

HISTORIAL CIENTÍFICO DEL DEPARTAMENTO (Cobertura temporal desde 1992)

1. [Artículos de investigación](#)
2. [Capítulos de libros](#)
3. [Libros](#)
4. [Revisiones y artículos de divulgación científica](#)
5. [Comunicaciones a congresos](#)
6. [Ponencias y conferencias](#)
7. [Patentes](#)
8. [Tesis doctorales](#)
9. [DEA](#)
10. [Publicaciones en Internet](#)
11. [Cartas a publicaciones científicas](#)
12. [Organización de actos científicos y académicos](#)
13. [Cursos](#)

1.- Artículos de investigación publicados en revistas científicas[1992](#)[1993](#)[1994](#)[1995](#)[1996](#)[1997](#)[1998](#)[1999](#)[2000](#)[2001](#)[2002](#)[2003](#)[2004](#)[2005](#)[2006](#)[2007](#)[2008](#)[2009](#)[2010](#)[2011](#)[2012](#)[2013](#)[2014](#)

1992

ALVARADO, R., RODRIGUEZ-YUNTA, M.A., HOZ, L., GARCIA DE FERNANDO, G.D. and ORDOÑEZ, J.A. 1992. Rapid *p*-nitroaniline test for assessing the microbial quality of refrigerated meat. **Journal Food Science**, **57**, 1330-1331.

CAMBERO, M.I., SEUSS, I. and HONIKEL, K.O. 1992. Flavor compounds of beef broth as affected by cooking temperature. **Journal of Food Science**, **57**, 1285-1290.

CASTRO, C., MARTIN, R., GARCIA, T., RODRIGUEZ, E., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1992. Indirect Enzyme-linked Immunosorbent assay for detection of cow's milk in goat's milk. **Food and Agricultural Immunology**, **4**, 11-18.

FERNANDEZ, L., JASPE, A., ALVAREZ, A., PALACIOS, P. and SAN JOSE, C. 1992. Proteolytic and lipolytic activities of *Pseudomonas fluorescens* grown in raw milk with variable iron content. **Milchwissenschaft**, **47**, 160-163.

GARCIA, M.L., SELGAS, M.D., FERNANDEZ, M. and ORDOÑEZ, J.A. 1992. Microorganisms and lipolysis in the ripening of dry fermented sausages. **International Journal of Food Science and Technology**, **27**, 675-682.

GARCIA de FERNANDO, G.D., DIAZ, O., FERNANDEZ, M. and ORDOÑEZ, J.A. 1992. Changes in water activity of selected solid culture media throughout incubation. **Food Microbiology**, **9**, 77-82.

GARCIA DE FERNANDO, G.D., FERNANDEZ, M., DIAZ, O., ORDOÑEZ, J.A. and HOZ, L. 1992. An objective method to differentiate between fresh and thawed trout meat (*Salmo gairdneri*). **Archiv für Lebensmittelhygiene**. **43**, 13-14

GARCIA DE FERNANDO, G.D., SANZ, B., ASENSIO, M.A. and ORDOÑEZ, J.A. 1992. Effect of extracellular proteinase of *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens* on protein breakdown in cheese. **Milchwissenschaft**. **47**, 420-422.

HOZ, L., YUSTES, C., CAMARA, J.M., RAMOS, M.A. and GARCIA DE FERNANDO, G.D. 1992. \square -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) differentiates unfrozen from frozen-thawed crawfish (*Procambarus clarkii*) and trout (*Salmo gairdneri*) meat. **International Journal of Food Science and Technology**. **27**, 133-136.

LEWAN, L., ANDERSSON, M. and MORALES, P. 1992. The use of *Artemia salina* in toxicity testing. **ATLA**, **20**, 297-301.

LOPEZ, M.O., HOZ, L., CAMBERO, M.I., GALLARDO, E., REGLERO, G. and ORDOÑEZ, J.A. 1992. Volatile compounds of dry hams from Iberian pig. **Meat Science**, **31**, 267-277.

MARIN, M.L., CASAS, C., CAMBERO, M.I. and SANZ, B. 1992. Study of the effect of heat

(treatments) on meat protein denaturation as determined by ELISA. **Food Chemistry**, **43**, 147-150.

MARIN, M.L., SELGAS, M.D., PIN, C. and CASAS, C. 1992. Relationships of hydrophobicity and antigenic activity to fat-binding capacity of heat denatured meat proteins. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **60**, 505-508.

MARTIN, R., AZCONA, J.I., HERNANDEZ, P.E. and SANZ, B. 1992. Immunoabsorption chromatography. Partial purification of pig-specific muscle soluble proteins. **Fleischwirtschaft**, **72**, 899-900.

MARTIN, R., GARCIA, T., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1992. Partial purification of horse-specific muscle soluble proteins by immunoabsorption chromatography. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **58**, 447-449.

MORALES, P., ANDERSSON, M., LEWAN, L. and STERNER, O. 1992. Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes 6. The mutagenic activity of 11 compounds in the V79/HGPRT assay. **Mutation Research**, **268**, 315-321.

SANCHEZ, C., SOLDEVILLA, A., MARTIN, R. y SANZ, B. 1992. Estudio de las condiciones higienico-sanitarias de los establecimientos dedicados a la preparación de platos preparados en el Municipio de Madrid. **Alimentaria. Enero-Febrero**, 55-60.

SOBRINO, O.J., RODRIGUEZ, J.M., MOREIRA, W.L., CINTAS, L.M., FERNANDEZ, M.F., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1992. Sakacin M a bacteriocin-like substance from *Lactobacillus sake* 148. **International Journal of Food Microbiology**, **16**, 215-225.

1993

BHOWMIK, T., FERNANDEZ, L. and STEELE, J.L. 1993. Gene replacement in *Lactobacillus helveticus*. **Journal of Bacteriology**, **175**, 6341-6344.

CALVO, M.M., MONTILLA, M.A., GARCIA, M.L. y OLANO, A. 1993. Rennet-cotting properties, starter activity and cheese yield of milk acidified with carbon dioxide. **Cheese yield and factors affecting its control. Proceedings of the IDF seminar. Cork, Ireland**. 309-312.

COBOS, A., CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A. and HOZ, L. 1993. Effect of fat-enriched diets on rabbit meat fatty acid composition. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **62**, 83-88.

DIAZ, O., FERNANDEZ, M., GARCIA DE FERNANDO, G.D., HOZ, L. and ORDOÑEZ, J.A. 1993. Effect of the addition of pronase E on the proteolysis of dry fermented sausages. **Meat Science**, **34**, 205-216.

FERNANDEZ, L. and STEELE, J.L. 1993. Glutathione content of lactic acid bacteria. **Journal of Dairy Science**, **76**, 1233-1242.

GARCIA, T., MARTIN, R., MORALES, P., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1993. Sandwich ELISA for detection of caprine milk in ovine milk. **Milchwissenschaft**. **48**, 563-566.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1993. A sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for detection of *Pseudomonas fluorescens* and related psychrotrophic bacteria in refrigerated milk. **Journal of Applied Bacteriology**, **74**, 394-401.

HOZ, L., DIAZ, O., FERNANDEZ, M., ORDOÑEZ, J.A., PAVLOV, A., and GARCIA DE FERNANDO, G.D. 1993. Differentiation of unfrozen and frozen-thawed kuruma prawn (*Penaeus japonicus*) from the activity of α -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) in aqueous extracts. **Food Chemistry**. **48**, 127-129.

HOZ, L and VERNON, R.G. 1993. Endocrine control of sheep adipose tissue fatty acid synthesis: depot specific differences in response to lactation. **Hormone and Metabolic Research**, **25**, 214-218.

HOZ, L., LOPEZ, M.O., CAMBERO, M.I., MARTIN-ALVAREZ, P.J., GALLARDO, E. and ORDOÑEZ, J.A. 1993. Fatty acid of Iberian pig liver as affected by diet. **Archiv für Lebensmittelhygiene**. **44**, 102-103. Modificación de errores en **Archiv für Lebensmittelhygiene**. 1993. **44**, 147

LOPEZ, R., OLANO, A., SAN JOSE, C. and RAMOS, M. 1993. Application of reversed-phase HPLC to the study of proteolysis in UHT milk. **Journal of Dairy Research**, **60**, 111-116.

ORTIZ DE APODACA, M.J., SELGAS, M.D. and ORDOÑEZ, J.A. 1993. Lipolytic and proteolytic activities of micrococci isolated from cheese. **Food Research International**. **26**, 319-325.

ORTIZ DE APODACA, M.J., SELGAS, M.D. and ORDOÑEZ, J.A. 1993. Efecto de la temperatura de incubación en el crecimiento de diferentes cepas de micrococos aisladas de queso. **Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos**. **33**, 657-663

RODRIGUEZ, E., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1993. Detection of cow's milk in ewe's milk and cheese by a sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **61**, 175-180.

SELGAS, M.D., GARCIA, M.L., GARCIA de FERNANDO, G.D. and ORDOÑEZ, J.A. 1993. Lipolytic and proteolytic activities of micrococci isolated from dry fermented sausages. **Fleischwirtschaft**. **73**, 1164-1166.

1994

COBOS, A., HOZ, L., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1994. Fatty acid composition of meat from rabbits fed diets with high levels of fat. **Journal of Food Composition and Analysis**. **7**, 291-300.

DONG, W., J.I. AZCONA-OLIVERA, K.H. BROOKS, J.E. LINZ, and J.J. PESTKA. 1994. Elevated gene expression and production of interleukins 2, 4, 5, and 6 during exposure to vomitoxin (deoxynivalenol) and cycloheximide in the EL-4 thymoma. **Toxicology and Applied Pharmacology**, **127**, 282-290.

FERNANDEZ, L., BHOWMIK, T. and STEELE, J.L. 1994. Characterization of the *Lactobacillus helveticus* CNRZ32 *pepC* gene. **Applied and Environmental Microbiology**. **60**, 333-336.

GARCIA, T., MARTIN, R., RODRIGUEZ, E., MORALES, P., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. Detection of goat's milk in ewe's milk by an indirect enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Food and Agricultural Immunology**. **6**, 113-118.

GARCIA, T., MARTIN, R., MORALES, P., HAZA, A.I., ANGUITA, G., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. Production of a horse-specific monoclonal antibody and detection of horse meat in raw meat mixtures by an indirect ELISA. **Journal Science Food and Agriculture**. **66**, 411-415.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ y HERNANDEZ, P.E. 1994. Detection of *Pseudomonas fluorescens* and related psychrotrophic bacteria in refrigerated meat by a sandwich ELISA. **Journal of Food Protection**. **57**, 710-714.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ y HERNANDEZ, P.E. 1994. Polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens* for the detection of psychrotrophic bacteria in milk using a double antibody sandwich enzyme-linked immunosorbent assay. **Journal of Dairy Science**. **77**, 3552-3557.

GREENE, D.M., J.I. AZCONA-OLIVERA, and J.J. PESTKA 1994. Vomitoxin (deoxynivalenol)-induced IgA necropathy in the B6C3F1 mouse: dose response and male predilection. **Toxicology**, **92**, 245-260.

GREENE, D.M., G.S. BONDY, J.I. AZCONA-OLIVERA, and PESTKA. 1994. Role of gender and strain in vomitoxin-induced dysregulation of IgA production and IgA necropathy in the mouse. **Journal of Toxicology and Environmental Health**, **43**, 37-50.

HERNANDEZ, P.E., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., ANGUITA, G., HAZA, A.I., GONZALEZ, I. and SANZ, B. 1994. Antibody based analytical methods for meat speciation and milk adulteration. **Food and Agriculture Immunology**. **6**, 95-104.

JASPE, A., PALACIOS, P., MATIAS, P., FERNANDEZ, L. and SAN JOSE, C. 1994.

Proteinase activity of *Pseudomonas fluorescens* grown in cold milk supplemented with nitrogen and carbon sources. **Journal Dairy Science**. **77**, 923-929.

MATIAS, P., JASPE, A. and SAN JOSE, C. 1994. Malate and glucose in milk incubated with psychrotrophic bacteria. **International Journal of Food Microbiology**. **23**, 215-219.

MORALES, P., GARCIA, T., GONZALEZ, I., MARTIN, R., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. Monoclonal antibody detection of porcine meat. **Journal of Food Protection**. **57**, 146-149.

PAVLOV, A., GARCIA DE FERNANDO, G.D., DIAZ, O., FERNANDEZ, M., LOPEZ, D., ORDOÑEZ, J. A. y HOZ, L. 1994. Effect of freezing on the α -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) activity of fish meat. **Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**. **198**, 465-468 .

PAVLOV, A., GARCIA DE FERNANDO, G.D., ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L.1994. α -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) activity of unfrozen and frozen-thawed frog (*Rana esculenta*) legs. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **64**, 141-143.

PESTKA,J.J., J.I AZCONA-OLIVERA, R.D. PLATTNER, F. MINERVINI, M. BRUNO DOKO, and A. VISCONTI. 1994. Comparative assessment of fumonisin in grain-based food by ELISA, HPLC and GC/MS. **Journal of Food Protection**, **57**, 169-172.

PIN, C., MARIN, M.L., GARCIA, M.L., TORMO, J., SELGAS, M.D. y CASAS, C. 1994. Incidence of motile *Aeromonas* spp. in foods. **Microbiologia SEM**. **10**, 257-262.

