN CROMÁTICA DE LOS PIGMENTOS DEL VINO TINTO. MEDIANTE TÉCNICAS DE COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO. MODELOS PREDICTIVOS DEL COLOR EN FUNCIÓN DE LA COMPOSICIÓN POLIFENÓLICA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** AGL2005-07245-C03-02  
**Fecha de inicio:** 31/12/2005 **Duración:** 1096 días  
**Cuantía total:** 111,860 €
- 64 Nombre del proyecto:** ESTABLECIMIENTO DE COLABORACIÓN CON INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS E INVESTIGADORES DE UNIVERSIDADES IBEROAMERICANAS PARA LA SOLICITUD DE UN PROYECTO CYTED  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** P-2005 /1025  
**Fecha de inicio:** 25/10/2005 **Duración:** 157 días  
**Cuantía total:** 3,000 €
- 65 Nombre del proyecto:** Red temática: Color de Alimentos (FIS2004-20066-E)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Ministerio de Ciencia y Tecnología



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** FIS2004-20066-E  
**Fecha de inicio:** 01/05/2005 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 6,000 €

**66 Nombre del proyecto:** EFECTO DEL PROCESADO SOBRE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL ZUMO DE, NARANJA  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Cód. según financiadora:** PP2004/02-03  
**Fecha de inicio:** 03/12/2004  
**Cuantía total:** 3,000 €

**67 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2004  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** 2004/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 01/12/2004 **Duración:** 335 días  
**Cuantía total:** 16,009 €

**68 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2003  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 2003/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 12/01/2004 **Duración:** 354 días  
**Cuantía total:** 11,750 €

**69 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN MULTIVARIANTE DE LA COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO EN EL CONTROL DE CALIDAD DE ZUMOS DE NARANJA ULTRACONGELADO. RELACIÓN CON EL PERFIL DE CAROTENIODES  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OTRI/AGR-167-02  
**Fecha de inicio:** 01/01/2004 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 9,100 €

**70 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA ESTADÍSTICA MULTIVARIANTE EN LA INVESTIGACIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. DISEÑO INVERSO EN EL SISTEMA DE CONTROL  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OTRI/AGR-167  
**Fecha de inicio:** 01/01/2004 **Duración:** 365 días



**Cuantía total:** 9,800 €

**71 Nombre del proyecto:** EXTRACCIÓN Y EVOLUCIÓN DEL COLOR SEGÚN LAS CONDICIONES DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A TEMPERATURA CONTROLADA DE VINOS TINTOS DEL CONDADO DE HUELVA. APLICACIÓN DE LA COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** AGL2003-02972

**Fecha de inicio:** 15/11/2003

**Duración:** 1096 días

**Cuantía total:** 116,700 €

**72 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2002

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** 2002/AGR-225

**Fecha de inicio:** 16/09/2003

**Duración:** 106 días

**Cuantía total:** 7,196 €

**73 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2002

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 14

**Cód. según financiadora:** 2002/AGR-225

**Fecha de inicio:** 16/09/2003

**Duración:** 106 días

**Cuantía total:** 7,196 €

**74 Nombre del proyecto:** ACCIONES COORDINADAS. CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA POR COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO Y POLÍNICA DE MIELES MONOFLORES DE TOMILLO Y AGUACATE ANDALUZAS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** ARM/LD

**Fecha de inicio:** 13/05/2003

**Duración:** 366 días

**Cuantía total:** 7,298.82 €

**75 Nombre del proyecto:** ACCIONES COORDINADAS. MEJORA DE LA ESTABILIDAD CROMÁTICA DE LOS NUEVOS VINOS DEL CONDADO DE HUELVA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** JTR/EB

**Fecha de inicio:** 06/11/2002

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 9,476 €



- 76** **Nombre del proyecto:** REALIZACION DE PRACTICAS FORMATIVAS DE LICENCIADOS DE UNIVERSIDAD, SOBRE COOPERACION EDUCATIVA EN FACULTAD DE FARMACIA  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** FMS/CBC  
**Fecha de inicio:** 01/11/2002 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 602 €
- 77** **Nombre del proyecto:** CONVOCATORIA DE AYUDA A LA INVESTIGACIÓN. ACTIVIDAD: ORGANIZACIÓN DE CONGRESO "VI CONGRESO NACIONAL DE COLOR"  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** BFM2001-5071-E  
**Fecha de inicio:** 11/09/2002 **Duración:** 2 días  
**Cuantía total:** 1,200 €
- 78** **Nombre del proyecto:** AYUDAS PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES ESPECIALES. VI CONGRESO NACIONAL DE COLOR. ACCIONES ESPECIALES MCYT  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** --  
**Fecha de inicio:** 11/09/2002 **Duración:** 2 días  
**Cuantía total:** 1,500 €
- 79** **Nombre del proyecto:** AYUDAS A LA ORGANIZACIÓN DE JORNADAS, CONGRESOS Y SEMINARIOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO. VI CONGRESO NACIONAL DE COLOR. PLAN PROPIO UNIVERSIDAD DE SEVILLA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** 2002/481  
**Fecha de inicio:** 11/09/2002 **Duración:** 2 días  
**Cuantía total:** 1,803 €
- 80** **Nombre del proyecto:** ADAPTACIÓN DE LA COLORIMETRÍA TRIESTÍMULO (MEDIDA DEL COLOR DE LOS ALIMENTOS) EN EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OTRI-2001-PROM/PROY-05  
**Fecha de inicio:** 30/11/2001 **Duración:** 456 días  
**Cuantía total:** 10,818.22 €
- 81** **Nombre del proyecto:** ACCIONES COORDINADAS. CARACTERIZACIÓN COLORIMÉTRICA DE ACEITES DE OLIVA: PATRONES DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ENRIQUE FERNANDO HITTA VILLAVERDE  
**Nº de investigadores/as:** 4



**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 01/07/2001

**Cuantía total:** 16,352 €

**Duración:** 365 días

**82 Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DEL PROCESO DE CRIOMACERACIÓN EN LA EVOLUCIÓN DEL COLOR DE VINOS MONOVARIETALES DE ZALEMA DEL CONDADO DE HUELVA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** AGL2000-1118

**Fecha de inicio:** 28/12/2000

**Cuantía total:** 88,853.63 €

**Duración:** 1095 días

**83 Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD EN DISTINTOS PROCESOS DE ACETIFICACIÓN APLICADOS A LA OBTENCIÓN DE VINAGRES DE JEREZ

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** 1FD97-0796-C02-01

**Fecha de inicio:** 01/06/1999

**Cuantía total:** 114,967.61 €

**Duración:** 944 días

**84 Nombre del proyecto:** INTERNET APLICADO A LA DOCENCIA UNIVERSITARIA EN EL DESARROLLO DE LA CAPACIDAD DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PENSAMIENTO CRÍTICO

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 14/10/1997

**Cuantía total:** 480.8 €

**Duración:** 365 días

**85 Nombre del proyecto:** VINAGRES DE JEREZ OBTENIDOS POR ACETIFICACION EN CULTIVO SUMERGIDO Y POSTERIOR ENVEJECIMIENTO EN MADERA: EVALUACION DE SU CALIDAD

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** ALI96-0944

**Fecha de inicio:** 01/07/1996

**Cuantía total:** 43,567.37 €

**Duración:** 1095 días

**86 Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESO DE EXTRACCION TERMOCONTROLADA A PARTIR DE LOS HOLLEJOS: APLICACION A LA ELABORACION DE VINOS ESPUMOSOS NATURALES

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** PAI 1210 Y PAI 2107

**Fecha de inicio:** 01/09/1995

**Cuantía total:** 31,372.83 €

**Duración:** 335 días



**87** **Nombre del proyecto:** AYUDAS A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN AGR- 167: PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS EN EL CONTROL DE DERIVADOS DE LA UVA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 01/01/1995

**Duración:** 334 días

**Cuantía total:** 6,887.6 €

**88** **Nombre del proyecto:** CONTROL TECNOLÓGICO POR ANÁLISIS CROMÁTICO EN LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 01/08/1994

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 11,419.22 €

**89** **Nombre del proyecto:** AYUDAS A GRUPOS DE INVESTIGACIÓN AGR- 167: PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS EN EL CONTROL DE DERIVADOS DE LA UVA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 01/01/1994

**Duración:** 334 días

**Cuantía total:** 2,100.33 €

**90** **Nombre del proyecto:** CONTROL TECNOLÓGICO POR ANÁLISIS CROMÁTICO EN LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA M<sup>a</sup> TRONCOSO GONZALEZ

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** --

**Fecha de inicio:** 01/05/1993

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 33,194 €

**91** **Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS PROTEICOS NO AMARGOS Y DE COMPOSICIÓN AMINOACIDA DEFINIDA: APLICACIÓN A LA OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS PROTEICOS CON UNA RAZÓN DE FISHER MUY ALTA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN DIONISIO BAUTISTA PALOMAS

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** ALI93-0492

**Fecha de inicio:** 01/01/1993

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 16,527.83 €



## Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Componentes biofuncionales de subproductos naturales de la industria enológica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE

**Nº de investigadores/as:** 23

**Cód. según financiadora:** 4573/1098

**Fecha de inicio:** 01/07/2022 **Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 6,050 €

**Resultados relevantes:** Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. Para obtener un ratio favorable coste/rendimiento, resulta imprescindible la comparación de su poder antioxidante con estándares antioxidantes bien conocidos y utilizados para alimentación humana, alimentación animal y en conservación alimentaria, objetivo principal del presente contrato.
- 2 Nombre del proyecto:** Investigación del potencial bio y tecnofuncional de productos y subproductos de uvas de clima cálido