PIN, C., MARIN, M.L., GARCIA, M.L., TORMO, J. y CASAS, C. 1994. Comparison of different media for the isolation and enumeration of *Aeromonas* spp. in foods. **Letters in Applied Microbiology**. **18**, 190-192.

PIN, C., MARIN, M.L., SELGAS, M.D., GARCIA, M.L., TORMO, J. y CASAS, C. 1994. Virulence factors in clinical and food isolates of *Aeromonas* species. **Folia Microbiologica**. **39**, 331-336.

RODRIGUEZ, E., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. A sandwich ELISA for detection of goat's milk in ewe's milk and cheese. **Food and Agriculture Immunology**. **6**, 105-111.

RODRIGUEZ, J.M., SOBRINO. O.J., MOREIRA, W.L., CINTAS, L.M., CASAUS, P., FERNANDEZ, M.F., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. Inhibition of *Yersinia enterocolitica* by *Lactobacillus sake* strains of meat origin. **Meat Science**. **37**, 305-313.

RODRIGUEZ, J.M., SOBRINO. O.J., MOREIRA, W.L., CINTAS, L.M., CASAUS, P., FERNANDEZ, M.F., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1994. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by *Lactobacillus sake* strains of meat origin. **Meat Science**. **38**, 17-26.

RODRIGUEZ, J.M.y PEREZ, M. 1994. Use of ivermectin against a heavy *Ixodes ricinus* infestation in a cat. **The Veterinary Record**. **135**, 140.

1995

ANGUITA, G., MARTIN, R.M., GARCIA, T., MORALES, P., HAZA, A.I., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1995. Indirect ELISA for detection of cow's milk in ewes' and goats' milks using a monoclonal antibody against bovine κ -casein. **Journal of Dairy Research**, **62**, 655-659.

AZCONA-OLIVERA, J.I., OUYANG, Y.L., MURTHA, J., SUN CHU, F. and PESTKA, J.J. 1995. Induction of cytokine mRNAs in mice after oral exposure to the trichothecene vomitoxin (Deoxynivalenol): relationship to toxin distribution and protein synthesis inhibition. **Toxicology and Applied Pharmacology**, **133**, 109-120.

AZCONA-OLIVERA, J.I., OUYANG, Y.L., WARNER, R.L., LINZ, J.E. and PESTKA, J.J. 1995. Effects of vomitoxin (Deoxyvalenol) and cycloheximide on IL-2, 4, 5 and 6 secretion and mRNA levels in murine CD4+ cells. **Food Chemistry Toxicology**, **33**, 433-441.

BARRERO, J.M., CAMARA, C., SAN JOSE, C., FERNANDEZ, L. and PEREZ CONDE, M.C. 1995. Pyoverdine-doped Sol-Gel Glass for the Spectrofluorometric determination of iron (III). **Analyst**, **120**, 431-435.

CALVO, M.M., ORDOÑEZ, J.A. y OLANO, A. 1995. The use of grape must in the elaboration of yoghurt. Changes of carbohydrate composition during manufacture. **Milchwissenschaft**, **50**, 506-508.

CINTAS, L.M., RODRIGUEZ, J.M., FERNANDEZ, M.F., SLETTEN, K., NES, I.F., HERNANDEZ, P.E. and HOLO, H. 1995. Isolation and characterization of pediocin L50, a new bacteriocin from *Pediococcus acidilactici* with a broad inhibitory spectrum. **Applied and Environmental Microbiology**, **61**, 2643-2648.

COBOS, A., CAMBERO, M.I., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Sugar-beet pulp as alternative ingredient of barley in rabbits diets and its effect on rabbit meat. **Meat Science**, **39**, 113-121.

COBOS, A., HOZ, L., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Dietary modification and hen strain dependence of egg yolk lipids. **Food Research International**, **28**, 71-76.

COBOS, A., HOZ, L., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Chemical and fatty acid composition of meat from spanish wild rabbits and hares. **Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**, **200**, 182-185.

FERNANDEZ, M., HOZ, L., DIAZ, O., CAMBERO, M.I. and J.A. ORDOÑEZ. 1995. Effect of the addition of pancreatic lipase on the ripening of dry-fermented sausages. Part 1. Microbial, physico-chemical and lipolytic changes. **Meat Science**, **40**, 159-170.

FERNANDEZ, M., HOZ, L., DIAZ, O., CAMBERO, I. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Effect of

the addition of pancreatic lipase on the ripening of dry fermented sausages. Part II.- Free fatty acids, short chain fatty acids, carbonyls and sensorial quality. **Meat Science**. **40**, 351-362.

GREENE, D.M., AZCONA-OLIVERA, J.I., MURTHA, J.M. and PESTKA. 1995. Effects of dihydrotestosterone and estradiol on experimental IgA nephropathy induced vomitoxin. **Fundamental and Applied Toxicology**, **26**, 107-116.

HAZA, A.I., MORALES, P., MARTIN, R., GARCIA, T., ANGUITA, G., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1995. Immunoreactivity of goat's milk casein fractionated by ion-exchange chromatography. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **43**, 2025-2029.

JASPE, A., OVIEDO, P., FERNANDEZ, L., PALACIOS, P. and SAN JOSE, C. 1995. Cooling raw milk: changes in the spoilage potential of contaminating *Pseudomonas*. **Journal of Food Protection**, **58**, 915-921.

JASPE, A., FERNANDEZ, L., PALACIOS, P. and SAN JOSE, C. 1995. Interaction between *Pseudomonas fluorescens* and lactic starter Hansen N^a44 in milk at 7°C. **Milchwissenschaft**, **50**, 607-610.

JONASSOHN, M., ANKE, H., MORALES, P. and STERNER, O. 1995. Structure-activity relationships for unsaturated dialdehydes 10. The generation of bioactive products by autooxidation of isovelleral and merulidial. **Acta Chemica Scandinavica**, **49**, 530-535.

LOPEZ-GALVEZ, D., GARCIA DE FERNANDO, G.D., DIAZ, O., FERNANDEZ, M., MANO, S.B. y HOZ, L. 1995. Efecto de la congelación/descongelación en actividades enzimáticas de tejido muscular de pescado y marisco. **Anales de la Real Academia de Farmacia**. **61**, 411-429.

LOPEZ-GALVEZ, D., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Effect of carbon dioxide and oxygen enriched atmospheres on microbiological and chemical changes in refrigerated tuna (*Thunnus alalunga*) steacks. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **43**, 483-490.

MANO, S.B., GARCIA DE FERNANDO, G.D., LOPEZ-GALVEZ, D., SELGAS, M.D., GARCIA, M.L., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Growth/survival of natural flora and *Listeria monocytogenes* on refrigerated uncooked pork and turkey packaged under modified atmospheres. **Journal of Food Safety**. **15**, 305-319.

OUYANG, Y.L, AZCONA-OLIVERA, J.I., and PESTKA,J.J. 1995. Effects of trichothecene structure on cytokine secretion and gene expression in murine CD4+ T-cells. **Toxicology**, **104**, 187-202.

PIN, C., MARIN, M.L., SELGAS, D., GARCIA, M.L., TORMO, J. y CASAS, C. 1995. Differences in production of several extracellular virulence factors in clinical and food *Aeromonas* spp. strains. **Journal of Applied Bacteriology**. **78**, 175-179.

RODRIGUEZ, J.M., CINTAS, L.M., CASAUS, P., HORN, N., DODD, H.M.,

HERNANDEZ, P.E. and GASSON, M.J. 1995. Isolation of nisin-producing *Lactococcus lactis* strains from dry fermented sausages. **Journal of Applied Bacteriology**, **78**, 109-115.

Rodríguez, J.M., Cintas, L.M., Casaus, P., Suárez, A. y Hernández, P.E. 1995. PCR Detection of the Lactocin S Structural gene in bacteriocin-producing *Lactobacilli* from meat. **Applied and Environmental Microbiology**, **61**, 2802-2805.

SELGAS, D., TRIGUEROS, G., CASAS, C., ORDOÑEZ, J.A. and GARCIA, M.L. 1995. Potential technological interest of a *Mucor* strain to be used in dry fermented sausage production. strains. **Food Research International**. **28**, 77-82.

TRIGUEROS, G., GARCIA, M.L., CASAS, C., ORDOÑEZ, J.A. and SELGAS, D., 1995. Proteolytic and lipolytic activities of mould strains isolated from Spanish dry fermented sausages. **Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**. **201**, 298-302.

1996

ANKE, H., MORALES, P. y STERNER, O. 1996. Assays of biological activities of two fatty acid derivatives formed in the edible mushrooms *Cantharellus cibarius* and *C. tubaeformis* as a response to injury. **Planta Medica**. **62**, 181-183.

ANGUITA, G., MARTIN, R.M., GARCIA, T., MORALES, P., HAZA, A.I., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1996. Immunostick ELISA for detection of cow's milk in ewe's milk and cheese using a monoclonal antibody against bovine κ -casein. **Journal Food Protection**, **59**, 436-437.

ANGUITA, G., MARTIN, R.M., GARCIA, T., MORALES, P., HAZA, A.I., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1996. Immunological characterization of bovine casein fractionated by fast protein liquid chromatography (FPLC). **Milchwissenschaft**, **51**, 21-25.

BENITO, Y., PIN, C., FERNANDEZ, M.F., MARIN, M.L., SELGAS, M.D., GARCIA, M.L. y CASAS, C. 1996. Attachment of lactic acid bacteria to beef muscle surfaces. **Folia Microbiologica**. **41**, 333-338.

CARRERA, E., MARTIN, R.M., GARCIA, T., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1996. Development of an Enzyme-Linked Immunosorbent Assay for the identification of smoked salmon (*Salmo salar*), trout (*Oncorhynchus mykiss*) and bream (*Brama raii*). **Journal Food Protection**, **59**, 521-524.

DIAZ, O., FERNANDEZ, M., GARCIA de FERNANDO, G., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1996. Effect of the addition of papain on the dry fermented sausages proteolysis. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **71**, 13-21.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1996. Polyclonal antibodies against protein F from cell envelope of *Pseudomonas*

fluorescens for the detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated meat using an indirect ELISA. **Meat Science**, **42**, 305-313.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1996. Detection of psychrotrophic bacteria on meat surfaces by an indirect ELISA using polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens*. **Archiv fur Lebensmittelhygiene**, **47**, 129-152.

HAZA, A.I., MORALES, P., MARTIN, R., GARCIA, T., ANGUIA, G., GONZALEZ, I., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1996. Development of monoclonal antibodies against caprine κ 2-casein and their potential for detecting the substitution of ovine milk by caprine milk by an indirect ELISA. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, **44**, 1756-1761.

HOZ, L and VERNON, R.G. 1996. Regulation of lipoprotein lipase activity by growth hormone in differentiated adipocytes from sheep. **Hormone and Metabolic Research**, **28**, 202-204.

de la HOZ, L., LOPEZ, M.O., HIERRO, E., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1996. Efecto de la dieta de cerdos ibéricos en la composición en ácidos grasos de la grasa intramuscular e intermuscular de jamones. **Food Science and Technology International**, **2**, 391-397.

MARIN, M.L., MURTHA, J., DONG, W. y PESTKA, J.J. 1996. Effects of mycotoxins on cytokine production and proliferation in EL-4 Thymoma cells. **Journal of Toxicology and Environmental Health**, **48**, 379-396.

MARIN, M.L., WONG, S-S. y PESTKA, J.J. 1996. Increased IL-6 and TNF α secretion and mRNA levels in WEHI-3 cells exposed to cyclopiazonic acid. **Toxicology**, **114**, 67-79.

ORDOÑEZ, J.A., LOPEZ, M.O., HIERRO, E., CAMBERO, M.I. y de la HOZ, L. 1996. Efecto de la dieta de cerdos ibéricos en la composición en ácidos grasos del tejido adiposo y muscular. **Food Science and Technology International**, **2**, 383-390.

PIN, C., BENITO, Y., GARCIA, M.L., SELGAS, M.D., TORMO, J. y CASAS, C. 1996. Influence of temperature, pH, sodium chloride and sodium nitrite on the growth of clinical and food motile *Aeromonas* spp. strains. **Archiv fur Lebensmittelhygiene**, **47**, 50-52.

RODRIGUEZ, J.M. y PEREZ, M. 1996. Cutaneous myiasis in three obese cats. **The Veterinary Quarterly**, **18**, 102-103.

SUAREZ, A.M., RODRIGUEZ, J.M., HERNANDEZ, P.E. y AZCONA-OLIVERA, J.I. 1996. Generation of polyclonal antibodies against nisin: Immunization strategies and immunoassay development. **Applied and Environmental Microbiology**, **62**, 2117-2121.

SUAREZ, A.M., RODRIGUEZ, J.M., MORALES, P., HERNANDEZ, P.E. y AZCONA-OLIVERA, J.I. 1996. Development of monoclonal antibodies to the lantibiotic Nisin A. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, **44**, 2936-2940.

ANGUITA, G., MARTIN, R.M., GARCIA, T., MORALES, P., HAZA, A.I., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1997. A competitive enzyme-linked immunosorbent assay for detection of bovine milk in ovine and caprine milk and cheese using a monoclonal antibody against bovine κ -casein. **Journal of Food Protection**, **60**, 64-66.