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN

**Nº de investigadores/as:** 23

**Cód. según financiadora:** 4548/0176

**Fecha de inicio:** 01/06/2022 **Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 2,420 €

**Resultados relevantes:** La industria enológica genera una importante cantidad de productos (vinos y vinagres) y subproductos (orujo, semillas, lías...) con alto contenido en compuestos con potencial bio y tecnofuncional. Estos compuestos, principalmente fenoles y proteínas, pueden ser utilizados, en diversas aplicaciones, por la propia industria vinícola, entre otras (cosmética, farmacéutica, alimentaria...). Es el caso de la protección del color de vinos tintos, especialmente en los de clima cálido, donde la estabilidad está comprometida debido al desigual ritmo y desarrollo de los diferentes factores de maduración. Estos problemas son bien conocidos por el sector vitivinícola del Condado de Huelva. Por este motivo, las bodegas encaminan sus esfuerzos e investigaciones a través de estudios como el que constituye el objeto del contrato, destinado a evaluar las posibilidades de aprovechamiento de los componentes presentes en los productos y subproductos del vino como herramientas para combatir los efectos del clima cálido sobre la calidad del vino. En este sentido, se propone realizar un exhaustivo seguimiento de la maduración para controlar el momento óptimo de vendimia, que proporcione materia prima con el mayor potencial bio y tecnofuncional, así como su extracción y aplicación como elementos de mejora del vino tinto.
- 3 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en matrices y extractos obtenidos mediante tecnologías sostenibles

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 23

**Cód. según financiadora:** 4449/0387

**Fecha de inicio:** 01/04/2022 **Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 7,260 €



- 4 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas y derivados  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 21  
**Cód. según financiadora:** 4369/0387  
**Fecha de inicio:** 05/11/2021 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 7,260 €
- 5 Nombre del proyecto:** Propiedades antioxidantes de subproductos de la industria enológica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE  
**Nº de investigadores/as:** 19  
**Cód. según financiadora:** 4141/1098  
**Fecha de inicio:** 01/04/2021 **Duración:** 305 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 1.57 €  
**Resultados relevantes:** Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. En este sentido, resulta imprescindible el estudio y seguimiento de la composición química y antioxidante de los orujos y sus componentes tras su procesado en la alcoholera, objetivo principal del presente contrato
- 6 Nombre del proyecto:** Uso de tecnología de imagen hiperespectral y aplicación de herramientas quimiométricas para el análisis de ácidos grasos en muestras de cerdo ibérico  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** 4082/1046  
**Fecha de inicio:** 01/02/2021 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 3.02 €
- 7 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Cód. según financiadora:** 3909/0387  
**Fecha de inicio:** 01/08/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 1,320 €
- 8 Nombre del proyecto:** Evaluación integral de cultivos de frutos de hueso mediante tecnología hiperespectral  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** 3863/1046  
**Fecha de inicio:** 01/06/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,500 €



- 9 Nombre del proyecto:** Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas en vinificación, para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Cód. según financiadora:** 3937/0176  
**Fecha de inicio:** 01/04/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,100 €
- 10 Nombre del proyecto:** Control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos. Evaluación del impacto del cambio climático  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Cód. según financiadora:** 3938/1043  
**Fecha de inicio:** 01/04/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,900 €
- 11 Nombre del proyecto:** Viabilidad de un procedimiento en continuo para la mejora de la extracción de color y compuestos volátiles en vinificación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** 3573/0109  
**Fecha de inicio:** 31/01/2019 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 1,500 €
- 12 Nombre del proyecto:** Aplicación de técnicas ópticas al control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** 3578/0363  
**Fecha de inicio:** 08/01/2019 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 4,500 €
- 13 Nombre del proyecto:** Study of the bioaccessibility of carotenoids from vegetable-based formulations  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 3172/0387  
**Fecha de inicio:** 01/10/2017 **Duración:** 122 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 4,596 €
- 14 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos funcionales a base de aceite de oliva  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 3237/0387  
**Fecha de inicio:** 01/10/2017 **Duración:** 1095 días



**Cuantía total:** 121,000 €

**15 Nombre del proyecto:** Estudio de productos vegetales de interés para el desarrollo de alimentos funcionales

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** 3152/0387

**Fecha de inicio:** 25/09/2017

**Duración:** 21 días

**Cuantía total:** 1,714.17 €

**16 Nombre del proyecto:** Estudio de productos vegetales de interés para el desarrollo de alimentos funcionales

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 3104/0387

**Fecha de inicio:** 01/06/2017

**Duración:** 121 días

**Cuantía total:** 10,285 €

**17 Nombre del proyecto:** Resiliencia de las praderas de angiospermas marinas al calentamiento global: un análisis basado en respuestas ecofisiológicas, poblacionales y ecosistémicas (RECCAM)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2922/0387

**Fecha de inicio:** 25/10/2016

**Duración:** 242 días

**Cuantía total:** 9,680 €

**18 Nombre del proyecto:** Análisis de Zeaxantina y Epoxicarotenoides en Plantas Marinas

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2894/0387

**Fecha de inicio:** 01/10/2016

**Duración:** 91 días - 1 hora

**Cuantía total:** 3,533 €

**19 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos de influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2801/0109

**Fecha de inicio:** 10/06/2016

**Duración:** 182 días - 1 hora

**Cuantía total:** 1,210 €

**20 Nombre del proyecto:** Evaluación de metodologías para el desarrollo de nuevos productos basados en aceite de oliva

**Grado de contribución:** Investigador/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** 2615/0387

**Fecha de inicio:** 15/09/2015

**Duración:** 547 días - 1 hora

**Cuantía total:** 45,375 €

**21 Nombre del proyecto:** Estudios preliminares para el desarrollo de nuevos productos basados en aceite de oliva

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2481/0387

**Fecha de inicio:** 01/03/2015

**Duración:** 212 días - 23 horas

**Cuantía total:** 15,125 €

**22 Nombre del proyecto:** Validación de resultados para la acreditación de un panel sensorial de vinos y estudio de la relevancia del color en la fase visual.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** 2274/0242

**Fecha de inicio:** 15/07/2014

**Duración:** 215 días - 1 hora

**Cuantía total:** 6,957.5 €

**23 Nombre del proyecto:** Estudio de extractos de liláceas y otras sustancias inmunomoduladoras y antioxidantes para la mejora de la productividad y sanidad avícola en el sur de España.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** 2112/0109

**Fecha de inicio:** 28/11/2013

**Duración:** 398 días

**Cuantía total:** 34,118.37 €

**24 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** 2014/0242

**Fecha de inicio:** 15/09/2013

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 4,078.91 €

**25 Nombre del proyecto:** Investigación de las propiedades sensoriales del vino

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 19

**Cód. según financiadora:** 1782/0109

**Fecha de inicio:** 04/09/2013

**Duración:** 212 días

**Cuantía total:** 182 €



- 26 Nombre del proyecto:** Panel de cata de vino. Asesoramiento en el desarrollo, funcionamiento y verificación de dicho panel.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** 2058/0242  
**Fecha de inicio:** 04/09/2013 **Duración:** 211 días  
**Cuantía total:** 13,915 €
- 27 Nombre del proyecto:** Determinaciones analíticas en aceites de oliva  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** 1782/0109  
**Fecha de inicio:** 01/02/2013 **Duración:** 88 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 182 €
- 28 Nombre del proyecto:** Estudio comparativo de la calidad sensorial y nutricional de aceites de oliva virgen extra  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** 1628/0387  
**Fecha de inicio:** 15/07/2012 **Duración:** 549 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 7,080 €
- 29 Nombre del proyecto:** Estudio del ciclo de las xantofilas en angiospermas marinas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** 1460/0387  
**Fecha de inicio:** 10/02/2012 **Duración:** 181 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 1,239 €
- 30 Nombre del proyecto:** Tratamiento de resultados de análisis sensorial de vinos. Concurso internacional de vinos y espirituosos Sevilla 2011  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 1331/0242  
**Fecha de inicio:** 03/10/2011 **Duración:** 91 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 2,950 €
- 31 Nombre del proyecto:** Tratamiento de resultados de análisis sensorial de vinos. Concurso internacional de vinos y espirituosos-Sevilla 2010  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** 0876/0242  
**Fecha de inicio:** 20/07/2010 **Duración:** 183 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 354 €



- 32 Nombre del proyecto:** IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE FACTORES RELACIONADOS CON LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE ALIMENTOS VEGETALES.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 15  
**Cód. según financiadora:** 0817/0242  
**Fecha de inicio:** 20/06/2010 **Duración:** 121 días  
**Cuantía total:** 6,960 €
- 33 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN Y EL COLOR DE ALIMENTOS E INFLUENCIA EN LA CALIDAD COMERCIAL. CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDA DE COLOR.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** 0743/0109  
**Fecha de inicio:** 04/03/2010 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 3,910.36 €
- 34 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ELABORACIÓN Y CONTROL DE UVAS Y VINOS DE CLIMA CÁLIDO. INVESTIGACIÓN SOBRE LA CALIDAD Y ESTABILIDAD DEL COLOR EN RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 0772/0194  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 25,000 €
- 35 Nombre del proyecto:** IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS SENSORIALES EN ALIMENTOS VEGETALES. FORMACIÓN DE UN PANEL DE EXPERTOS.  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** 0434/0242  
**Fecha de inicio:** 01/10/2009 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 14,500 €
- 36 Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO DE LOS CONSTITUYENTES BIOFUNCIONALES DE RESIDUOS DE VINIFICACIÓN EN EL CONDADO DE HUELVA  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** 0601/0109  
**Fecha de inicio:** 01/08/2009 **Duración:** 759 días  
**Cuantía total:** 52,522.71 €



- 37 Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y ESPIRITUOSOS-SEVILLA 2009  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** 0319/0194  
**Fecha de inicio:** 18/03/2009 **Duración:** 183 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 3,480 €
- 38 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL TIPO DE CORCHO PARA EMBOTELLADO EN LA CALIDAD DE LOS VINOS  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** 0290/0176  
**Fecha de inicio:** 18/02/2009 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 15,000 €
- 39 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** 0261/0109  
**Fecha de inicio:** 16/01/2009 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 3,910 €
- 40 Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE RESULTADOS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Y ESPIRITUOSOS - SEVILLA'2008  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** OG-085/08  
**Fecha de inicio:** 01/09/2008  
**Cuantía total:** 3,480 €
- 41 Nombre del proyecto:** Estudios de determinación de la actividad del agua de muestras de alimentos  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-048/08  
**Fecha de inicio:** 04/03/2008 **Duración:** 60 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 116 €
- 42 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN Y EL COLOR DE ALIMENTOS DE INFLUENCIA EN LA CALIDAD COMERCIAL. CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Cód. según financiadora:** OG-064/08



**Fecha de inicio:** 16/01/2008  
**Cuantía total:** 3,910.36 €

**Duración:** 366 días

**43 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN SOBRE LA APTITUD ENOLÓGICA DE NUEVAS VARIEDADES DE UVA EN EL CONDADO DE HUELVA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** 0171/0109

**Fecha de inicio:** 01/01/2008

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 34,800 €

**44 Nombre del proyecto:** Estudio concéntrico de localización de posibles focos de contaminación de salmonella spp en un matadero de aves

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** OG-173/07

**Fecha de inicio:** 12/12/2007

**Duración:** 181 días - 23 horas

**Cuantía total:** 12 €

**45 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DE VINOS POR MÉTODOS COLORIMÉTRICOS Y SENSORIALES

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 8

**Cód. según financiadora:** OG-068/07

**Fecha de inicio:** 03/05/2007

**Duración:** 92 días

**Cuantía total:** 3,480 €

**46 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN Y EL COLOR DE ALIMENTOS E INFLUENCIA EN LA CALIDAD COMERCIAL. CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DEL COLOR

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 15

**Cód. según financiadora:** OG-006/07

**Fecha de inicio:** 16/01/2007

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 3,910.36 €

**47 Nombre del proyecto:** Investigación sobre la aptitud de diferentes variedades uva en el Condado de Huelva

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 15

**Cód. según financiadora:** OG-135/06

**Fecha de inicio:** 01/07/2006

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 34,800 €

**48 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE LA COMPOSICIÓN Y EL COLOR DE ALIMENTOS E INFLUENCIA EN LA CALIDAD COMERCIAL. CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-106/06

**Fecha de inicio:** 16/01/2006

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 3,910.36 €

**49 Nombre del proyecto:** Aplicación de la criomaceración a la elaboración industrial de vinos de calidad en el Condado de Huelva

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-134/06

**Fecha de inicio:** 01/12/2005

**Duración:** 729 días

**Cuantía total:** 24,000 €

**50 Nombre del proyecto:** Consolidación de las relaciones con el Consejo Regulador de la D.O. Condado de Huelva: nueva línea para la implantación de variedades de uva tinta

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OTRI/CONSEJERÍA

**Fecha de inicio:** 01/11/2005

**Duración:** 149 días - 23 horas

**Cuantía total:** 2,500 €

**51 Nombre del proyecto:** Aplicación de bajas temperaturas como técnica de vinificación ecológica en la elaboración de nuevos vinos tintos andaluces

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** OG-009/06

**Fecha de inicio:** 20/10/2005

**Duración:** 1076 días

**Cuantía total:** 72,000 €

**52 Nombre del proyecto:** Dotación y puesta en funcionamiento de una bodega experimental para cubrir las necesidades de investigación y desarrollo de los vinos acogidos a la D.O. Condado de Huelva

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 12

**Cód. según financiadora:** OTRI/CONSEJERÍA

**Fecha de inicio:** 01/10/2005

**Duración:** 181 días

**Cuantía total:** 2,400 €

**53 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medidas de color

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** OG-020/06

**Fecha de inicio:** 01/07/2005

**Duración:** 548 días - 1 hora

**Cuantía total:** 34,800 €



**54 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL, ORGANOLÉPTICA Y COLORIMÉTRICA DE ZUMOS CÍTRICOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-078/05

**Fecha de inicio:** 23/05/2005

**Duración:** 92 días

**Cuantía total:** 1,392 €

**55 Nombre del proyecto:** ASESORAMIENTO E IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ACOGIDOS A LA D.O. CONDADO DE HUELVA. ADAPTACIÓN DE MÉTODOS RÁPIDOS DE ANÁLISIS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-058/05

**Fecha de inicio:** 15/01/2005

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 2,090 €

**56 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-057/05

**Fecha de inicio:** 15/01/2005

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 3,910 €

**57 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA MEDIDA DEL COLOR DE VINOS TINTOS EN BODEGA. MÉTODOS INSTRUMENTALES Y VISUALES

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-058/04

**Fecha de inicio:** 14/05/2004

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 4,176 €

**58 Nombre del proyecto:** Evolución del potencial aromático y medida colorimétrica triestímulo de uvas y mostos para vinificación. Efecto del tipo de suelo y edad de la cepa en la variedad zalema 2

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** OG-041/04

**Fecha de inicio:** 23/03/2004

**Duración:** 729 días

**Cuantía total:** 17,400 €

**59 Nombre del proyecto:** Implantación de sistemas continuos de control de calidad en industrias cárnicas. Aplicación de la colorimetría triestímulo

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** OG-029/04

**Fecha de inicio:** 12/02/2004

**Duración:** 365 días

**Cuantía total:** 13,072 €



- 60 Nombre del proyecto:** CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR. RELACIÓN CON OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-040/04  
**Fecha de inicio:** 15/01/2004 **Duración:** 700 días  
**Cuantía total:** 6,000 €
- 61 Nombre del proyecto:** Desarrollo y viabilidad de productos derivados de aceitunas. Sistemas de autocontrol. Estudio fisicoquímico, colorimétrico, microbiológico y organoléptico  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Cód. según financiadora:** OG-089/03  
**Fecha de inicio:** 26/06/2003 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 41,760 €
- 62 Nombre del proyecto:** DETECCIÓN DE ALTERACIONES EN BRANDYS: ESTUDIO FISICOQUÍMICO, COLORIMÉTRICO Y ORGANOLÉPTICO  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-063/03  
**Fecha de inicio:** 02/06/2003 **Duración:** 92 días  
**Cuantía total:** 2,900 €
- 63 Nombre del proyecto:** Evolución del potencial aromático y medida colorimétrica triestímulo de uvas y mostos para vinificación. Efecto del tipo de suelo y edad de la cepa en la variedad zalema 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** OG-47/03  
**Fecha de inicio:** 23/03/2003 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 17,400 €
- 64 Nombre del proyecto:** CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR. RELACIÓN CON OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-011/03  
**Fecha de inicio:** 09/01/2003 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 3,906.58 €
- 65 Nombre del proyecto:** Verificación de sistemas de control de calidad en productos vegetales. Aplicación multivariante de la colorimetría triestímulo  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA



**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-097/02

**Fecha de inicio:** 01/10/2002

**Cuantía total:** 6,972 €

**Duración:** 364 días

**66 Nombre del proyecto:** Ayuda a la organización del VI Congreso Nacional De Color. Convenio colaboración Universidad de Sevilla - Fundación El Monte

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** EU.1 AM/AC/RS/YL

**Fecha de inicio:** 01/09/2002

**Cuantía total:** 3,004.88 €

**Duración:** 29 días

**67 Nombre del proyecto:** Nuevas metodologías para investigación de la calidad y seguridad alimentaria. Aplicación de técnicas estadísticas multivariantes

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** OG-051/02

**Fecha de inicio:** 23/04/2002

**Cuantía total:** 14,616 €

**Duración:** 364 días

**68 Nombre del proyecto:** CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR. RELACIÓN CON OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** OG-043/02

**Fecha de inicio:** 01/03/2002

**Cuantía total:** 3,906.58 €

**Duración:** 365 días

**69 Nombre del proyecto:** IDENTIFICACIÓN MULTIVARIANTE DE TIPOS COMERCIALES DE JAMÓN SERRANO

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** OG-114/01

**Fecha de inicio:** 24/10/2001

**Cuantía total:** 1,394.35 €

**Duración:** 61 días - 1 hora

**70 Nombre del proyecto:** Verificación de sistemas de control de calidad en productos vegetales. Aplicación multivariante de la colorimetría triestímulo

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** OG-110/01

**Fecha de inicio:** 01/10/2001

**Cuantía total:** 6,972 €

**Duración:** 364 días



- 71 Nombre del proyecto:** CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR, RELACIÓN CON OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-102/01  
**Fecha de inicio:** 01/06/2001 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 1,803.04 €
- 72 Nombre del proyecto:** CONTROL DE PROCESOS ENOLÓGICOS POR MEDIDAS DE COLOR, RELACIÓN CON OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-061/00  
**Fecha de inicio:** 01/06/2000 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 1,803.04 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)
- 73 Nombre del proyecto:** RELACIONES MULTIVARIANTES COLOR-COMPOSICIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ZUMOS. MANTENIMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-076/00  
**Fecha de inicio:** 27/04/2000 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 27,886.96 €
- 74 Nombre del proyecto:** Aplicación de la colorimetría triestímulo en el diseño y desarrollo de sistemas continuos de control durante la producción de zumos de naranja  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** OG-010/99  
**Fecha de inicio:** 01/05/1999 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 55,774 €
- 75 Nombre del proyecto:** DETECCIÓN DE ALTERACIONES EN VINOS GENEROSOS  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-012/99  
**Fecha de inicio:** 18/02/1999 **Duración:** 58 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 1,394.35 €
- 76 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (ARPCP)  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-011/99  
**Fecha de inicio:** 01/02/1999 **Duración:** 364 días