ANGUITA, G., MARTIN, R.M., GARCIA, T., MORALES, P., HAZA, A.I., GONZALEZ, I., SANZ, B. and HERNANDEZ, P.E. 1997. Detection of bovine casein in ovine cheese using digoxigenated monoclonal antibodies and a sandwich. **Milchwissenschaft**, **52**, 511-513.

BENITO, Y., PIN, C., MARIN, M.L., GARCIA, M.L., SELGAS, M.D. y CASAS, C. 1997. Cell surface hydrophobicity and attachment of pathogenic and spoilage bacteria to meat surfaces. **Meat Science**. **45**, 419-425.

BERRUGA, M.I., JASPE A. y SANJOSE C. 1997. Selection of yeast strains for lactose hydrolysis in dairy effluents. **International Biodeterioration and Biodegradation**. **40**, 119-123.

BONILLA POLO, A., MURILLO RAMOS, J.J., GONZALEZ BONILLO, J. y SANZ PEREZ, B. 1997. Variaciones de los ácidos grasos, tocoferoles y otros parámetros de calidad de aceite de oliva virgen sometido a procesos de refinado. **Nutrición Hospitalaria**. **XII**, 309-311.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1997. Immunostick colorimetric ELISA assay for the identification of smoked salmon, trout and bream. **Journal of the Science and Food Agriculture**, **74**, 547-550.

CASAUS, P., NILSEN, T., CINTAS, L.M., NESS, I.F., HERNÁNDEZ, P.E. Y HOLO, H. 1997. Enterocin B, a new bacteriocin from *Enterococcus faecium* T136 which can act synergistically with enterocin A. **Microbiology**. **143**, 2287-2294.

CINTAS, L.M., CASAUS, P., HAVARSTEIN, L.S., HERNÁNDEZ, P.E. Y NES, I.F. 1997. Biochemical and genetic characterization of enterocin P, a novel *sec*-dependent bacteriocin from *Enterococcus faecium* P13 with a broad antimicrobial spectrum. **Applied and Environmental Microbiology**. **63**, 4321-4330.

DIAZ, O., FERNANDEZ, M., GARCIA DE FERNANDO, G.D., HOZ, L. and ORDOÑEZ. 1997. Proteolysis in dry fermented sausages: the effect of selected exogenous proteases. **Meat Science**. **46**, 115-128.

FERNANDEZ, M. y FOX, P.F. 1997. Fractionation of cheese nitrogen using chitosan. **Food Chemistry**, **58**, 319-322.

GONZALEZ BONILLO, J., MURILLO RAMOS, J.J., SANZ PEREZ, B., y BONILLA POLO, A., 1997. Ingesta de calcio y vitamina D en población pirenaica. **Nutrición Hospitalaria**. **XII**, 318-322.

GONZALEZ-FANDOS, M.E., SIERRA, M., GARCIA-LOPEZ, M.L., FERNANDEZ-

ALVAREZ, M.F., M. PRIETO and A. OTERO. 1997. Effect of lactic acid bacteria on growth of *Staphylococcus aureus* and enterotoxins (A-D) and thermonuclease production in broth. **Archiv fur Lebensmittelhygiene**, **48**, 25-48.

GUTIERREZ, R., GARCIA, T., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1997. Monoclonal antibody detection of *Pseudomonas* spp. in refrigerated meat by an indirect ELISA. **Letters in Applied Microbiology**, **24**, 5-8.

GUTIERREZ, R., GARCIA, T., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1997. Immunostick colorimetric assay for detection of *Pseudomonas* spp. in refrigerated meat and milk. **Journal of Food Protection**, **60**, 908-911.

GUTIERREZ, R., GONZALEZ, I., GARCIA, T., CARRERA, E., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1997. Monoclonal antibodies and an indirect ELISA for detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated milk. **Journal of Food Protection**, **60**, 23-27.

GUTIERREZ, R., GARCIA, T., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1997. A quantitative PCR- ELISA for the rapid enumeration of bacteria in refrigerated raw milk detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated milk. **Journal of Applied Microbiology**, **83**, 518-523.

HAZA, A.I., MORALES, P., MARTIN, R., GARCIA, T., ANGUITA, G., GONZALEZ, I., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1997. Use of a monoclonal antibody and Two Enzyme-Linked Immunosorbent Assay Formats for detection and quantification of the substitution of caprine milk for ovine milk. **Journal of Food Protection**. **60**, 973-977.

HIERRO, E., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1997. Contribution of microbial and meat endogenous enzymes to the lipolysis of dry fermented sausages. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**. **45**, 2989-2995.

MARIN, M.L., BENITO, Y., PIN, C., FERNANDEZ, M.F., GARCIA, M.L., SELGAS, M.D. and CASAS, C. 1997. Lactic acid bacteria: hydrophobicity and strenght of attachment to meat surfaces. **Letters in Applied Microbiology**, **24**, 14-18.

MARIN, M.L., LEE, J.H., MURTHA, J., USTUNOL, Z. y PESTKA, J.J. 1997. Differential cytokine production in clonal macrophage and T-cell lines cultured with bifidobacteria. **Journal Dairy Science**, **80**, 2713-2720.

MARIN, M.L., TEJADA-SIMON, M.V., MURTHA, J., USTUNOL, Z. y PESTKA, J.J. 1997. Effects of *Lactobacillus* spp. on cytokine production by RAW 264.7 macrophage and EL-4 thymoma cell lines. **Journal of Food Protection**, **60**, 1364-1370.

MARTINEZ, M.I., RODRIGUEZ, J.M., SUAREZ, A., MARTINEZ, J.M., AZCONA, J.I., and HERNANDEZ, P.E. 1997. Generation of polyclonal antibodies against a chemically synthesized N-terminal fragment of the bacteriocin pediocin PA-1. **Letters in Applied Microbiology**, **24**, 488-492.

MURILLO RAMOS, J.J., BONILLA POLO, A., GONZALEZ BONILLO, J. y SANZ PEREZ, B. 1997. Modificaciones de los parámetros de calidad del aceite de oliva virgen del Bajo Aragón turolense durante su almacenamiento. **Nutrición Hospitalaria**. **XII**, 315-317.

MURILLO RAMOS, J.J., BONILLA POLO, A., GONZALEZ BONILLO, J. y SANZ PEREZ, B. 1997. Estudio de las diferencias entre rendimientos en contenido graso, diversos parámetros de calidad, ácidos grasos y alfa-tocoferol entre nueve variedades de olivo de la misma plantación. **Nutrición Hospitalaria**. **XII**, 312-314.

PEREZ-ESTEBAN, J., SAN JOSE, C. and JASPE, A. 1997. Lipase activity of *Pseudomonas fluorescens* in cold raw skim milk with different lipid supplements. **Folia Microbiologica**. **42**, 345-348.

RODRIGUEZ, J.M., MARTINEZ, M.I., SUAREZ, A., MARTINEZ, J.M. and HERNANDEZ, P.E. 1997. Unsuitability of the MRS medium for the screening of hydrogen peroxide-producing lactic acid bacteria. **Letters in Applied Microbiology**, **25**, 73-74.

TOLEDO, V.M., SELGAS, D., CASAS, C., ORDOÑEZ, J.A. and GARCIA, M.L. 1997. Effect of selected mould strains on proteolysis in dry fermented sausages. **Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**. **204**, 385-390.

1998

ALLISON, D.G., RUIZ, B., SANJOSE, C., JASPE, A. y GILBERT, P. 1998. Extracellular products as mediators of the formation and detachment of *Pseudomonas fluorescens* biofilms. **FEMS Microbiology Letters** **167**, 1798-184.

CAMBERO, M.I., JARAMILLO, C.J., ORDOÑEZ, J.A., COBOS, A., PEREIRA-LIMA, C.I. and GARCIA de FERNANDO, G.D. 1998. Effect of cooking conditions on the flavour compounds and shrimp (*Parapenaeus longirostris*) broth. **Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**. **206**, 311-322.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1998. Identification of Atlantic salmon (*Salmo salar*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) by using polymerase chain reaction amplification and restriction analysis of the mitochondrial cytochrome b gene. **Journal Food Protection**, **61**, 482-486.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1998. Identification of flatfish using polymerase chain reaction (PCR) amplification and restriction analysis of the cytochrome b gene. **Journal Food Science**, **63**, 206-209.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ,

P.E. and MARTIN, R.M. 1998. Polymerase chain reaction -restriction fragment length polymorphism analysis of a short fragment of the cytochrome b gene for identification of flatfish species.. **Journal of Food Protection**, **61**, 1684-1685.

CINTAS, L.M., CASAUS, P., HOLO, H., HERNANDEZ, P.E., NES, I.F. y HAVARSTEIN, L.S. 1998. Enterocins L50A and L50B, two novel bacteriocins from *Enterococcus faecium* L50, are related to staphylococcal hemolysins. **Journal of Bacteriology**. **180**, 1988-1994.

CINTAS, L.M., CASAUS, P., FERNANDEZ, M.F. and HERNANDEZ, P.E. 1998. Comparative antimicrobial activity of enterocin L50, pediocin PA-1, nisin A and lactocin S against spoilage and foodborne pathogenic bacteria. **Food Microbiology**. **15**, 289-298.

FERNANDEZ, M. y FOX, P.F. 1998. Fractionation of low molecular mass peptides in cheese. **Milchwissenschaft**, **53**, 25-28.

FERNANDEZ, M., SINGH, T.K. y FOX, P.F. 1998. Isolation and identification of peptides from the diafiltration permeate of the water-soluble fraction of Cheddar cheese. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **46**, 4512-4517.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B., and HERNANDEZ, P.E. 1998. Polyclonal antibodies against live cells of *Pseudomonas fluorescens* for detection of psychrotrophic bacteria in refrigerated meat using a sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Fleischwirtschaft International**, **4**, 32-35.

GUTIERREZ, R., GARCIA, T., GONZALEZ, I., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R. 1998. Quantitative detection of meat spoilage bacteria by using the polymerase chain reaction (PCR) and an enzyme linked immunosorbent assay (ELISA). **Letters in Applied Microbiology**, **26**, 372-376.

HORN, N., MARTINEZ, M.I., MARTINEZ, J.M., HERNANDEZ, P.E., GASSON, M.J., RODRIGUEZ, J.M. Y DODD, H.M. 1998. Production of pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis* using the lactococcal A secretory apparatus. **Applied and Environmental Microbiology**. **64**, 818-823.

IKKEN, Y., CAMBERO, I., MARIN, M.L., MARTINEZ, A., HAZA, A.I. and MORALES, P. 1998. Antimutagenic effect of fruit and vegetable aqueous extracts against N-Nitrosamines evaluated by the Ames test. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, **46**, 5194-5200.

IKKEN, Y., MORALES, P., MARTINEZ, A., MARIN, M.L., HAZA, A.I. and CAMBERO, M.I. 1998. Mutagenic Activity of N-Nitrosamines evaluated by the Ames test when using different levels of lyophilized and frozen S9 fraction. **Archiv für Lebensmittelhygiene** **49**, 25-48.

LOPEZ-GALVEZ, D., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1998. Refrigerated storage (2 °C) of sole (*Solea solea*) fillets under CO₂ enriched atmospheres. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **46**, 1143-1149.

MARIN, M.L., TEJADA-SIMON, M.V., LEE, J.H., MURTHA, J., USTUNOL, Z. y PESTKA, J.J. 1998. Stimulation of cytokine production in clonal macrophage and T-cell models by *Streptococcus thermophilus*: comparison with *Bifidobacterium* sp. and *Lactobacillus bulgaricus*. **Journal of Food Protection**, **61**, 859-864.

MARTINEZ, A., CAMBERO, I., IKKEN, Y., MARÍN, M.L., HAZA, A.I., and MORALES, P. 1998. Protective effect of Broccoli, Onion, Carrot, and Licorice Extract against Cytotoxicity of N-Nitrosamines Evaluated by 3-(4,5-Dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyltetrazolium Bromide Assay. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **46**, 585-589.

MARTÍNEZ, J.M., MARTÍNEZ, M.I., SUÁREZ, A.M., HERRANZ, C., CASAUS, P., CINTAS, L.M., RODRÍGUEZ, J.M., HERNÁNDEZ, P.E. 1998. Generation of polyclonal antibodies of predetermined specificity against Pediocin PA-1. **Applied and Environmental Microbiology**, **64**,4536-4545.

MARTINEZ, M.I., RODRIGUEZ, E., MEDINA, M., HERNANDEZ, P.E., and RODRIGUEZ, J.M. 1998. Detection of specific bacteriocin-producing lactic acid bacteria by colony hybridization. **Journal of Applied Microbiology**, **84**,1099-1103.

PEREIRA-LIMA, C.I., CAMBERO, M.I., GARCIA de FERNANDO, G.D., HIERRO, E.M. y ORDOÑEZ, J.A. 1998. Componentes volátiles de los caldos de carne de vacuno. **Anales de la Real Academia de Farmacia**. **64**, 367-378.

PIN, C. y BARANY, J. 1998. Predictive models as means to quantify the interactions of spoilage organisms. **International Journal of Food Microbiology**. **41**, 59-72.

RODRIGUEZ, E., MARTINEZ, M.I., MEDINA, M., HERNANDEZ, P.E. and RODRIGUEZ, J.M. 1998. Detection of enterocin AS-48-producing dairy enterococci by dot-blot and colony hybridization. **Journal of Dairy Research**, **65**,143-148.