**Cuantía total:** 27,886.96 €

- 77 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** OG-009/99  
**Fecha de inicio:** 01/01/1999 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 32,847.86 €
- 78 Nombre del proyecto:** Detección de alteraciones en vinos generosos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-071/98  
**Fecha de inicio:** 29/07/1998 **Duración:** 93 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 1,394.35 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)
- 79 Nombre del proyecto:** Control continuo de procesos enológicos en las fases previas de la elaboración de vinos monovarietales de zalema (D.O. "Condado De Huelva") por medidas de color. Relación con otros parámetros de calidad  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-072/98  
**Fecha de inicio:** 01/06/1998 **Duración:** 700 días  
**Cuantía total:** 3,606.08 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)
- 80 Nombre del proyecto:** Aplicación de la colorimetría triestímulo en el diseño y desarrollo de sistemas continuos de control durante la producción de zumos de naranja  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** OG-037/98  
**Fecha de inicio:** 01/05/1998 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 55,773.92 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)
- 81 Nombre del proyecto:** Desarrollo del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en SADA P.A. SUR, S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-14/98  
**Fecha de inicio:** 01/02/1998 **Duración:** 334 días  
**Cuantía total:** 27,886.96 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)



- 82 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Cód. según financiadora:** OG-02/98  
**Fecha de inicio:** 01/01/1998 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 31,623.81 €
- 83 Nombre del proyecto:** Control de calidad higiénico-sanitaria P.A. SUR,S.A. de productos comercializados por SADA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-97/97  
**Fecha de inicio:** 01/12/1997 **Duración:** 62 días  
**Cuantía total:** 8,613.72 €
- 84 Nombre del proyecto:** Desarrollo del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en SADA P.A. SUR, S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-007/97  
**Fecha de inicio:** 01/02/1997 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 27,886.96 €  
**Resultados relevantes:** CONTRATOS UNIVERSIDAD-EMPRESA (ART. 11/45 L.R.U.)
- 85 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** OG 008/97  
**Fecha de inicio:** 01/01/1997 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 31,623.81 €
- 86 Nombre del proyecto:** Evaluación de la aceptación por el consumidor de anguilas alimentadas con dietas de diferente composición lipídica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** 28851795-96-531  
**Fecha de inicio:** 01/09/1996 **Duración:** 90 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 1,583 €
- 87 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-040/96  
**Fecha de inicio:** 01/07/1996 **Duración:** 183 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 15,812 €



- 88 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** OG-003/96  
**Fecha de inicio:** 01/01/1996 **Duración:** 180 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 15,058.96 €
- 89 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** OG-44/95  
**Fecha de inicio:** 01/06/1995 **Duración:** 183 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 15,059 €
- 90 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA Mª TRONCOSO GONZALEZ  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** OG-023/95  
**Fecha de inicio:** 01/01/1995 **Duración:** 180 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 15,059 €
- 91 Nombre del proyecto:** Control de calidad de alimentos y productos comercializados por DIA,S.A.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** OG-52/94  
**Fecha de inicio:** 01/07/1994 **Duración:** 184 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 11,197 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** CIELAB - Spectral Image MATCHING (Registro de Software)  
**Descripción de cualidades:** Aplicación para unir imágenes colorimétricas y espectrales de tipo de productos agroalimentarios. Posibilita extraer simultáneamente información espectral y/o colorimétrica de cada pixel u objeto presente en una imagen  
**Inventores/autores/obtentores:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Berta Baca Bocanegra; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla  
**Cód. de referencia/registro:** 202199902010596 **Nº de solicitud:** AN-1-21



**Fecha de registro:** 02/03/2021

- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo.

**Descripción de cualidades:** La presente invención se refiere a un procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso de dicho hidrolizado como estabilizador del color en vinos tintos. Por tanto, la presente invención se podría enmarcar dentro la industria enológica en el sector técnico de la elaboración y tratamiento de vinos.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; BRUNO RODRÍGUEZ MORGADO; JUAN PARRADO RUBIO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** ES 2709524 B2

**Nº de solicitud:** P201731214

**Fecha de registro:** 02/10/2019

- 3 Título propiedad industrial registrada:** Dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación

**Descripción de cualidades:** El dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación tiene por objeto detectar y medir el índice glucoacídico en uva para vinificación. A partir de este índice el dispositivo identificará las etapas de madurez de la uva. Esto se hará de forma automática utilizando medidas de reflectancia en determinadas longitudes de onda del infrarrojo cercano. Tras la calibración del dispositivo, la medida se realiza de manera puntual sobre la superficie del fruto, que es colocado en el interior del sistema. Este sistema es aplicable al control de calidad en la industria alimentaria, en la agricultura y en áreas afines dedicadas a la investigación y desarrollo.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Gallegos-mariscal, Jose Carlos; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Martínez-rosas, Miguel Enrique; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** P201400373

**Nº de solicitud:** PCT/ES2015/000060

**Fecha de registro:** 30/09/2016

- 4 Título propiedad industrial registrada:** Sistema automático RGB de detección e identificación de fases de madurez del chile habanero y frutos similares

**Descripción de cualidades:** La presente invención tiene por objeto la detección e identificación de las fases de madurez del Chile Habanero de forma automática en un sensor de color RGB y de manera puntual sobre la superficie del fruto, que es colocada sobre el sistema al utilizar los umbrales pre-programados. Además, también, tiene como objetivo permitir la calibración personalizada y ajuste de nuevos umbrales, para aplicaciones específicas del usuario. Este sistema es aplicable al control de calidad en la industria alimentaria y en la agricultura.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Martínez-sandoval, Raúl Jesús; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Martínez-rosas, Miguel Enrique; Segovia-quintero, Manuel Alberto; Miranda-velasco, Manuel Moisés; Murillo-bracamontes, Eduardo Antonio

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** P201300940

**Nº de solicitud:** PCT/ES2014/000166

**Fecha de registro:** 01/12/2015



**5 Título propiedad industrial registrada:** Dispositivo para la evaluación de la madurez de semillas de uva mediante digitalización de imágenes

**Descripción de cualidades:** Dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación. El dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación tiene por objeto detectar y medir el índice glucoacídico en uva para vinificación. A partir de este índice el dispositivo identificará las etapas de madurez de la uva. Esto se hará de forma automática utilizando medidas de reflectancia en determinadas longitudes de onda del infrarrojo cercano. Tras la calibración del dispositivo, la medida se realiza de manera puntual sobre la superficie del fruto, que es colocado en el interior del sistema. Este sistema es aplicable al control de calidad en la industria alimentaria, en la agricultura y en áreas afines dedicadas a la investigación y desarrollo.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** P201300103

**Nº de solicitud:** PCT/ES2014/000010

**Fecha de registro:** 16/02/2015

**6 Título propiedad industrial registrada:** "Chilly Maturation Index" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** Programa de ordenador. Herramienta para la adquisición de la señal de color de chiles habaneros. Calibración del sistema, interpretación del color de chiles abaneros y clasificación.

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JULIO NOGALES BUENO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; Martinez-sandoval, Jose Raul

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA

**Cód. de referencia/registro:** 201399900763577

**Nº de solicitud:** SE-706-13

**Fecha de registro:** 08/07/2013

**7 Título propiedad industrial registrada:** "DigiGrape" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** Análisis digital de la imagen orientado a uva

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; LUIS GÓMEZ ROBLEDO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** 201299900891581

**Nº de solicitud:** SE-472-12

**Fecha de registro:** 21/05/2012

**8 Título propiedad industrial registrada:** "DigiJuice" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** Análisis de la imagen orientado a zumos

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; LUIS GÓMEZ ROBLEDO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Cód. de referencia/registro:** 201299900891709

**Nº de solicitud:** SE-473-12

**Fecha de registro:** 21/05/2012

**9 Título propiedad industrial registrada:** "DigiSeed" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** Digitalización de imágenes aplicada a semillas



**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; LUIS GÓMEZ ROBLEDO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** 201299900891448      **Nº de solicitud:** SE-471-12

**Fecha de registro:** 21/05/2012

**10 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de mejora para la extracción de compuestos volátiles y cromáticos de la uva

**Descripción de cualidades:** Procedimiento de mejora para la extracción de compuestos volátiles y cromáticos de la uva. La presente invención tiene por objeto mejorar el proceso de criomaceración prefermentativa en la elaboración de vinos consistente en el enfriamiento homogéneo de toda la masa de la vendimia (mosto y partes sólidas, hollejos y semillas) dispuesta en un depósito de acero inoxidable. El procedimiento consiste en la recirculación del mosto desde la parte inferior del depósito, pasando por un intercambiador de frío, hacia la parte superior del depósito, y por gravedad y percolación, el mosto frío atraviesa sucesivamente la parte sólida, extrayendo de ésta los compuestos solubles al mosto. Con este procedimiento se consigue aumentar la extracción de compuestos volátiles presentes en los hollejos de las uvas, en la elaboración de vinos blancos y aumentar la extracción de compuestos cromáticos en los vinos tintos.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** P200603216      **Nº de solicitud:** PCT/ES2007/000722

**Fecha de registro:** 07/05/2009

**11 Título propiedad industrial registrada:** "GrafCIE. Diagramas de color" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** Ramírez-,Alejandro; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** 200699900821912      **Nº de solicitud:** SE-01299-2006

**Fecha de registro:** 27/12/2006

**12 Título propiedad industrial registrada:** "DigiFood. Análisis de imagen" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** Ramírez-,Alejandro; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** 200699900821907      **Nº de solicitud:** SE-01298-2006

**Fecha de registro:** 27/12/2006

**13 Título propiedad industrial registrada:** "CromaLab. Análisis de color" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** Ramírez-,A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla



**Nº de solicitud:** SE-1052-04

**14 Título propiedad industrial registrada:** "CodLab. Control de laboratorio" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO

**Cód. de referencia/registro:** 1994/41/18792

**Nº de solicitud:** SE-2376

**15 Título propiedad industrial registrada:** "NINIVE. Base de datos bibliográfica" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO

**Cód. de referencia/registro:** 1994/41/18791

**Nº de solicitud:** SE-2375

**16 Título propiedad industrial registrada:** "PCROM. Cálculos colorimétricos" (Registro de la Propiedad Intelectual - Programa de ordenador)

**Descripción de cualidades:** REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (PROGRAMA DE ORDENADOR)

**Inventores/autores/obtenedores:** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; CORSINO JOAQUÍN ALVAREZ MORO

**Cód. de referencia/registro:** 1994/41/18790

**Nº de solicitud:** SE-2374

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

**1** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Oliva-sobrado, Melanie; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Optimisation of the methodology for obtaining enzymatic protein hydrolysates from an industrial grape seed meal residue. Food Chemistry. 370, pp. 131078. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131078>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**2** Ana Belén Mora Garrido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE. Revalorization of residues from the industrial exhaustion of grape by-products. LWT-Food Science and Technology. 156, pp. 113057. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113057>>. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**3** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Ana Belén Mora Garrido; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Research progress in imaging technology for assessing quality in wine grapes and seeds. 11 - 3, pp. 254. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods11030254>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 4** Solarte, Natalia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. First accurate profiling of antioxidant anthocyanins and flavonols of *Tibouchina urvilleana* and *Tibouchina mollis* edible flowers aided by fractionation with Amberlite XAD-7. *International Journal of Food Science & Technology*. 57 - 4, pp. 2416 - 2423. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.15600>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 5** Francisco Chamizo González; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; BELÉN GORDILLO ARROBAS. Proteomic and computational characterisation of 11S globulins from grape seed flour by-product and its interaction with malvidin 3-glucoside by molecular docking. *Food Chemistry*. 386, pp. 132842. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132842>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 6** Berta Baca Bocanegra; Gonçalves, Sandra; JULIO NOGALES BUENO; Mansinhos, Inês; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Romano, Anabela. Influence of wine pH and ethanol content on the fining efficacy of proteins from winemaking by-products. 11 - 12, pp. 1688. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods11121688>>. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 7** Salazar González, Claudia Y.; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Díaz Moreno, Consuelo; Fuenmayor, Carlos; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Characterization of carotenoid profile and  $\alpha$ -tocopherol content in Andean bee pollen influenced by harvest time and particle size. *LWT-Food Science and Technology*. 170, pp. 114065. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114065>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 8** M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Palomar, M. Ángeles; Moujanni, Abdelkarim; Essamadi, Abdelkhalid; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANASS TERRAB BENJELLOUN. Phenolic compounds and color of labeled resin spurge honey and their correlations with pollen content. *LWT-Food Science and Technology*. 169, pp. 113987. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113987>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 9** Alarcón, Ángela L.; Palacios, Laura M.; Osorio, Coralía; Narváez, Paulo C.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Orjuela, Álvaro; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA. Chemical characteristics and colorimetric properties of non-centrifugal cane sugar ("panela") obtained via different processing technologies. *Food Chemistry*. 340, pp. 128183. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128183>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 10** BELÉN GORDILLO ARROBAS; Francisco Chamizo González; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of alternative protein fining agents on the phenolic composition and color of Syrah red wines from warm climate. *Food Chemistry*. 342, pp. 128297. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128297>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 11** Francisco Chamizo González; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Elucidation of the 3D structure of grape seed 7S globulin and its interaction with malvidin 3-glucoside: a molecular modeling approach. *Food Chemistry*. 347, pp. 129014. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129014>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 12** BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of a double post-fermentative maceration with ripe and overripe seeds on the phenolic composition and color stability



of Syrah red wines from warm climate. Food Chemistry. 346, pp. 128919. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128919>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 13** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Optimization of protein extraction of oenological interest from grape seed meal using design of experiments and response surface methodology. 10 - 1, pp. 79. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10010079>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 14** JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Berta Baca Bocanegra; DOLORES PÉREZ MARÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANA M<sup>a</sup> GARRIDO VARO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Reduction of the number of samples for cost-effective hyperspectral grape quality predictive models. 10 - 2, pp. 233. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10020233>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 15** FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; Ciaccheri, L.; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Mencaglia, A. A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Mignani, A. G.; BELÉN GORDILLO ARROBAS. A study of overripe seed byproducts from sun-dried grapes by dispersive Raman Spectroscopy. 10 - 3, pp. 483. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10030483>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 16** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. CIELAB - Spectral image MATCHING: An app for merging colorimetric and spectral images for grapes and derivatives. Food Control. 125, pp. 108038. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108038>>. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 17** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Assessment of sensory and texture profiles of grape seeds at real maturity stages using image analysis. 10 - 5, pp. 1098. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10051098>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 18** Castellanos, E. Romina; Jofre, Viviana P.; Fanzone, Martín L.; Assof, Mariela V.; Catania, Anibal A.; Diaz-sambueza, A. Mariela; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Mercado, Laura A. Effect of different closure types and storage temperatures on the color and sensory characteristics development of Argentinian Torrontes Riojano white wines aged in bottles. Food Control. 130, pp. 108343. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108343>>. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 19** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Garcia, Raquel; Barroso, João Mota; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Rato, Ana Elisa. Assessment of total fat and fatty acids in walnuts using near-infrared hyperspectral imaging. 12, pp. 729880. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3389/fpls.2021.729880>>. ISSN 1664-462X

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 20** JULIO NOGALES BUENO; Feliz, Luis; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Barroso, João Manuel; Rato, Ana Elisa. Comparative study on the use of three different near infrared spectroscopy recording methodologies for varietal discrimination of walnuts. Talanta. 206 - 120189, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2019.120189>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 5.339

- 21** FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; García-estévez, Ignacio; Escribano-ballón, M<sup>a</sup> Teresa; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; BELÉN GORDILLO ARROBAS. Copigmentation potential of overripe seeds from sun-dried white grapes on anthocyanins colour and stability by differential colorimetry. *International Journal of Food Science & Technology*. 55 - 1, pp. 389 - 396. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.14280>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.773
- 22** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Phenolic compounds extraction in enzymatic macerations of grape skins identified as low-level extractable total anthocyanin content. *Journal of Food Science*. 85 - 2, pp. 324 - 331. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/1750-3841.15006>>. ISSN 1750-3841  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.478
- 23** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Valorization of American barrel-shoot wastes: effect of post fermentative addition and readdition on phenolic composition and chromatic quality of Syrah red wines. *Molecules*. 25 - 4, pp. 774 - 785. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/molecules25040774>>. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.267
- 24** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Cristina Cejudo Bastante; Cran, Marlene J.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Bigger, Stephen W. Optical, structural, mechanical and thermal characterization of antioxidant ethylene vinyl alcohol copolymer films containing betalain-rich beetroot. *Food Packaging and Shelf Life*. 24, pp. 100502. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100502>>. ISSN 2214-2894  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.244
- 25** Lobo, F. A. T. F.; Domingues, J.; Falcão, D.; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Faria, C. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Gomes-de-lima-araujo, K.; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA. Foam mat drying of Tommy Atkins mango: effects of air temperature and concentrations of soy lecithin and carboxymethylcellulose on carotenoid compounds and colorimetric parameters. *Journal of Food Chemistry and Nanotechnology*. 6 - 1, pp. 1 - 8. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.17756/jfcn.2020-077>>. ISSN 2471-4291  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 26** Salazar-gonzález, Claudia Y.; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; ANASS TERRAB BENJELLOUN; Díaz-moreno, C.; Fuenmayor, C.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Carotenoid profile determination of bee pollen by advanced digital image analysis. *Computers and Electronics in Agriculture*. 175, pp. 105601. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105601>>. ISSN 0168-1699  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 3.858

- 27** Mosquera, Natalia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Hurtado, Nelson. Identification of new betalains in separated betacyanin and betaxanthin fractions from ulluco (*Ullucus tuberosus* Caldas) by HPLC-DAD-ESI-MS. *Plant Foods for Human Nutrition*. 75, pp. 434 - 440. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-020-00837-9>>. ISSN 1573-9104  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.901
- 28** Solano-doblado, L. G.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; BELÉN GORDILLO ARROBAS; Dávila-Ortiz, G.; Alamilla-beltrán, L.; Maciel-cerda, A.; Jiménez-Martínez, C. pH-indicating properties and storage stability of a smart edible film based on nopal-mucilage/gellan gum and red cabbage anthocyanins. 19, pp. 363 - 374. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.24275/rmiq/alim1583>>. ISSN 2395-8472  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.139
- 29** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Gonçalves, Sandra; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Romano, Anabela. Extraction of antioxidants from winemaking byproducts: effect of the solvent on phenolic composition, antioxidant and anti-cholinesterase activities, and electrochemical behaviour. *Antioxidants*. 9 - 8, pp. 675. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/antiox9080675>>. ISSN 2076-3921  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.014
- 30** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Romero-molina, L.; Martínez-lópez, A.; Rato, A. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Control of the extractable content of bioactive compounds in coffee beans by near infrared hyperspectral imaging. *LWT-Food Science and Technology*. 134, pp. 110201. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110201>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.006
- 31** Bettar, Ismail; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Marconi, Alfredo; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANASS TERRAB BENJELLOUN. Characterisation of Moroccan Spurge (*Euphorbia*) honeys by their physicochemical characteristics, mineral contents and colour. *Arabian Journal of Chemistry*. 12 - 8, pp. 2052 - 2060. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2015.01.003>>. ISSN 1878-5352  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.762
- 32** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Santisteban, Adela; BELÉN GORDILLO ARROBAS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE. Comparative study of red berry pomaces (blueberry, red raspberry, red currant and blackberry) as source of antioxidants and pigments. *European Food Research and Technology*. 245 - 1, pp. 1 - 9. 2019. Disponible en Internet en: <<https://dx.doi.org/10.1007/s00217-018-3135-z>>. ISSN 1438-2385