WONG, S-S., ZHOU, H-R., MARIN-MARTINEZ, M.L., BROOKS, K. y PESTKA, J.J. 1998. Modulation of IL-1 α , IL-6 and TNF α secretion and mRNA expression by the trichothecene vomitoxin in the RAW 264.7 murine macrophage cell line. **Food and Chemical Toxicology**, **36**, 409-419.

1999

BARANY, J. and PIN, C. 1999. Estimating bacterial growth parameters by means of detection times.. **Applied and Environmental Microbiology**. **65**, 732-736.

BARANY, J., PIN, C. y ROSS, T. 1999. Validating and comparing predictive models. **International Journal of Food Microbiology**. **48**, 159-166.

BRUNA, J., FERNANDEZ, M., HIERRO, E., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1999. Efecto del uso combinado de la Pronasa E y de un extracto fúngico (*Mucor racemosus* forma *sphaerospora*) en la maduración de embutidos crudos curados. **Food Science and Technology International**. **5**,327-338.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. PCR-RFLP of the mitochondrial cytochrome oxidase gene: a simple method for discrimination between Atlantic salmon (*Salmo salar*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **79**, 1654-1658.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. PCR-RFLP for the identification of eggs of Atlantic salmon (*Salmo salar*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). **Archiv für Lebensmittelhygiene**. **50**, 76-78.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Identification of sole (*Solea solea*) and greenland halibut (*Reinhardtius hippoglosoides*) by PCR amplification of the 5S rDNA gene. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **47**, 1046-1050.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Genetic discrimination among *Solea solea* and *Microchirus azevia* by RFLP analysis of PCR amplified mitochondrial DNA fragments. **Archiv für Lebensmittelhygiene**. **50**, 49-72.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Application of polymerase chain reaction-single strand conformational polymorphism (PCR-SSCP) to identification of flatfish species. **Journal of AOAC International**. **82**, 903-907.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Indirect enzyme-linked immunosorbent assay for the identification of sole (*Solea solea*), european plaice (*Pleuronectes platessa*), flounder (*Platichthys flesus*), and greenland halibut (*Reinhardtius hippoglosoides*) by PCR amplification of the 5S rDNA gene. **Journal of Food Protection**. **62**, 1178-1182.

EDWARDS, R.A., ORDOÑEZ, J.A., DAINTY, R.H., HIERRO, E.M. y HOZ, L. 1999. Characterization of the headspace volatile compounds of selected Spanish dry fermented sausages. **Food Chemistry**. **64**,461-465.

FERNANDEZ, M., MANO, S., GARCIA DE FERNANDO, G.D., ORDOÑEZ, J.A. and HOZ, L. 1999. Use of α -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase (HADH) activity to differentiate frozen from unfrozen fish and shellfish. **European Food Research and Technology/Z. Lebensmittel Untersuchung und Forschung**. **209**, 205-208.

GONZALEZ, I., GARCIA, T., FERNANDEZ, A., SANZ, B., HERNANDEZ, P.E. and

MARTIN, R. 1999 Rapid enumeration of *Escherichia coli* in oysters by a quantitative PCR-ELISA. **Journal of Applied Microbiology**, **86**, 231-236.

HAZA, A.I., MORALES, P., MARTIN, R., GARCIA, T., ANGUIA, G., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1999. Detection and quantification of goat's cheese in ewe's cheese using a monoclonal antibody and two ELISA formats. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **79**, 1043-1047.

HERRANZ, C., MUKHOPADHYAY, S., CASAUS, P., MARTINEZ, J.M., RODRIGUEZ, J.M., NAES, I.F., CINTAS, L.M. y HERNANDEZ, P.E. 1999. Biochemical and genetic evidence of enterocin P production by *two Enterococcus faecium*-like strains isolated from fermented sausages. **Current Microbiology**. **39**, 282-290.

HIERRO, E., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1999. Contribution of microbial and meat endogenous enzymes to the free amino acid and amine contents of dry fermented sausages. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **47**, 1156-1161.

HORN, N., MARTINEZ, M.I., MARTINEZ, J.M., HERNANDEZ, P.E., GASSON, M.J., RODRIGUEZ, J.M y DODD, H.M.. 1999. Enhanced production of pediocin and coproduction of nisin and pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis*. **Applied and Environmental Microbiology**, **65**, 4443-4450.

IKKEN, Y., MORALES, MARTINEZ, A., MARIN, M.L., HAZA, A.I. and CAMBERO, I., 1999. Antimutagenic effect of fruit and vegetable ethanolic extracts against N-Nitrosamines evaluated by the Ames test. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, **47**, 3257-3264.

JASPE, A., FERNÁNDEZ, L., PALACIOS, P. y SAN JOSÉ, C. 1999. Iron supplementation of raw milk to control bacterial proteolysis: sensorial effects. **Milchwissenschaft**. **54**, 320-322.

JASPE, A. y SAN JOSÉ, C. 1999. Extracellular enzyme production by *Pseudomonas fluorescens* in homogenized cold milk. **Milchwissenschaft**. **54**, 493-495.

MANO, S.B., ORDOÑEZ, J.A., GARCIA DE FERNANDO, G.D. 1999. Aumento de la vida útil y microbiología de la carne de pavo envasada en atmósferas modificadas. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**. **6**, 55-65.

MARTINEZ, A., IKKEN, Y., CAMBERO, I., MARÍN, M.L., HAZA, A.I., CASAS, C., and MORALES, P. 1999. Mutagenicity and cytotoxicity of fruits and vegetables evaluated by the Ames test and 3-(4,5-dimethylthiazol-2-yl)-2,5-diphenyltetrazolium bromide (MTT) assay. **Food Science and Technology International**. **5**, 431-437.

MARTINEZ, J.M., MARTINEZ, M.I., HERRANZ, C., SUAREZ, A., FERNANDEZ, M.F., CINTAS, L.M., RODRIGUEZ, J.M. y HERNANDEZ, P.E. 1999. Antibodies to a synthetic 1-9-N-terminal amino acid fragment of mature pediocin PA-1: sensitivity and specificity for pediocin PA-1 and cross-reactivity against Class IIa bacteriocins. **Microbiology**. **145**, 2777-

2787.

PIN, C., y SUTHERLAND, J.P., BARANY, J. 1999. Validating predictive models of food spoilage organisms. **Journal of Applied Microbiology**. **87**, 491-499.

SELGAS, M.D., CASAS, C., TOLEDO, V.M., y GARCIA, M.L., C. 1999. Effect of selected moulds strains on lipolysis in dry fermented sausages. **European Food Research Technology**. **209**, 360-365.

2000

ASENSIO, L., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., CESPEDES, A., HERNANDEZ, P.E., GARCIA, T. y MARTIN, R.M. 2000. Identification of Nile perch (*Lates niloticus*), grouper (*Epinephelus guaza*), and wreck fish (*Polyprion americanus*) by polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism of a 12S rRNA gene fragment. **Journal of Food Protection**. **63**, 1248-1252.

BARKER, H.C., KINSELLA, N., JASPE, A. FRIEDRICH, T. y O'CONNOR, C.D. 2000. Formate protects stationary-phase *Escherichia coli* cells from killing by a cationic antimicrobial peptide. **Molecular Microbiology**. **35**, 1518-1529.

BRUNA, J., FERNÁNDEZ, M., HIERRO, E., HOZ, L. Y ORDÓÑEZ, J.A. 2000. Combined use of Pronase E and a fungal extract (*Penicillium aurantiogriseum*) to potentiate the sensory characteristics of dry fermented sausages. **Meat Science**. **54**, 135-145.

BRUNA, J., FERNANDEZ, M., HIERRO, E., ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L. 2000. Improvement of the sensory properties of dry fermented sausages by the superficial inoculation and/or the addition of intracellular extracts of *Mucor racemosus*. **Journal Food Science**. **65**, 731-738.

CAMBERO, M.I., PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A. y GARCIA de FERNANDO, G.D. 2000. Beef broth flavour: Study of flavour development. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **80**, 1510-1518.

CAMBERO, M.I., PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A. y GARCIA de FERNANDO, G.D. 2000. Beef broth flavour: relation of components with the flavour developed at different cooking temperatures. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **80**, 1519-1528.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R. 2000. Identification of smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) using PCR-restriction fragment length polymorphism of the *p53* gene. **Journal of AOAC International**, **83**, 341-346.

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R. 2000. Identification of smoked *Salmo salar*, *Oncorhynchus mykiss* and *Brama raii* using the nuclear marker 5S rDNA. **International Journal of Food Science and Technology** **35**, 401-406.

CÉSPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Genetic differentiation between sole (*Solea solea*) and Greenland halibut (*Reinhardtius hippoglosoides*) by PCR-RFLP analysis of s 12S rRNA gene fragment. **Journal of the Science of Food and Agriculture** **80**, 29-32.

CINTAS, L.M., CASAUS, P., HERRANZ, C., HAVARSTEIN, L.S., HOLO, H., HERNÁNDEZ, P.E. and NES, I.F. 2000. Biochemical and genetic evidence that *Enterococcus faecium* L50 produces enterocins L50A and L50B, the *sec*-dependent enterocin P, and a novel bacteriocin secreted without an N-terminal extension termed enterocin Q. **Journal of Bacteriology** **182** (23), 6806-6814.

ELMORE, J.S., MOTTRAM, D.S., HIERRO, E. 2000. Two-fibre solid-phase microextraction combined with gas chromatography-mass spectrometry for the analysis of volatile aroma compounds in cooked pork. **Journal of Chromatography A** **905**, 233-240.

FERNÁNDEZ, L., BEERTHUYZEN M.M., BROWN, J., SIEZEN, R. COOLBEAR, T., HOLLAND, R. y KUIPERS, O. 2000. Cloning, characterization, controlled overexpression and inactivation of the major tributyrin esterase gene of *Lactococcus lactis*. **Applied and Environmental Microbiology** **66**, 1360-1368.

FERNÁNDEZ, A., GARCIA, T., ASENSIO, L., RODRIGUEZ, M.A., GONZALEZ, I., CÉSPEDES, A., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Identification of the clam species *Ruditapes decussatus* (Grooved carpet shell), *Venerupis pullastra* (Pullet carpet shell), and *Ruditapes philippinarum* (Japanese carpet shell) by PCR-RFLP. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **48**, 3336-3341.

GONZALEZ, I., GARCIA, T., ANTOLIN, A., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R. 2000. Development of a combined PCR-culture technique for the rapid detection of *Arcobacter* spp. In chicken meat. **Letters in Applied Microbiology**, **30**, 207-212.

HOZ, L., LOPEZ-GALVEZ, D.E., FERNANDEZ, M., HIERRO, E.M. y ORDOÑEZ, J.A. 2000. Use of carbon dioxide enriched atmospheres in the refrigerated storage (2° C) of salmon (*Salmo salar*) steaks. **European Food Research Technology**. **210**, 179-188.

JASPE, A., PALACIOS, P., FERNÁNDEZ, L. y SAN JOSÉ, C. 2000. Effect of extra aeration on extracellular enzyme activities and ATP concentration of dairy *Pseudomonas fluorescens*. **Letters in Applied Microbiology** **30**, 244-248.

MANO, S.B., ORDOÑEZ, J.A., GARCIA DE FERNANDO, G.D. 2000. Growth/survival of natural flora and *Aeromonas hydrophila* on refrigerated uncooked pork and turkey packaged in modified atmospheres. **Food Microbiology** **17**, 657-669.

MARTÍNEZ, J.M., KOK, J., SANDERS, J.W., y HERNÁNDEZ, P.E. 2000. Heterologous coproduction of enterocin A and pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis*: detection by specific peptide-directed antibodies. **Applied and Environmental Microbiology** **66**, 3543, 3549.

MARTÍNEZ, J.M., MARTÍNEZ, M.I., HERRANZ, C., SUÁREZ, A.M., CINTAS, L.M.,

FERNÁNDEZ, M.F., RODRÍGUEZ, J.M. y HERNÁNDEZ, P.E. 2000. Use of genetic and immunological probes for pediocin PA-1 gene detection and quantification of bacteriocin production in *Pediococcus acidilactici* strains of meat origin. **Food and Agricultural Immunology** **12**, 299-310.

ORDÓÑEZ, J.A., LÓPEZ-GÁLVEZ, D.E., FERNÁNDEZ, M., HIERRO, E.M. Y HOZ, L. 2000. Microbial and physicochemical modifications of hake (*Merluccius merluccius*) steaks stored under carbon dioxide enriched atmospheres. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. **80**, 1831-1840.

PEREIRA-LIMA, C.I., ORDOÑEZ, J.A., GARCIA de FERNANDO, G.D., y CAMBERO, M.I. 2000. Influence of heat treatment on carnosine, anserine and free amino acid composition of beef broth and its role in flavour development. **European Food Research Technology**. **210**, 165-172.

PIN, C., BARANY, J. y GARCIA DE FERNANDO, G.D. 2000. Predictive model for the growth of *Yersinia enterocolitica* under modified atmospheres. **Journal of Applied Microbiology**. **88**, 521-530.

2001

ANTOLÍN, A., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. *Arcobacter* spp. enumeration in poultry meat using a combined PCR-ELISA assay. **Meat Science** **59**, 169-174.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. 2001. PCR-SSCP: A simple method for the authentication of grouper (*Epinephelus guaza*), wreck fish (*Polyprion americanus*) and Nile Perch (*Lates niloticus*) fillets. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **49**, 1720-1723.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., CÉSPEDES, A., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. 2001. Identification of Nile perch (*Lates niloticus*), grouper (*Epinephelus guaza*), and wreck fish (*Polyprion americanus*) fillets by PCR amplification of the 5S rDNA gene. **Journal of the AOAC International** **84** (3), 777-781.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M.A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. 2001. Genetic differentiation between wreck fish (*Polyprion americanus*) and Nile perch (*Lates niloticus*) by PCR-RFLP analysis of an alpha-actin gene fragment. **Archiv für Lebensmittelhygiene** **52**, 131-134.

BARANYI, J. y PIN, C. 2001. A parallel study on bacterial growth and inactivation. **Journal of Theoretical Biology** **210**, 327-336.

BRUNA, J.M., ORDÓÑEZ J.A., FERNÁNDEZ, M., HERRANZ, B. y HOZ, L. 2001. Microbial and physico-chemical changes during the ripening of dry fermented sausages superficially inoculated with or having added an intracellular cell free extract of *Penicillium*

aurantiigriseum. **Meat Science** **59**, 87-96.

BRUNA, J.M., HIERRO, E., HOZ, L., MOTTRAM, D.S., FERNÁNDEZ, M. Y ORDÓÑEZ J.A. 2001. The contribution of *penicillium aurantiigriseum* to the volatile composition and sensory quality of dry fermented sausages. **Meat science** **59**, 97-107.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E., MARTÍN, R. 2001. Pcr-rflp analysis of the internal transcribed spacer (its) region for identificaciton of 3 clam species. **Journal of food science** **66**, 657-661.

GARCÍA, M.L., CASAS, C., TOLEDO, V.M. Y SELGAS, M.D. 2001. Effect of selected mould strains on the sensory properties of dry fermented sausages. **European Food Research and Technology** **212**, 287-291.

HERRANZ, C., CINTAS, L.M., HERNÁNDEZ, P.E., MOLL, G.N. Y DRIESSEN, A.J.M. 2001. Enterocin P causes potassium ion efflux from *Enterococcus faecium* T136 cells. **Antimicrobial Agents and Chemotherapy** **45**, 901-904.

HERRANZ, C., MARTÍNEZ, J.M., RODRÍGUEZ, J.M., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. 2001. Optimization of enterocin P production by batch fermentation of *Enterococcus faecium* P13 at constant pH. **Applied Microbiology and Biotechnology** **56**, 378-383.

HERRANZ, C., CHEN, Y., CHUNG, H.H., CINTAS, L.M., HERNÁNDEZ, P.E., MONTVILLE, T.J. Y CHIKINDAS, M.L. 2001. Enterocin P selectively dissipates the membrane potential of *Enterococcus faecium* T136. **Applied and Environmental Microbiology** **67**, 1689-1692.

HERRANZ, C., CASAUS, P., MUKHOPADHYAY, S., MARTÍNEZ, J.M., RODRÍGUEZ, J.M., NES, I.F., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. 2001. *Enterococcus faecium* P21: a strain occurring naturally in dry-fermented sausages producing the class II bacteriocins enterocin A and enterocin B. **Food Microbiology** **18**, 115-131.

MARTÍNEZ, A., CAMBERO, I., IKKEN, Y., HAZA, I. y MORALES, P. 2001. Protective effect of broccoli, onion, carrot and licorice extracts against cytotoxicity of N-nitrosamines evaluated by 5 bromo-2'-deoxy-uridine (BrdU) assay and determination of total cellular DNA content. **Archiv für Lebensmittelhygiene** **51**, 150-156.

MENDOZA, E., GARCÍA M.L., CASAS, C. y SELGAS, M.D. 2001. Inulin as fat substitute in low fat, dry fermented sausages. **Meat Science** **57**, 387-393.

PIN, C., GARCÍA DE FERNANDO, G.D., ORDÓÑEZ, J.A. y BARANYI, I. 2001. Applying a generalised z-value concept to quantify and compare the effect of environment factors on the growth of *Listeria monocytogenes*. **Food Microbiology** **18**, 539-545.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., FERNÁNDEZ, A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. Identification of goose (*Anser anser*) and mule duck (*Anas platyrhynchos x Cairina moschata*) foie gras by multiplex polymerase chain reaction amplification of the 55 RDNA gene. **J. Agric. Food Chem.** **49**, 2717-27121.

ZABALA, A., MARTÍN, M.R., HAZA, A., FERNÁNDEZ, L., MORALES, P. y RODRÍGUEZ, J.M. 2001. Inhibition of the proliferation of myeloma cells by the meat origin strain *Enterococcus faecium* CH3. **Meat Science** **59**, 79-85.

ZABALA, A., MARTÍN, M.R., HAZA, A.I., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. y MORALES, P. 2001. Anti-proliferative effect of two lactic acid bacteria strains of human origin on the growth of a myeloma cell line. **Letters in Applied Microbiology** **32**, 287-292.

2002

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M.A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2002). Application of random amplified polymorphic DNA for identification of grouper (*Epinephelus guaza*), wreck fish (*Polyprion americanus*), and Nile perch (*Lates niloticus*) fillets. **Journal of Food Protection** **65**, 432-435.

BRUNA, J.M., FERNÁNDEZ, M., ORDÓÑEZ, J.A. y de la HOZ, L. (2002). Enhancement of the flavour development of dry fermented sausages by using a protease (Pronase E) and a cell-free extract of *Penicillium camemberti*. **Journal of the Science of Food and Agriculture** **82**, 526-533.

D'ARRIGO, M., HOZ, L., LÓPEZ BOTE, C.J., CAMBERO, I., PIN, C. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Effect of dietary linseed oil on pig hepatic tissue fatty acid composition and susceptibility to lipid peroxidation. **Nutrition Research** **22**, 1189-1196.

D'ARRIGO, M., HOZ, L., LÓPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, I., PIN, C. REY, A.I. y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Effect of dietary linseed oil and α -tocopherol on selected properties of pig fat. **Canadian Journal of Animal Science** **82**, 339-346.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2002). Genetic differentiation between the clam species *Ruditapes decussatus* (grooved carpet shell) and *Venerupis pullastra* (pullet carpet shell) by PCR-SSCP analysis. **Journal of the Science of Food and Agriculture** **82**, 881-885.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2001). Polymerase chain reaction- restriction fragment length polymorphism analysis of a 16S rRNA gene fragment for authentication of four clam species. **Journal of Food Protection** **65**, 692-695.

GARCIA, M.L., RODRIGUEZ, R., GÁLVEZ, M.D., CASAS, C., SELGAS, M.D. (2002). Utilization of cereal and fruit fibres in low fat dry fermented sausages. **Meat Science** **60**, (3) 227-236.

MARTÍN-PEÑA, G., CULEBRAS, J.M., HOZ-PERALES, L., BARRIO-ORDOVÁS, J.P., CATALÁ-PIZARRO, R., y RUIZ-GALIANA, J. (2002). Effects of 2 lipid emulsions (LCT versus MCT/LCT) on the fatty acid composition of plasma phospholipid: a double-blind randomized trial. **Journal of Parenteral and Enteral Nutrition** **26** (1), 30-41.

PIN, C., GARCÍA DE FERNANDO, G. y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Effect of modified atmosphere composition on the metabolism of glucose by *Brochothrix thermosphacta*. **Applied and Environmental Microbiology** **68**, 4441-4447.

PIN, C., GARCÍA DE FERNANDO, G., ORDÓÑEZ, J.A., y BARANYI, J. (2002). Analysing the lag-growth rate relationship of *Yersinia enterocolitica*. **International Journal of Food Microbiology** **73**, 197-201.

RODRÍGUEZ, J.M., MARTÍNEZ, M.I. y KOK, J. (2002). Pediocin PA-1, a wide-spectrum bacteriocin from lactic-acid bacteria. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition** **42** (2), 91-121.

RODRÍGUEZ, J.M., MARTÍNEZ, M.I., HORN, N. y DODD, H.M. (2002). Heterologous production of bacteriocins by lactic acid bacteria. **International Journal of Food Microbiology** **80**, 101-116.

2003

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2003). Development of a monoclonal antibody for grouper (*Epinephelus guaza*) and wreck fish (*Polyprion americanus*) authentication using an indirect ELISA. **Journal of Food Science** **68**, 1900-1903.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2003). Identification of grouper (*Epinephelus guaza*), wreck fish (*Polyprion americanus*), and Nile perch (*Lates niloticus*) fillets by polyclonal antibody-based enzyme linked immunorbente assay. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **51**, 1169-1172.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2003). Development of a specific monoclonal antibody for grouper (*Epinephelus guaza*) identification by an indirect enzyme-linked immunosorbent assay. **Journal of Food Protection** **66**, 886-889.

BRUNA, J.M., HIERRO, E.M., HOZ, L., MOTTRAM, D.S., FERNÁNDEZ, M. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Changes in selected biochemical and sensory parameters as affected by the superficial inoculation of *Penicillium camemberti* on dry fermented ausages. **International Journal of Food Microbiology** **85**, 111-125.

CANTOS, E., ESPÍN, J.C., LÓPEZ-BOTE, C., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A. y TOMÁS-BARBERÁN, F.A. (2003). Phenolic compounds and fatty acids from acorns (*Quercus* spp.), the main dietary constituent of free-ranged Iberian pigs. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **51**, 6248-6255.

HERRANZ, B., FERNÁNDEZ, M., BRUNA, J., ORDÓÑEZ, J.A. Y HOZ, L. (2003). Use of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* NCDO 763 and □-ketoglutarate to improve the sensory quality of dry fermented sausages. **Meat Science** **66**, 151-163.

HOZ, L., LÓPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M., PIN, C., SANTOS, C. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Effect of dietary linseed oil and α -tocopherol on pork tenderloin (*Psoas major*) muscle. **Meat Science** **65**, 1039-1044.

ISABEL, B., LÓPEZ-BOTE, C. J., HOZ, L., TIMÓN, M., GARCÍA, C. y RUIZ, J. (2003). Effects of feeding elevated concentrations of monounsaturated fatty acids and vitamin E to swine on characteristics of dry cured hams. **Meat Science** **64**, 475-482.

LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., MARTÍN, R., REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. Y RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Differentiation of *Enterococcus faecium* from *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* strains by PCR and dot-blot hybridisation. **International Journal of Food Microbiology** **88**, 197-200.

MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L. Y RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Human milk is a source of lactic acid bacteria for the infant gut. **Journal of Pediatrics**, diciembre, 754-758.

OLMO, A., CAMELO, C. y SAN JOSÉ, C. (2003). Fluorescent complex of pyoverdinin with aluminium. **Journal of Inorganic Biochemistry** **97**, 384-387.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). Qualitative PCR for the detection of chicken and pork in goose and mule duck foie gras. **Journal of the Science of Food and Agriculture** **83**, 1176-1181.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). Identification of goose, mule duck, chicken, turkey and swine in foie gras by species-specific PCR. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **51**, 1524-1529.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). Development of a polymerase chain reaction assay for species identification of goose and mule duck in foie gras products. **Meat Science** **65**, 1257-1263.

SELGAS, M.D., ROS, J. y GARCÍA, M.L. (2003). Effect of selected yeasts strains on the sensory properties of dry fermented sausages. **European Food Research and Technology** **217**, 475-480.

2004

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2004). PCR-ELISA for the semiquantitative detection of Nile perch (*Lates niloticus*) in sterilized fish muscle mixtures. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, **52**, 4419-4422.

CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, I, HOZ, L. y GARCÍA, M.L. (2004). Effect

of thermoultrasonication on *Salmonella enterica* serovar enteritidis in distilled water and intact shell eggs. **Journal of Food Protection**, **67**, 1886-1891.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., TORO, J. y SELGAS M.D (2004). The effect of fructooligosaccharides on the sensory characteristics of cooked sausages. **Meat Science**, **68** (1), 87-96.

D'ARRIGO, M., HOZ, L., CAMBERO, I., LÓPEZ-BOTE, C.J., PIN, C., ORDÓÑEZ, J.A. (2004). Production of n-3 fatty acid enriched pork liver pâté. **Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie** **3**, 585-591.

FERNÁNDEZ, A., HORN, N., GASSON, M.J., DODD, H.M., y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). High-level coproduction of the bacteriocins nisin A and lactococcin A by *Lactococcus lactis*. **Journal of Dairy Research** **71**, 216-221.

FERNÁNDEZ, L., MARÍN, M.L., LANGA, S., MARTÍN, R., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, A., OLIVARES, M., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). A novel genetic label for detection of specific probiotic lactic acid bacteria. **Food Science and Technology International** **10**, 101-108.

GARCÍA, T., MAYORAL, B., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., SÁNCHEZ, A., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R (2004). Enumeration of yeasts in dairy products: A comparison of immunological and genetic techniques. **Journal of Food Protection** **67**, 357-364.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTÍN, M., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. Y HERNÁNDEZ, P. E. (2004). Performance and applications of polyclonal anti-peptide antibodies specific for enterocin P. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **52**, 2247-2255.

HAZA, A.I., ZABALA, A. Y MORALES, P. (2004). Protective effect and cytokine production of a *Lactobacillus plantarum* strain isolated from ewes' milk cheese. **International Dairy Journal** **14** (1), 29- 38.