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.366

- 33** FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Impact of a post-fermentative maceration with overripe seeds on the color stability of red wines. *Food Chemistry*. 272, pp. 329 - 336. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.008>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.306

- 34** Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Feasibility study on the use of a portable micro near infrared spectroscopy device for the "in vineyard" screening of extractable polyphenols in red grape skins. *Talanta*. 192, pp. 353 - 359. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2018.09.057>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.339

- 35** Murillo, Mac Arturo; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MANUEL MELGOSA LATORRE; Pacheco, Jorge; Vargas, Ronny; Montero, Ernesto; Gutiérrez, Dionisio. Color evolution during a coating process of pharmaceutical tablet cores by random spraying. *Color Research and Application*. 44 - 2, pp. 160 - 167. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/col.22332>>. ISSN 1520-6378

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.091

- 36** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; García Estévez, Ignacio; Escribano Bailón, M<sup>a</sup> Teresa; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Screening of wine extractable total phenolic and ellagitannin contents in revalorized cooperage byproducts: evaluation by Micro-NIRS technology. *Food And Bioprocess Technology*. 12 - 3, pp. 477 - 485. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11947-018-2225-z>>. ISSN 1935-5130

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.356

- 37** Alcalde-eon, Cristina; Perez-mestre, Claudia; Ferreras-charro, Rebeca; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano-bailón, M<sup>a</sup> Teresa. Addition of mannoproteins and/or seeds during winemaking and their effects on pigment composition and color stability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67 - 14, pp. 4031 - 4042. 2019. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/acs.jafc.8b06922>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.192

- 38** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Ávila, Francisco José; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; Gómez Pajuelo, Antonio; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; ANASS TERRAB BENJELLOUN. Physicochemical properties, colour, chemical composition and antioxidant activity of Spanish Quercus honeydew



honeys. European Food Research and Technology. 245, pp. 2017 - 2026. 2019. Disponible en Internet en: <<https://dx.doi.org/10.1007/s00217-019-03316-x>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.366

- 39** Iwagaki-braga-ogando, Felipe; Lima-de-aguiar, Claudio; Napolitano-viotto, João Vitor; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA. Removal of phenolic, turbidity and color in sugarcane juice by electrocoagulation as a sulfur-free process. Food Research International. 122, pp. 643 - 652. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.039>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.972

- 40** Giuffrida-de-esteban, M. L.; CRISTINA ÚBEDA AGUILERA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Catania, A. A.; Assof, M. V.; Fanzone, M. L.; Jofre, V. P. Impact of closure type and storage temperature on chemical and sensory composition of Malbec wines (Mendoza, Argentina) during aging in bottle. Food Research International. 125 - 108553, 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108553>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.972

- 41** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Galán-Iorente, Celia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS. Potential of cooperage byproducts rich in ellagitannins to improve the antioxidant activity and color expression of red wine anthocyanins. 8 - 8, pp. 336. 2019. Disponible en Internet en: <<https://dx.doi.org/10.3390/foods8080336>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

- 42** Alcalde-eón, Cristina; Ferreras-charro, Rebeca; Ferrer-gallego, Raúl; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano-bailón, María Teresa. Monitoring the effects and side-effects on wine colour and flavonoid composition of the combined post-fermentative additions of seeds and mannoproteins. Food Research International. 126 - 108650, 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108650>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.972

- 43** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; Gorey, Brian; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Byrne, Hugh J.; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. On the use of vibrational spectroscopy and scanning electron microscopy to study phenolic extractability of cooperage byproducts in wine. European Food Research and Technology. 245 - 10, pp. 2209 - 2220. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-019-03329-6>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.366



- 44** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Muñoz-burguillos, Pablo; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. *Stenocereus griseus* (Haw) pitaya as source of natural colourant: technological stability of colour and individual betalains. *International Journal of Food Science & Technology*. 54 - 11, pp. 3024 - 3031. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.14215>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.773
- 45** Muñoz Burguillos, P.; Hurtado, N.; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. Estabilidad del contenido de betalainas del fruto *Stenocereus griseus* bajo diferentes condiciones tecnológicas. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 39 - 1, pp. 37 - 37. 2019. Disponible en Internet en: <[https://revista.nutricion.org/pdf/sla\\_jh\\_jornadas\\_revista-sedca-2019\\_30042019\\_002.pdf](https://revista.nutricion.org/pdf/sla_jh_jornadas_revista-sedca-2019_30042019_002.pdf)>. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0,180
- 46** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Evaluation of extractable polyphenols released to wine from cooperage byproduct by near infrared hyperspectral imaging. *Food Chemistry*. 244, pp. 206 - 212. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.10.027>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.399
- 47** Paula Mapelli Brahm; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ. Isoprenoids composition and colour to differentiate virgin olive oils from a specific mill. *LWT-Food Science and Technology*. 89, pp. 18 - 23. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.10.021>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.714
- 48** Moujanni, A.; Partida, L.; Essamadi, A.k.; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANASS TERRAB BENJELLOUN. Physicochemical characterization of unique unifloral honey: *Euphorbia resinifera*. *C y TA Journal of Food*. 16 - 1, pp. 27 - 35. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1333529>>. ISSN 1947-6337  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.605
- 49** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Del Barrio-galán, Rubén; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Medel-marabolí, Marcela; Peña -neira, Álvaro. Location effects on the polyphenolic and polysaccharidic profiles and colour of Carignan grape variety wines from the Chilean Maule region. *Food Research International*. 106, pp. 729 - 735. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.054>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.579



- 50** BELÉN GORDILLO ARROBAS; Sigurdson, Gregory T.; Lao, Fei; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Giusti, Mónica. Assessment of the color modulation and stability of naturally copigmented anthocyanin-grape colorants with different levels of purification. *Food Research International*. 106, pp. 791 - 799. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.057>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.579
- 51** ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Chaya, Carolina; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO. Internal preference mapping of milk-fruit beverages: Influence of color and appearance on its acceptability. *Food Science & Nutrition*. 6 - 1, pp. 27 - 35. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/fsn3.494>>. ISSN 2048-7177  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.747
- 52** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Gonçalves, Sandra; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Romano, Anabela. Effects of in vitro gastrointestinal digestion on phenolic compounds and antioxidant activity of different white winemaking byproducts extracts. *Food Research International*. 109, pp. 433 - 439. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.04.060>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.579
- 53** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Estimation of total phenols, flavanols and extractability of phenolic compounds in grape seeds using vibrational spectroscopy and chemometric tools. *Sensors*. 18 - 8, pp. 2426. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/s18082426>>. ISSN 1424-3210  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.031
- 54** Camelo-méndez, G. A.; Vanegas-espinoza, P. E.; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Paredes-lópez, O.; Del Villar-martínez, A. A. Colorimetric analysis of Hibiscus beverages and their potential antioxidant properties. *Plant Foods for Human Nutrition*. 73 - 3, pp. 247 - 252. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0672-3>>. ISSN 1573-9104  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.598
- 55** Montes-lora, Sandra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Implications of the red beet ripening on the colour and betalain composition relationships. *Plant Foods for Human Nutrition*. 73 - 3, pp. 216 - 221. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0678-x>>. ISSN 1573-9104  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.598



- 56** Samoticha, Justyna; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Wojdylo, Aneta. Phenolic compounds and antioxidant activity of twelve grape cultivars measured by chemical and electrochemical methods. *European Food Research and Technology*. 244 - 11, pp. 1933 - 1943. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-018-3105-5>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.056

- 57** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Influence of oak wood chips-grape mix maceration on the extraction of anthocyanins from low-extractable anthocyanin content red grapes. *European Food Research and Technology*. 244 - 4, pp. 729 - 734. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-017-2999-7>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.056

- 58** Salazar-gonzález, Claudia Y.; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; ANASS TERRAB BENJELLOUN; Díaz Moreno, Consuelo; Fuenmayor, Carlos A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Analysis of multifloral bee pollen pellets by Advanced Digital Imaging applied to functional food ingredients. *Plant Foods for Human Nutrition*. 73 - 4, pp. 328 - 335. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0695-9>>. ISSN 1573-9104

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.598

- 59** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Gonçalves, S.; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Romano, A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Antioxidant and anti-cholinesterase potential of phenolic extracts from white grape pomace. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 38 - 1, pp. 28 - 28. 2018. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xxi-jornadas-2018.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,156

- 60** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Gutiérrez, A.; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE. Determinación de la capacidad antioxidante de vinos tintos. Efecto de la maceración con subproductos de la industria enológica. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 38 - 1, pp. 42 - 42. 2018. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xxi-jornadas-2018.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,156

- 61** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Gonçalves, Sandra; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Romano, Anabela. White winemaking byproducts extracts as functional food ingredients: antioxidant activity and phenolic composition after in vitro gastrointestinal digestion. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 38 - 1, pp. 94 - 95. 2018. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xxi-jornadas-2018.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,156



- 62** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Improving the color and aging aptitude of Syrah wines in warm climate by wood-grape mix maceration. *European Food Research and Technology*. 243 - 4, pp. 575 - 582. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-016-2767-0>>. ISSN 1438-2385  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.919
- 63** Amessis-ouchemoukh, Nadia; Ouchemoukh, Salim; Meziant, Nassima; Idiri, Yamina; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Madani, Khodir; Luis, Jose. Bioactive metabolites involved in the antioxidant, anticancer and anticalpain activities of *Ficus carica* L., *Ceratonia siliqua* L. and *Quercus ilex* L. extracts. *Industrial Crops and Products*. 95, pp. 6 - 17. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2016.10.007>>. ISSN 0926-6690  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.849
- 64** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA. Cyclic voltammetry to evaluate the antioxidant potential in winemaking by-products. *Talanta*. 165, pp. 211 - 215. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.talanta.2016.12.058>>. ISSN 1873-3573  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.244
- 65** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Evaluation of the influence of white grape seed extracts as copigment sources on the anthocyanin extraction from grape skins previously classified by near infrared hyperspectral tools. *Food Chemistry*. 225, pp. 1685 - 1690. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.118>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.946
- 66** Albernaz Lobo, Francine; Abreu Nascimento, Manuela; Roberto Domingues, Josiane; Quintanilha Falcão, Deborah; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Gomes De Lima Araujo, Kátia. Foam mat drying of Tommy Atkins mango: Effects of air temperature and concentrations of soy lecithin and carboxymethylcellulose on phenolic composition, mangiferin, and antioxidant capacity. *Food Chemistry*. 221, pp. 258 - 266. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.080>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.946
- 67** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Application of imaging techniques for the evaluation of phenolic maturity of grape seeds. *Optica Pura y Aplicada*. 50 - 1, pp. 1 - 11. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.7149/opa.50.1.49503>>. ISSN 0030-3917  
**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,163

- 68** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Rooney, Abigail; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Byrne, Hugh J.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Study of phenolic extractability in grape seeds by means of ATR-FTIR and Raman spectroscopy. *Food Chemistry*. 232, pp. 602 - 609. 2017. Disponible en Internet en: <<http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.049>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.946

- 69** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Rooney, Abigail; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Byrne, Hugh J. Linking ATR-FTIR and Raman features to phenolic extractability and other attributes in grape skin. *Talanta*. 167, pp. 44 - 50. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2017.02.008>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.244

- 70** Amessis Ouchemoukh, Nadia; Ouchemoukh, Salim; Benchibane, Tassadit; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Madani, Khodir; Luis, José. Valorization of the whole grains of *Triticum aestivum* L. and *Triticum vulgare* L. through the investigation of their biochemical composition and in vitro antioxidant, anti-inflammatory, anticancer and anticalpain activities. *Journal of Cereal Science*. 75, pp. 278 - 285. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.04.017>>. ISSN 1095-9963

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.302

- 71** FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Effect of addition of overripe seeds from white grape by-products during red wine fermentation on wine colour and phenolic composition. *LWT-Food Science and Technology*. 84, pp. 544 - 550. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.06.019>>. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.129

- 72** García, Juliana María; Narváez, Paulo César; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Orjuela, Alvaro; Osorio, Coralía. Physicochemical and sensory (aroma and colour) characterisation of a non-centrifugal cane sugar ("panela") beverage. *Food Chemistry*. 228, pp. 7 - 13. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.134>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.946



- 73** Betancourt, Carolina; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Hurtado, Nelson. Pigment composition and antioxidant capacity of betacyanins and betaxanthins fractions of *Opuntia dillenii* (Ker Gawl) Haw cactus fruit. *Food Research International*. 101, pp. 173 - 179. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.007>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.520
- 74** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Gil-vicente, María; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Measurement of ripening of raspberries (*Rubus idaeus* L) by near infrared and colorimetric imaging techniques. *Journal of Food Science and Technology*. 54 - 9, pp. 2797 - 2803. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-017-2716-3>>. ISSN 0022-1155  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.797
- 75** Ferrer Gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Brás , Natércia F.; Gomes, Paula; Mateus, Nuno; De Freitas, Victor; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano Bailón, M<sup>a</sup> Teresa. Interaction Between Wine Phenolic Acids And Salivary Proteins By Std-Nmr And Molecular-Dynamic Simulations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65 - 31, pp. 6434 - 6441. 2017. Disponible en Internet en: <<http://https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b05414>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.412
- 76** León González, A.j.; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Abbas, M.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Shini Kerth, V.b. Role of epigenetic regulation on the induction of apoptosis in Jurkat leukemia cells by white grape pomace rich in phenolic compounds. *Food & Function*. 8 - 11, pp. 4062 - 4069. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1039/c7fo00263g>>. ISSN 2042-6496  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.289
- 77** Martínez- Sandoval, J. R.; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Segovia- Quintero, M. A.; Martínez- Rosas, M. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Screening of anthocyanins in single red grapes using a non-destructive method based on the near infrared hyperspectral technology and chemometrics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96 - 5, pp. 1643 - 1647. 2016. Disponible en Internet en: <<http://https://doi.org/10.1002/jsfa.7266>>. ISSN 1097-0010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.463
- 78** Camelo-méndez, Gustavo A.; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; BELÉN GORDILLO ARROBAS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Paredes-López, Octavio; Vanegas-espinoza, Pablo E.; Del Villar-martínez, Alma A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Comparative Study of Phenolic Profile, Antioxidant Capacity, and Color-composition Relation of Roselle Cultivars with Contrasting Pigmentation. *Plant Foods for Human Nutrition*. 71 - 1, pp. 109 - 114. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-015-0522-5>>. ISSN 1573-9104  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 2.368

- 79** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Determination of phenolic substances of seeds, skins and stems from white grape pomace by near infrared hyperspectral image. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 22 - 1, pp. 11 - 15. 2016. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/ajgw.12165>>. ISSN 1322-7130  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.635
- 80** CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ. In vitro antioxidant capacity of tomato products: Relationships with their lycopene, phytoene, phytofluene and alpha-tocopherol contents, evaluation of interactions and correlation with reflectance measurements. *LWT-Food Science and Technology*. 65, pp. 718 - 724. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.08.068>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.329
- 81** Montes-lora, Sandra; Hurtado, Nelson; Mosquera, Natalia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. Effect of technological practices on individual betalains and antioxidant activity of Colombian betalain-rich raw materials. *International Journal of Food Science & Technology*. 51 - 4, pp. 1041 - 1047. 2016. Disponible en Internet en: <[http:// https://doi.org/10.1111/ijfs.13056](http://https://doi.org/10.1111/ijfs.13056)>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.640
- 82** Borghesi, Eva; Ferrante, Antonio; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Cocetta, Giacomo; Trivellini, Alice; Mensuali-sodi, Anna; Malorgio, Fernando; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Comparative physiology during ripening in tomato rich-anthocyanins fruits. *Plant Growth Regulation*. 80 - 2, pp. 207 - 214. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s10725-016-0158-y>>. ISSN 1573-5087  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.646
- 83** BELÉN GORDILLO ARROBAS; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; García-estevez, Ignacio; Quijada-morín, Natalia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano-bailón, M Teresa. Optimisation of an oak chips-grape mix maceration process. Influence of chip dose and maceration time. *Food Chemistry*. 206, pp. 249 - 259. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.041>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.529
- 84** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Delgado, Angélica; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of pH and temperature on the colour and betalain content of Colombian yellow pitaya peel (*Selenicereus megalanthus*). *Journal of Food Science and Technology*. 53 - 5, pp. 2405 - 2413. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-016-2215-y>>. ISSN 0022-1155  
**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.262

- 85** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BRUNO RODRÍGUEZ MORGADO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Rivas-gonzalo, Julián C.; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Pre-fermentative addition of an enzymatic grape seed hydrolysate in warm climate winemaking. Effect on the differential colorimetry, copigmentation and polyphenolic profiles. *Food Chemistry*. 209, pp. 348 - 357. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.092>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.529

- 86** Talaverano, M. Inmaculada; Moreno, Daniel; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Valdés, M. Esperanza; Gamero, Esther; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Effect of early leaf removal on *Vitis Vinifera* L. cv. Tempranillo seeds during ripening based on chemical and image analysis. *Scientia Horticulturae*. 209, pp. 148 - 155. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.scienta.2016.06.013>>. ISSN 1879-1018

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.624

- 87** Quijada-morín, Natalia; García -estévez, Ignacio; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Rivas-gonzalo, Julián C.; Escribano-bailón, M. Teresa; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Trying to set up the flavanolic phases during grape seed ripening: A spectral and chemical approach. *Talanta*. 160, pp. 556 - 561. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2016.07.064>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.162

- 88** CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ. Multivariate analyses of a wide selection of orange varieties based on carotenoid contents, color and in vitro antioxidant capacity. *Food Research International*. 90, pp. 194 - 204. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0672-3>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.086

- 89** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. The Use of Grape Seed Byproducts Rich in Flavonoids to Improve the Antioxidant Potential of Red Wines. *Molecules*. 21 - 11, pp. 1526 - 1538. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0672-3>>. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.861