HIERRO, E., HOZ, L. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2004). Headspace volatile compounds from salted and occasionally smoked dried meats (cecinas) as affected by animal species. **Food Chemistry** **85**, 649-657.

HORN, N., FERNÁNDEZ, A., DODD, H.M., GASSON, M.J. Y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Nisin controlled production of pediocin PA-1 and colicin V in nisin- and non-nisin producing *Lactococcus lactis* strains. **Applied and Environmental Microbiology** **70**, 5030-5032.

HOZ, L., D'ARRIGO M., CAMBERO, I. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2004). Development of an n-3 fatty acid and α -tocopherol enriched dry fermented sausage. **Meat Science** **67**, 485-495.

LÓPEZ CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2004). Rapid detection of cow's milk in

sheeps' and goats' milk by a species-specific polymerase chain reaction technique. **Journal of Dairy Science** **87**, 2839-2845.

MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., OLIVARES, M., BOZA, J., JIMÉNEZ, J., FERNÁNDEZ, L., XAUS, J. Y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). The commensal microflora of human milk: new perspectives for food bacteriotherapy and probiotics. **Trends in Food Science and Technology** **15**, 121–127.

PIN, C., VELASCO, R., GEORGE, S., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. Y BARANYI, J. (2004). Analysis and validation of a predictive model for *Aeromonas hydrophila* under modified atmospheres, at refrigeration temperatures. **Applied Environmental Microbiology** **70**: 3925-3932.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). Identificación de pollo y cerdo en foie gras de pato y oca mediante la amplificación por PCR de un fragmento del gen de la α -actina. **Ibérica Actualidad Tecnológica** **477**, 395-401.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). PCR identification of beef, sheep, goat and pork in raw and heat-treated meat mixtures. **Journal of Food Protection** **67**, 172-177.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). Quantitation of mule duck in goose foie gras using TaqMan real-time PCR. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **52**, 1478-1483.

SANTOS, C., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, I., D'ARRIGO, M. Y HOZ, L. (2004). Physicochemical characteristics of an α -linolenic acid and α -tocopherol-enriched cooked ham. **Food Chemistry** **88**, 123–128.

2005

CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., HOZ, L., CAMBERO, I. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Destruction of *Salmonella* Senftenberg on the shells of intact eggs by thermoultrasonication. **Journal of Food Protection** **68** (4), 841-844.

CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., HOZ, L., CAMBERO, I. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Thermoultrasonication eliminates *Salmonellae* from the intact eggshell without changing the functional properties of their components. **Journal of Food Science** **70** (6), 292-295.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., MARTÍN, M., HERRANZ, C., CINTAS L. M. Y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). Production of Enterocin P, an antilisterial pediocin-like bacteriocin from *Enterococcus faecium* P13, in *Pichia pastoris*. **Antimicrobial Agents and Chemotherapy** **49** (7), 3004–3008.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTÍN, M., HERRANZ, C., CINTAS L. M. Y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). Cloning and functional expression of enterocin P, a sec-dependent bacteriocin produced by *Enterococcus faecium* P13, in *Escherichia coli*.

International Journal of Food Microbiology **103**, 239-250.

GUTIÉRREZ, J., BOURQUE, D., CRIADO, R., CHOI, Y.J., CINTAS L. M., HERNÁNDEZ, P.E. Y MÍGUEZ, C.B. (2005). Heterologous extracellular production of enterocin P from *Enterococcus faecium* P13 in the methylotrophic bacterium *Methylobacterium extorquens*. **FEMS Microbiology Letters** **248**, 125–131.

HAZA, A. I., ZABALA, A., ARRANZ, N., GARCÍA, A. Y MORALES, P. (2005). The inhibition of the viability of myeloma cells and the production of cytokine by two strains of *Lactobacillus sakei* from meat. **International Journal of Food Science and Technology** **40**, 437-449.

HAZA, A.I., ZABALA, A., ARRANZ, N. Y MORALES, P. (2005). Protective effect of a *Lactobacillus salivarius* of human origin. **Food Science and Technology International** **11**, (4) 251-259.

HERRANZ, B., HOZ, L., HIERRO, E., FERNÁNDEZ, M. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Improvement of the sensory characteristics of dry fermented sausages by the addition of free amino acids. **Food Chemistry** **91**, 673-682.

HIERRO, E., ORDÓÑEZ, J.A., BRUNA, J.M., PIN, C., FERNÁNDEZ, M. Y HOZ, L. (2005). Volatile compound generation in dry fermented sausages by the surface inoculation of selected mould species. **European Food Research and Technology** **220**, 494-501.

KIVES, J., GUADARRAMA, B., ORGAZ, B., RIVERA-SEN, J. y SAN JOSÉ, C. (2005). Interactions in biofilms of *Lactococcus lactis* spp. *cremoris* and *Pseudomonas fluorescens* cultures in cold UHT milk. **Journal of Dairy Science** **88**, 4165-4171.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ-ALONSO, I., FAJARDO, V., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2005). PCR detection of cows' milk in water buffalo milk and mozzarella cheese. **International Dairy Journal** **15**, 1122–1129.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2005). Application of Polymerase Chain Reaction to detect adulteration of sheep's milk with goats' milk. **Journal of Dairy Science** **88**, 3115-3120. PDF

MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L. Y FERNÁNDEZ, M. (2005). A rapid method for the estimation of the microbiological quality of refrigerated raw milk based on the aminopeptidase activity of Gram-negative bacteria. **International Dairy Journal** **15**, 79-84.

MAYORAL, M.B., MARTÍN, R., SANZ, A., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., y GARCÍA, T. (2005). Detection of spoilage yeast in yogurts using a PCR-culture technique. **International Journal of Food Microbiology** **105**, 27-34.

MARTÍN, R., OLIVARES, M., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., XAUS, J., y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Probiotic potential of three lactobacilli strains isolated from breast milk. **Journal of Human Lactation** **21**, 8-17. PDF.

REVIRIEGO, C, FERNÁNDEZ, A, HORN, N., RODRÍGUEZ, E., MARÍN, M.L.,

FERNÁNDEZ, L. Y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Production of pediocin PA-1, and coproduction of nisin A and pediocin PA-1, by wild *Lactococcus lactis* strains of dairy origin. **International Dairy Journal** **15**, 45-49.

REVIRIEGO, C., EATON, T., MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., GASSON, M.J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Screening of virulence determinants in *Enterococcus faecium* strains isolated from breast milk. **Journal of Human Lactation** **21**, 131-137. PDF

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. Y MARTÍN, R. (2005). Desarrollo de una técnica de PCR para la detección de cerdo, vaca, oveja y cabra en mezclas cárnicas crudas y tratadas térmicamente. **Laboratorio Veterinario** **31**, 8-18.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. Y MARTÍN, R. (2005). TaqMan real-time PCR for the detection and quantitation of pork in meat mixtures. **Meat Science** **70**, 113-120.

RODRÍGUEZ, E., CALZADA, J., ARQUÉS, J.L., RODRÍGUEZ, J.M., NÚÑEZ, M. Y MEDINA, M. (2005). Antimicrobial activity of pediocin-producing *Lactococcus lactis* on *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* O157:H7 in cheese. **International Dairy Journal** **15**, 51-57.

SANZ, A., MARTÍN, R., MAYORAL, M.B., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., Y GARCÍA, T. (2005). Development of a PCR-culture technique for rapid detection of yeast species in vacuum packed ham. **Meat Science** **71**, 230-237.

SELGAS, M.D., CÁCERES, E. y GARCÍA, M.L. (2005). Long-chain soluble dietary fibre as functional ingredient in cooked meat sausages. **Food Science and Technology International** **11** (1), 41-47.

2006

ARRANZ, N., HAZA, A.I, GARCÍA, A., MÖLLER, A. L., RAFTER, J. Y MORALES, P. (2006). Protective effects of isothiocyanates compounds towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2) assay. **Journal of Applied Toxicology** **26**, 466-473. PDF

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2006). Design of a new cooked meat sausage enriched with calcium. **Meat Science** **73**, 368-377. PDF

CAMPOS, R.M.L., HIERRO, E., y HOZ, L. (2006). Utilización de salvado de arroz como sustituto del maíz en la ración porcina: influencia en los ácidos grasos de los lípidos musculares y adiposos. **Alimentaria, marzo. Monográfico CYTALIA XI**, 102-103.

CAMPOS, R.M.L., HIERRO, E., ORDÓÑEZ, J.A., BERTOL, T.M., y HOZ, L. (2006). A note on partial replacement of maize with rice bran in the pig diet on meat and backfat fatty acids. **Journal of Animal and Feed Sciences** **15**, 427-433. PDF

CRIADO, R., DIEP, D. B., AAKRA, A., GUTIÉRREZ, J., NES, I. F., HERNÁNDEZ, P. E., y

L. M. CINTAS (2006). Complete sequence of the enterocin Q-encoding plasmid pCIZ2 from the multiple bacteriocin producer *Enterococcus faecium* L50 and genetic characterization of enterocin Q production and immunity. **Applied and Environmental Microbiology** **72**, 6653-6666. [PDF](#)

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., MARTÍN, M., HERRANZ, C., HERNÁNDEZ, P.E., Y CINTAS, L.M. (2006). Immunochemical characterization of temperature-regulated production of enterocin L50 (EntL50A and EntL50B), enterocin P, and enterocin Q by *Enterococcus faecium* L50. **Applied and Environmental Microbiology** **72**, 7634-7643. [PDF](#)

D'ARRIGO, M., GARCÍA DE FERNANDO, G.D., VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., GEORGE, S.M., PIN, C. (2006). Indirect measurement of the distribution of the lag time of single cells of *Listeria innocua* in food. **Applied Environmental Microbiology** **72**, 2533-2538. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2006). PCR-FRLP authentication of meats from red deer (*Cervus elaphus*), fallow deer (*Dama dama*), roe deer (*Capreolus capreolus*), cattle (*Bos taurus*), sheep (*Ovis aries*) and goat (*Capra hircus*). **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **54**, 1144-1150. [PDF](#)

GUTIÉRREZ, J., LARSEN, R., CINTAS, L.M., KOK, J. Y HERNÁNDEZ, P.E. (2006). High-level heterologous production and functional expression of the sec-dependent enterocin P from *Enterococcus faecium* P13 in *Lactococcus lactis*. **Applied Microbiology and Biotechnology** **17**, 1-11. [PDF](#)

HERRANZ, B., FERNÁNDEZ, M., DE LA HOZ, L. Y ORDÓÑEZ, J.A. (2006). Use of bacterial extracts to enhance amino acid breakdown in dry fermented sausages. **Meat Science** **72**, 318-325. [PDF](#)

HERRANZ B., SOTO, E., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J. A y CAMBERO, M. I. (2006). Características nutricionales de salchichones y productos afines comercializados en España derivadas de su contenido en grasa y perfil de ácidos grasos. **Alimentación, Equipos y Tecnología, febrero**, 96-101.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., HIERRO, E., SOTO, E. y CAMBERO, M.I. (2006). Contribución de la fracción lipídica de salamis fabricados en distintos países a la ingesta diaria recomendada (DRSP). **Alimentaria, marzo. Monográfico CYTALIA XI**, 91-92.

HERRERO, A.M., HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A. y HOZ, L. (2006). Ensayo de tensión y análisis del perfil de textura (TPA) de embutidos crudos curados. **Alimentaria, marzo. Monográfico CYTALIA XI**, 96-97.

KIVES, J., ORGAZ, B. Y SAN JOSÉ, C. (2006). Polysaccharide differences between planktonic and biofilm-associated EPS from *Pseudomonas fluorescens* B52. **Colloids and Surfaces B: Biointerfaces** **50**, 104-108. [PDF](#)

LÓPEZ-TOMÁS, L.A., ORDÓÑEZ, J.A. Y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2006). The p-nitroaniline test to assess the bacterial microbiota of raw ground meat aerobically stored. **Meat Science** **72**, 222-228. [PDF](#)

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. Y HERNÁNDEZ, P.E. (2006). Genes encoding bacteriocins and their expression and potential virulence factors of enterococci isolated from wood pigeons (*Columba palumbus*). **Journal of Food Protection** **69** (3), 520-531.

MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., OLIVARES, M., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2006). *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, a potential probiotic strain isolated from infant feces and breast milk of a mother-child pair. **International Journal of Food Microbiology** **112**, 35-43. [PDF](#)

MAYORAL, M.B., MARTÍN, R., SANZ, A., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I. y GARCÍA, T. (2006). A reverse transcriptase-polymerase chain reaction (RT-PCR) technique for the detection and viability assessment of *Kluyveromyces marxianus* in yoghurt. **Journal of Food Protection** **69**, 2210-2216.

OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, J.M. y XAUS, J. (2006). Antimicrobial potential of four *Lactobacillus* strains isolated from breast milk. **Journal of Applied Microbiology** **101**, 72-79. [PDF](#)

OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., GÓMEZ, N., LARA-VILLOSLADA, F., SIERRA, S., MALDONADO, J.A., MARTÍN, R., LÓPEZ-HUERTAS, E., RODRÍGUEZ, J.M. Y XAUS, J. (2006). Oral administration of two probiotic strains, *Lactobacillus gasseri* CECT5714 and *Lactobacillus coryniformis* CECT5711, enhances the intestinal function of healthy adults. **International Journal of Food Microbiology** **107**, 104-111. [PDF](#)

OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., GÓMEZ, N., LARA-VILLOSLADA, F., SIERRA, S., MALDONADO, J.A., MARTÍN, R., LÓPEZ-HUERTAS, E., RODRÍGUEZ, J.M. y XAUS, J. (2006). The consumption of two probiotic strains, *Lactobacillus gasseri* CECT5714 and *Lactobacillus coryniformis* CECT5711, boost the immune system of healthy adults. **International Microbiology** **9**, 47-52. [PDF](#)

OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., GÓMEZ, N., SIERRA, S., LARA-VILLOSLADA, F., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, J.M. y XAUS, J. (2006). The deprivation of fermented foods in diet causes a fall in innate immune response. Lactic acid bacteria can counteract the immunological effect of this deprivation. **Journal of Dairy Research** **73**, 1-7. [PDF](#)

ORGAZ, B., KIVES, J., PEDREGOSA, A.M., MONISTROL, I.F., LABORDA, F. Y SAN JOSÉ, C. (2006). Bacterial biofilm removal using fungal enzymes. **Enzyme and Microbial Technology** **40**, 51-56. [PDF](#)

OSCÁRIZ, J.C., CINTAS, L. M., HOLO, H., LASA, I., NES, I.F. Y PISABARRO, A.G. (2006). Purification and sequencing of cerein 7B, a novel bacteriocin produced by *Bacillus cereus* Bc7. **FEMS Microbiology Letters** **254**, 108-115. [PDF](#)

2007

ARRANZ N., HAZA, A.I., GARCÍA, A., DELGADO, E., RAFTER, J. Y MORALES, P. (2007). Effects of organosulfurs, isothiocyanates and vitamin C towards hydrogen peroxide-induced oxidative DNA damage (strand breaks and oxidized purines/pyrimidines) in human hepatoma cells. **Chemico-Biological Interactions** **169**, 63-71. [PDF](#)

ARRANZ N., HAZA, A.I., GARCÍA, A., MÖLLER, L., RAFTER, J. Y MORALES, P. (2007). Protective effects of organosulfur compounds towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE)/HepG2 assay. **Food and Chemical Toxicology** **45**, 1662- 1669. [PDF](#)

BLANCO, R., PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. Y GARCÍA, T. (2007). Detección de ocratoxina A en higos secos mediante HPLC. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 246-252.

CABEZA, M., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L Y ORDÓÑEZ, J.A. (2007). Optimization of the E-beam irradiation treatment to eliminate *Listeria monocytogenes* from ready-to-eat (RTE) cooked ham. **Innovative Food Science and Emerging Technologies** **8**, 299-305. [PDF](#)

CAMPOS, R.M.L., HIERRO, E., ORDÓÑEZ J.A., BERTOL, T.M., TERRA, N.N. Y HOZ, L. (2007). Fatty acid and volatile compounds from salami manufactured with yerba mate (*Ilex paraguariensis*) extract and pork back fat and meat from pigs fed on diets with partial replacement of maize with rice bran. **Food Chemistry** **103**, 1159-1167. [PDF](#)

CAMPOS, R. M. L., HIERRO, E., ORDÓÑEZ, J.A. y DE LA HOZ, L. (2007). Fatty acid and volatile compound composition of Italian and Brazilian Milano salami. **Sciences des Aliments** **27**, 234-244. [PDF](#)

CONTE-JÚNIOR, C.A., SONCIN, S., HIERRO, E. Y FERNÁNDEZ, M. (2007). Estudio de la producción de ácido linoleico conjugado por cepas de *Lactobacillus* y *Enterococcus* de distintos orígenes. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 482-486.

DÍAZ-ROPERO, M.P., MARTÍN, R., SIERRA, S., LARA-VILLOSLADA, F., RODRÍGUEZ, J.M., XAUS Y J. OLIVARES, M. (2007). Two *Lactobacillus* strains, isolated from breast milk, differently modulate the immune response. **Journal of Applied Microbiology** **102**, 337-343. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Autenticación de ciervo (*Cervus elaphus*), gamo (*Dama dama*) y corzo (*Capreolus capreolus*) mediante una técnica de PCR en tiempo real. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 226-236.

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Identification of meats from red deer (*Cervus elaphus*), fallow deer (*Dama dama*) and roe deer (*Capreolus capreolus*) using polymerase chain reaction targeting specific sequences from the mitochondrial 12S rRNA gen. **Meat Science** **76**, 234-240. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). PCR identification of meats from chamois (*Rupicapra rupicapra*), pyrenean ibex (*Capra pyrenaica*) and mouflon (*Ovis ammon*) targeting specific sequences from the mitochondrial D-loop region. **Meat Science** **76**, 644-652. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., PAVÓN, M.A., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Analysis of mitochondrial DNA for authentication of meats from chamois (*Rupicapra rupicapra*), pyrenean ibex (*Capra pyrenaica*) and mouflon (*Ovis ammon*) by polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism. **Journal of the AOAC International**, **90**, 179-196.

FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, J.M., BONGAERTS, R.J., GASSON, M.J. Y HORN, N. (2007). Nisin-controlled extracellular production of interleukin-2 in *Lactococcus lactis* strains without the requirement for a signal peptide sequence. **Applied and Environmental Microbiology** **73**, 7781-7784. [PDF](#)

FERNÁNDEZ, M., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, I., SANTOS, C., PIN, C. Y HOZ, L. (2007). Fatty acid compositions of selected varieties of Spanish dry ham related to their nutritional implications. **Food Chemistry** **101**, 107-112. [PDF](#)

GALÁN, I., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2007). Biodisponibilidad del ácido fólico en productos cárnicos cocidos. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1(2)**, 135-140.

GARCÍA, M.L., CÁCERES, E. y SELGAS, M.D. (2007). Utilization of fruit fibres in conventional and reduced fat cooked meat products. **Journal of the Science of Food and Agriculture** **87**, 624-631.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., SOTO, E. Y CAMBERO, M.I. (2007). Estudio comparativo de los ácidos grasos e índices nutricionales lipídicos de diferentes salamis comercializados en España. **Alimentaria**, febrero, 109-114.

HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CASTEJÓN, D., ROMERO DE ÁVILA, M.D. Y DE LA HOZ, L. (2007). Magnetic Resonance Imaging, rheological properties and physico-chemical characteristics of meat systems with fibrinogen and thrombin. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** **55**, 9357-9364. [PDF](#)

LARA-VILLOSLADA, F., OLIVARES, M., SIERRA, S., RODRÍGUEZ, J.M. Y XAUS, J. (2007). Beneficial effects of probiotic bacteria isolated from breast. **British Journal of Nutrition** **98**, S96-S100. [PDF](#)

LARA-VILLOSLADA, F., SIERRA, S., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, J.M., OLIVARES, M. Y XAUS, J. (2007). Safety assessment of two probiotic strains, *Lactobacillus coryniformis* CECT5711 and *Lactobacillus gasseri* CECT5714. **Journal of Applied Microbiology** **103**, 175-184. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E.,

GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Application of and indirect ELISA and a PCR technique for detection of cows' milk in sheeps' and goats' milk cheeses. **International Dairy Journal** **17**, 87-93. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2007). Detección de leche de cabra en oveja mediante una técnica de PCR en tiempo real. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **225**, 52-56.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Real-time Taqman PCR for quantitative detection of cow's milk in sheep's milk mixtures. **International Dairy Journal** **17**, 729-736. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Quantitative detection of goat's milk in sheep's milk by real-time PCR. **Food Control** **18**, 1466-1473.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). APPLICATION OF A POLYMERASE CHAIN REACTION TO DETECT ADULTERATION OF OVINE cheeses with caprine milk. **European Food Research and Technology** **225**, 345-349. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). PCR en tiempo real para la autenticación de la presencia de leche de vaca en oveja. **Laboratorio Veterinario** **41**, 16-24.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2007). Utilización de técnicas de PCR y de ELISA indirecto para detectar la incorporación fraudulenta de leche de vaca en quesos de oveja y de cabra. **Industrias Lácteas Españolas** **344**, 23-32.

MARTÍN, R., HEILIG, H.G., ZOETENDAL, E.G., SMIDT, H., y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Diversity of the *Lactobacillus* group in breast milk and vagina of healthy women and potential role in the colonization of the infant gut. **Journal of Applied Microbiology** **103**, 2638-2644. [PDF](#)

MARTÍN, R., HEILIG, H.G., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., ZOETENDAL, E.G., SMIDT, H., y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Cultivation-independent assessment of the bacterial diversity of breast milk among healthy women. **Research in Microbiology** **158**, 31-37. [PDF](#)

MARTÍN, I., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2007). PCR en tiempo real para la detección cuantitativa de ADN bovino en piensos vegetales. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 237-245.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E. GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2007). Species-specific PCR for the identification of ruminant species in feedstuffs. **Meat Science** **75**, 120-127. [PDF](#)

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., LÓPEZ-CALLEJA, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E. GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2007). Mitochondrial markers for the detection of four duck species and the specific identification of Muscovy duck in meat mixtures using the polymerase chain reaction. **Meat Science** **76**, 721-729.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2007). Detection of cat, dog and rat or mouse tissues in food and animal feed using species-specific polymerase chain reaction. **Journal of Animal Science** **85**, 2734-2739. [PDF](#)

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., LÓPEZ-CALLEJA, I., ROJAS, M., PAVÓN, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2007). Technical note: Detection of chicken, turkey, duck and goose tissues in feedstuffs using species-specific polymerase chain reaction. **Journal of Animal Science** **85**, 452-458. [PDF](#)

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., HERRANZ, C., CINTAS, L.M., y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Cloning, production and expression of the bacteriocin enterocin A produced by *Enterococcus faecium* PLBC21 in *Lactococcus lactis*. **Applied Microbiology and Biotechnology** **76**, 667-765. [PDF](#)

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., HERRANZ, C., CINTAS, L.M., y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Chimeras of mature pediocin PA-1 (PedA-1) fused to the signal peptide of enterocin P (EntP) permit the cloning, production and expression of PedA-1 in *Lactococcus lactis*. **Journal of Food Protection** **70**, 2792-2798. [PDF](#)

OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., SIERRA, S., LARA-VILLOSLADA, F., FONOLLÁ, J., NAVAS, M., RODRÍGUEZ, J.M., y XAUS, J. (2007). Oral intake of *Lactobacillus fermentum* CECT5716 enhances the effects of influenza vaccination. **Nutrition** **23**, 254-260. [PDF](#)

ORDÓÑEZ, J. A., CABEZA, M., DE LA HOZ, L., y CAMBERO, I. (2007). Uso de radiaciones beta para conseguir el objetivo de seguridad alimentaria (FSO) en carne de pollo con respecto a *Salmonella* spp. **Revista del Comité Científico de la AESAN** **6**, 67-87.

ORGAZ, B., NEUFELD R.J., y SAN JOSÉ C. (2007). Single step biofilm removal with delayed release encapsulated Pronase mixed with soluble enzymes. **Enzyme and Microbial Technology** **40**, 1045-1051. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., BLANCO, R., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., y GARCÍA, T. (2007). Detección de ocratoxina A en higos secos utilizando el anticuerpo monoclonal MAP1 y una técnica de ELISA competitivo. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 253-261.

REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, L., KUIPERS, O.P., KOK, J., y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Enhanced production of pediocin pa-1 in wild nisin- and non-nisin-producing *Lactococcus*

lactis strains of dairy origin. **International Dairy Journal** **17**, 574-577. [PDF](#)

REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, L., y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). A food-grade system for heterologous production of pediocin PA-1 in wild nisin- and non-nisin-producing *Lactococcus lactis* strains. **Journal of Food Protection** **70**, 2512-2517. [PDF](#)

ROJAS-DIÉGUEZ M., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2007). Autenticación de carnes procedentes de aves de caza y de la avicultura alternativa por PCR-RFLP. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **1**, 215-225.

SÁNCHEZ, J., DIEP, D.B., HERRANZ, C., NES, I.F., CINTAS, L.M., y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Amino acid and nucleotide sequence, adjacent genes, and heterologous expression of hiracin JM79, a *sec*-dependent bacteriocin produced by *Enterococcus hirae* DCH5, isolated from Mallard ducks (*Anas platyrhynchos*). **FEMS Microbiology Letters** **270**, 227-236. [PDF](#)

SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ-SALA, B., HERRANZ, C., CINTAS L.M., y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Antimicrobial and safety aspects and biotechnological potential of bacteriocinogenic enterococci isolated from Mallard ducks (*Anas platyrhynchos*). **International Journal of Food Microbiology** **117**, 295-305. [PDF](#)

2008

ARQUÉS, J.L., RODRÍGUEZ, J.M., GASSON, M.J., HORN, N. (2008). Immunity gene *pedB* enhances production of pediocin PA-1 in naturally-resistant *Lactococcus lactis* strains. **Journal of Dairy Science** **91**, 2591-2594.

ARRANZ N., HAZA, A.I., GARCÍA, A., DELGADO, E., RAFTER, J., y MORALES, P. (2008). Inhibition by vitamin C of apoptosis induced by N-nitrosamines in HepG2 and HL-60 cells. **Journal of Applied Toxicology** **28**, 788-796. [PDF](#)

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Determination of food authenticity by enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA). **Food Control** **19**, 1-8. [PDF](#)

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). An indirect ELISA and a PCR technique for the detection of grouper (*Epinephelus marginatus*) mislabeling. **Food Additives and Contaminants** **25**, 677-683. [PDF](#)

ASENSIO, L., SAMANIEGO, L., PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Detection of grouper mislabelling in the fish market by an immunostick colorimetric assay. **Food and Agricultural Immunology** **19**, 141-147. [PDF](#)

BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ-SALA, B., HERRANZ, C., HERNÁNDEZ, P.E., y CINTAS, L.M. (2008). Antimicrobial activity of *Enterococcus faecium* L50, a strain producing enterocins L50 (L50A and L50B), P and Q, against beer-spoilage lactic acid bacteria in broth, wort (hopped and unhopped), and alcoholic and non-alcoholic lager beers. **International Journal of Food Microbiology** **31**, 125:293-307. [PDF](#)

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2008). Cooked meat sausages enriched with n-3 polyunsaturated fatty acids by the incorporation of pre-emulsified fish oil. **Meat Science** **80**, 183-193. [PDF](#)

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2008) Conventional and reduced-fat cooked meat sausages enriched with folic acid. **Fleischwirtschaft** **23**, 58-60.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2008) Effect of pre-emulsified fish oil – as source of PUFA n₃ – on microstructure and sensory properties of mortadella, a Spanish bologna-type sausage. **Meat Science** **80**, 183–193. [PDF](#)

CALVO, M.M., GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2008). Dry fermented sausages enriched with lycopene from tomato peel. **Meat Science** **80**, 167-172. [PDF](#)

CRIADO, R., GUTIÉRREZ J., BUDIN-VERNEUIL, A., HERNÁNDEZ, P.E., HARTKE, A., CINTAS, L.M., AUFRAY, Y., y BENACHOUR, A. (2008). Molecular analysis of the replication region of the pCIZ2 plasmid from the multiple bacteriocin producer strain *Enterococcus faecium* L50. **Plasmid** **60**, 181-189. [PDF](#)

DELGADO, S., ARROYO, R., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). PCR-DGGE assessment of the bacterial diversity of breast milk in women with lactational infectious mastitis. **BMC Infectious Diseases** **8**, 51.

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Differentiation of European wild boar (*Sus scrofa scrofa*) and domestic swine (*Sus scrofa domestica*) meats by PCR analysis targeting specific the mitochondrial D-loop and the nuclear melanocortin receptor 1 (MC1R) genes. **Meat Science** **78**, 314-322. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E. GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Real-time PCR for detection and quantification of red deer (*Cervus elaphus*), fallow deer (*Dama dama*) and roe deer (*Capreolus capreolus*) in meat mixtures. **Meat Science** **79**, 289-298. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Real-time PCR for quantitative detection of chamois (*Rupicapra rupicapra*) and pyrenean ibex (*Capra pyrenaica*). **Journal of the AOAC International** **91**, 103-111. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2008). Diferenciación de carnes de jabalí europeo (*Sus scrofa scrofa*) y cerdo doméstico (*Sus scrofa domestica*) mediante el análisis por PCR de la región mitocondrial D-loop y el gen nuclear MC1R. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **2**, 175-180.

FERNÁNDEZ, L., DELGADO, S., HERRERO, H., MALDONADO, A., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). The bacteriocin nisin, an effective agent for the treatment of staphylococcal mastitis during lactation. **Journal of Human Lactation** **24**, 311-316.

- GARCÍA, M.L., CALVO, M.M., and SELGAS, M.D. (2008). Beef hamburgers enriched in lycopene using dry tomato peel as an ingredient. **Meat Science** **83**, 45-49. [PDF](#)
- GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., DELGADO, E., RAFTER, J., y MORALES, P. (2008). Organosulfur compounds alone or in combination with vitamin C protect against N-nitrosodibutylamine and N-nitrosopiperidine-induced oxidative DNA damage in HepG2 cells. **Chemico-Biological Interactions** **173**, 9-18.
- GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., DELGADO, E., MORALES, P. (2008). Efecto protector de compuestos organosulfurados, isotiocianatos y vitamina C frente al daño oxidativo y alquilativo al DNA inducido por N-nitrosaminas. **Alimentaria** **391**, 104-105.
- GARCÍA, A., MORALES, P., ARRANZ, N., DELGADO, E., RAFTER, J., y HAZA, A.I. (2008). Induction of apoptosis and reactive oxygen species production by N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine in human leukemia cells. **Journal of Applied Toxicology** **28**, 455-465. [PDF](#)
- GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., RAFTER, J., y MORALES, P. (2008). Protective effects of isothiocyanates alone or in combination with vitamin C towards N-nitrosodibutylamine or N-nitrosopiperidine-induced oxidative DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE)/HepG2 assay. **Journal of Applied Toxicology** **28**, 196-204. [PDF](#)
- HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J. A., DE LA HOZ, L., HIERRO, E., SOTO, E., and CAMBERO, M. I. (2008). Fatty acid composition of salami from different countries and their nutritional implications. **International Journal of Food Sciences and Nutrition** **59** (7-8), 607-618. [PDF](#)
- HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I. ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., CARMONA, P. (2008). Raman spectroscopy study of the structural effect of microbial transglutaminase on meat systems and its relationship with textural characteristics. **Food Chemistry** **109**, 25-32. [PDF](#)
- HERRERO, A. M, DE LA HOZ, L., ORDÓÑEZ, J. A, HERRANZ, B, ROMERO DE ÁVILA, M.D., CAMBERO, M.I. (2008). Tensile properties of cooked meat sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) parameters and physico-chemical characteristics. **Meat Science** **80**, 690-696. [PDF](#)
- JIMÉNEZ E., DELGADO S., MALDONADO A., ARROYO R., FERNÁNDEZ L., ABUJAR M., GARCÍA N., GÓMEZ A., RODRÍGUEZ J.M. (2008). *Staphylococcus epidermidis* as a differential trait of the fecal microbiota of breast-fed infants. **BMC Microbiology** **8**, 143.
- JIMÉNEZ E., FERNÁNDEZ L., DELGADO S., GARCÍA N., ALBÚJAR M., GÓMEZ A., RODRÍGUEZ J.M. (2008). Assessment of the bacterial diversity of human colostrum by cultural-based techniques. Analysis of the staphylococcal and enterococcal populations. **Research in Microbiology** **159**, 595-601.

JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., MALDONADO, A., MARTÍN, R., OLIVARES, M., XAUS, J., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Oral administration of lactobacilli strains isolated from breast milk as an alternative for the treatment of infectious mastitis during lactation. **Applied and Environmental Microbiology** **74**, 4650-4655.

JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., MARTÍN, R., ODRIOZOLA, J.M., OLIVARES, M., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Is meconium from healthy newborns actually sterile?. **Research in Microbiology** **159**, 187-193.

LÓPEZ-TOMÁS, L. A., ORDÓÑEZ, J. A., MEDIAVILLA, C., RODRÍGUEZ-MARÍN, J. L., SARMIENTO, P., ZAMORA, A. Y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2008). Effect of growth temperatura and pH on the aminopeptidase activity of *Pseudomonas putida*, *P. fluorescens* and *Flavobacterium odoratum*; the 4-Nitroaniline test is reliable. **Folia Microbiology** **53** (5), 423-426. [PDF](#)

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I. Y MARTÍN, R. (2008). Real time PCR for quantitative detection of bovine tissues in food and feed. **Journal of Food Protection** **71**, 564-572.

MARTÍN, I., GARCÍA, T. Y MARTÍN, R. (2008). Detección de ADN de pescado en piensos vegetales mediante una técnica de PCR en tiempo real. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **2**, 37-44.

MAYO B., DELGADO S., RODRÍGUEZ J.M., GUEIMONDE M. (2008). Old and new facts of probiotics: where we are and where we are going. **CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources** **3**, 055.

PAVÓN, M.A., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2008). Utilización del gen *Alta1* para la detección de *Alternaria* spp en productos hortofrutícolas mediante una técnica de PCR. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **2**, 105-113.

PENTIMALLI, D., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2008). Detección específica de *Arcobacter butzleri* en carne de pollo mediante una técnica de PCR. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **2**, 26-31.

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., y MARTÍN, R. (2008). Autenticación de carne y productos cárnicos procedentes de codorniz, faisán, perdiz y pintada mediante una técnica de PCR con cebadores especie específicos. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias** **2**, 199-206.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008). La sal y el origen de la arriería (I): La creación de una necesidad. **Revista Serrablo** **147**, 4-8.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008). La sal y el origen de la arriería (II): Naval, centro salinero del Alto Aragón (I). **Revista Serrablo** **148**, 4-10.

RODRÍGUEZ, J.M., JIMÉNEZ, E., MERINO, V., MALDONADO, M.L., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., MARTÍN, R. (2008). Microbiota de la leche humana en condiciones fisiológicas. **Acta Pediátrica Española** **66**, 77-82.

SALAZAR, M.P., GARCÍA, M.L., and SELGAS, M.D. (2007). The effect of fructooligosaccharides on the sensory characteristics of dry fermented sausages. **International Journal of Food Science and Technology** (aceptado).

SÁNCHEZ, J., BORRERO, J., GÓMEZ-SALA, B., BASANTA, A., HERRANZ, C., CINTAS, L.M., y HERNÁNDEZ, P. E. (2008). Cloning and heterologous production of hiracin JM79, a Sec-dependent bacteriocin produced by *Enterococcus hirae* DCH5, in lactic acid bacteria and *Pichia pastoris*. **Applied and Environmental Microbiology** **74**, 2471-2479. [PDF](#)

SANTOS, C., HOZ, L., CAMBERO, I., CABEZA, C., y ORDÓÑEZ, J.A. (2008). Enrichment of dry-cured ham with α -linolenic acid and α -tocopherol by the use of linseed oil and α -tocopheryl acetate in pig diets. **Meat Science** **80**, 668-674. [PDF](#)

SELGAS, M.D., GARCÍA M.L., and CALVO, M.M. (2009) Effects of irradiation and storage on the physico-chemical and sensory properties of hamburgers enriched with lycopene. **International Journal of Food Science and Technology** **44**, 1983-1989.

SILVA, T.J.P., HERRERO, A.M., HOZ, L., CAMBERO, M.I. (2008). Cecina de caballo: Particularidades físico-químicas y lipídicas. **Alimentaria**, marzo **08**, 100-101.

SOTO, E., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., HIERRO, E., HERRANZ, B., LÓPEZ-BOTE, C., CAMBERO, M.I. (2008). Impact of feeding and rearing systems of Iberian pigs on volatile profile and sensory characteristics of dry-cured loin. **Meat Science** **79**, 666-676. [PDF](#)

2009

AGUIRRE, J. S., PIN, C., RODRÍGUEZ, M. R., AND GARCÍA DE FERNANDO, G. D. (2009). Analysis of the Variability in the Number of Viable Bacteria after Mild Heat Treatment of Food. **Applied and Environmental Microbiology**, Vol. 75, No. 22, 6992–6997. [PDF](#)

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., ROJAS, M., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). PCR-based methodology for the authentication of grouper (*Epinephelus marginatus*) in commercial fish fillets. **Food Control**, 20: 618-622.

ASENSIO, L., GONZALEZ, I., PAVÓN, M.A., GARCÍA, T., MARTÍN, M. (2009) Autenticación de filetes de mero mediante técnicas de ELISA y PCR. **Alimentaria**, **2009**: 98-102

BASANTA, A., C. HERRANZ, J. GUTIÉRREZ, R. CRIADO, P. E. HERNÁNDEZ, and CINTAS. L.M. (2009). Development of bacteriocinogenic strains of *Saccharomyces cerevisiae* heterologously expressing and secreting the leaderless enterocin L50 peptides L50A and L50B from *Enterococcus faecium* L50. **Applied and Environmental Microbiology**, 75: 2382-2392.

- BASANTA, A., B. GÓMEZ-SALA, J. SÁNCHEZ, C. HERRANZ, P. E. HERNÁNDEZ, and CINTAS, L. M. (2009). Heterologous expression and secretion of biologically active enterocin L50 (L50A and L50B), a two-component bacteriocin from *Enterococcus faecium* L50, in the methylotrophic yeast *Pichia pastoris*. **Applied and Environmental Microbiology**, **76**: 3314-3324.
- CABEZA, M.C., HOZ, L., VELASCO, R., CAMBERO, M.I., y ORDÓÑEZ, J.A. (2009). Safety and quality of ready-to-eat dry fermented sausages subjected to E-beam radiation. **Meat Science**, **83**, 320-327.
- COLLADO, M.C., DELGADO, S., MALDONADO, A., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Assessment of the bacterial diversity of breast milk of healthy women by quantitative real time PCR. **Letters in Applied Microbiology**, **48**: 523-528.
- DELGADO, E., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A., and MORALES, P. (2009). Myricetin, quercetin, (+)catechin and (-)epicatechin protect against N-nitrosamines-induced DNA damage in human hepatoma cells. **Toxicology in vitro**, **A, Vol. 23**, 1292- 1297. [PDF](#)
- DELGADO, S., ARROYO, R., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Mastitis infecciosas durante la lactancia: un problema infravalorado (I). **Acta Pediátrica Española**, **67**: 77-84.
- DELGADO, S., ARROYO, R., JIMÉNEZ, E., HERRERO, E., DEL