- 90** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Near infrared hyperspectral imaging: recent applications in the oenological and viticultural sectors. *NIR News*. 27 - 6, pp. 14 - 18. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1255/nirn.1630>>. ISSN 0960-3360  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 91** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Santisteban, A.; BELÉN GORDILLO ARROBAS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Anthocyanin profile and antioxidant activity of different byproducts from red berries. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 36 - 1, pp. 27 - 27. 2016. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xx-jornadas-2016.pdf>>. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0,245
- 92** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Antioxidant potential and lipid peroxidation inhibition of winemaking byproducts. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 36 - 1, pp. 28 - 28. 2016. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xx-jornadas-2016.pdf>>. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0,245
- 93** JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Comparative study on the use of anthocyanin profile, color image analysis and near-infrared hyperspectral imaging as tools to discriminate between four autochthonous red grape cultivars from La Rioja (Spain). *Talanta*. 131, pp. 412 - 416. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2014.07.086>>. ISSN 1873-3573  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,035
- 94** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Use of near infrared hyperspectral tools for the screening of extractable polyphenols in red grape skins. *Food Chemistry*. 172, pp. 559 - 564. 2015. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,052
- 95** CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; Baroni, María V.; Di Paola Naranjo, Romina; Wunderlin, Daniel; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO. Hydrophilic antioxidant compounds in orange juice from different fruit cultivars: Composition and antioxidant activity evaluated by chemical and cellular based (*Saccharomyces cerevisiae*) assays. 37, pp. 1 - 10. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2014.09.006>>. ISSN 0889-1575  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,78



- 96** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Potential use of new colombian sources of betalains. Colorimetric study of red prickly pear (*Opuntia dillenii*) extracts under different technological conditions. *Food Research International*. 71, pp. 91 - 99. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.02.011>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,182
- 97** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Cifuentes-gomez, Tania; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Spencer, Jeremy P.e. Assessment of white grape pomace from winemaking as source of bioactive compounds, and its antiproliferative activity. *Food Chemistry*. 183, pp. 78 - 82. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.022>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,052
- 98** JULIO NOGALES BUENO; Ayala, Fernando; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Echávarri, José Federico; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Simplified method for the screening of technological maturity of red grape and total phenolic compounds of red grape skin: application of the characteristic vector method to near-infrared spectra. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 - 17, pp. 4284 - 4290. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf505870s>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,857
- 99** BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; Quijada-morín, N.; Rivas-gonzalo, J.; García-estévez, I.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano-bailón, M. T. Application Of Differential Colorimetry To Evaluate Anthocyanin-Flavonol-Flavanol Ternary-Copigmentation Interactions In Model Solutions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 - 35, pp. 7645 - 7653. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b00181>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,857
- 100** Fernández-lara, R.; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; Del Villar-martínez, A. A.; Dávila-ortiz, Gloria; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Assessment of the differences in the phenolic composition and color characteristics of new strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.) cultivars by HPLC-MS and Imaging Tristimulus Colorimetry. *Food Research International*. 76 - 3, pp. 645 - 653. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.07.038>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,182
- 101** ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO. Digital image analysis and visual evaluation of orange juice: influence of different measurements' conditions. 7 - 1, pp. 157 - 164. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s12161-013-9613-9>>. ISSN 1936-976X  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.956



- 102** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Esquerre, Carlos; Valverde, Juan; Villacreces, Salvador; Reilly, Kim; Gaffney, Michael; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; O'Donnell, Colm P.; Downey, Gerard. Preliminary study on the use of near infrared hyperspectral imaging for quantitation and localisation of total glucosinolates in freeze-dried broccoli. *Journal of Food Engineering*. 126, pp. 107 - 112. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.11.005>>. ISSN 1873-5770  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.771
- 103** Gurak, Poliana D.; Mercadante, Adriana Z.; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ. Changes in antioxidant capacity and colour associated with the formation of  $\beta$ -carotene epoxides and oxidative cleavage derivatives. *Food Chemistry*. 147, pp. 160 - 169. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.106>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.391
- 104** JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Determination of technological maturity of grapes and total phenolic compounds of grape skins in red and white cultivars during ripening by near infrared hyperspectral image: a preliminary approach. *Food Chemistry*. 152, pp. 586 - 591. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.12.030>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.391
- 105** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Application of multivariate statistical analysis to quality control systems. Relevance of the stages in poultry meat production. *Food Control*. 40, pp. 243 - 249. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-015-0522-5>>. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.806
- 106** ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; Hewson, Louise; Fisk, Ian; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; Hort, Joanne. Colour influences sensory perception and liking of orange juice. *Flavour*. 3 - 1, pp. 1 - 8. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-1>>. ISSN 2044-7248  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 107** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BELÉN GORDILLO ARROBAS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Effect of the time of cold maceration on the evolution of phenolic compounds and colour of Syrah wines elaborated in warm climate. *International Journal of Food Science & Technology*. 49 - 8, pp. 1886 - 1892. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/ijfs.12523>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.384

**108** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. A novel method for evaluating flavanols in grape seeds by near infrared hyperspectral imaging. *Talanta*. 122, pp. 145 - 150. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2014.01.044>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.545

**109** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; González-manzano, Susana; Santos-Buelga, Celestino; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Detailed phenolic composition of white grape by-products by RRLC/MS and measurement of the antioxidant activity. *Talanta*. 125, pp. 51 - 57. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-015-0522-5>>. ISSN 1873-3573

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.545

**110** BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; PILAR RAMÍREZ PÉREZ; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of adding white pomace to red grapes on the phenolic composition and color stability of Syrah wines from a warm climate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 12, pp. 2663 - 2671. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf405574x>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.912

**111** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Chaalal, Makhlof; Louaileche, Hayette; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Betalain profile, phenolic content, and color characterization of different parts and varieties of *Opuntia ficus-indica*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 33, pp. 8491 - 8499. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf502465g>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.912

**112** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Comparative study of the enological potential of different winemaking byproducts: implications in the antioxidant activity and color expression of red wine anthocyanins in a model solution. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 29, pp. 6975 - 6983. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf500978n>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.912

**113** Trivellini, Alice; BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Borghesi, Eva; Ferrante, Antonio; Vernieri, Paolo; Quijada-morín, Natalia; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Effect of Salt Stress in the Regulation of Anthocyanins and Color of Hibiscus Flowers by Digital Image Analysis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 29, pp. 6966 - 6974. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf502444u>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.912

- 114** Benítez-garcía, Israel; Vanegas-espinoza, Pablo Emilio; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Paredes-López, Octavio; Del Villar-Martínez, Alma Angélica. Callus culture development of two varieties of *Tagetes erecta* and carotenoid production. *Electronic Journal Of Biotechnology*. 13 - 3, pp. 107 - 113. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.ejbt.2014.01.004>>. ISSN 0717-3458

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.681

- 115** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Mosquera, Natalia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Potential use of new Colombian sources of betalains. Color stability of ulluco (*Ullucus tuberosus*) extracts under different pH and thermal conditions. *Food Research International*. 64, pp. 465 - 471. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.036>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.818

- 116** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Antioxidant potential of white grape pomaces: Phenolic composition and antioxidant capacity measured by spectrophotometric and cyclic voltammetry methods. *Food Research International*. 66, pp. 150 - 157. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2014.09.009>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.818

- 117** CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO. Spectroradiometry vs. image analysis in colour measurement in juices from different orange and mandarin varieties. *Optica Pura y Aplicada*. 47 - 2, pp. 139 - 144. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.7149/opa.47.2.139>>. ISSN 0030-3917

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,180

- 118** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Cifuentes-gómez, T.; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Spencer-jeremy, P.e. Anti-proliferative effects on caco-2 cells of a grape pomace extract. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 34 - 1, pp. 243 - 244. 2014. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/ixcongreso2014.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,161

- 119** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Comparative study of the phenolic composition and the antioxidant activity of different grape by-products. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 34 - 1, pp. 246 - 247. 2014. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/ixcongreso2014.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,161

- 120** Camelo-méndez, G. A.; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; Vanegas-espinoza, P. E.; Del Villar-martínez, A. A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Composición fenólica y capacidad antioxidante en infusiones de flor de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.) con diversos grados de pigmentación. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 34 - 1, pp. 247 - 248. 2014. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/ixcongreso2014.pdf>>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,161

- 121** García-marino, Matilde; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; Escribano-bailón, María Teresa; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; Rivas Gonzalo, Julian C.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Colorimetric study of the interactions between different families of red wine pigments using transmittance and reflectance measurements. *Food Research International*. 50 - 1, pp. 20 - 30. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.09.026>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.050

- 122** CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO. Industrial orange juice debittering: Impact on bioactive compounds and nutritional value. *Journal of Food Engineering*. 116 - 1, pp. 155 - 161. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.11.009>>. ISSN 1873-5770

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.576

- 123** ROCÍO FERNÁNDEZ VÁZQUEZ; Linforth, Robert; Hort, Joanne; Hewson, Louise; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; Fisk, Ian. Headspace delivery of limonene from the serum and non-serum fractions of orange juice in-vitro and in-vivo. *LWT-Food Science and Technology*. 51 - 1, pp. 65 - 72. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.10.017>>. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.468

- 124** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Barbin, Douglas F.; Sun, Da-wen; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Grape seed characterization by NIR hyperspectral imaging. *Postharvest Biology and Technology*. 76, pp. 74 - 82. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.09.007>>. ISSN 1873-2356

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.628



- 125** Arocas, A.; Varela, P.; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; Salvador, A.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Fiszman, S.m. Differences in colour gamut obtained with three synthetic red food colourants compared with three natural ones: pH and heat stability. *International Journal of Food Properties*. 16 - 4, pp. 766 - 777. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1080/10942912.2011.565537>>. ISSN 1532-2386  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.906
- 126** BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Application of the differential colorimetry and polyphenolic profile to the evaluation of the chromatic quality of Tempranillo red wines elaborated in warm climate. Influence of the presence of oak wood chips during fermentation. *Food Chemistry*. 141 - 3, pp. 2184 - 2190. 2013. Disponible en Internet en: <<http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.014>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259
- 127** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; González-manzano, Susana; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; Dueñas, Montserrat; González-paramás, Ana M.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Santos-Buelga, Celestino. Study of zalema grape pomace: phenolic composition and biological effects in *Caenorhabditis elegans*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61 - 21, pp. 5114 - 5121. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf400795s>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico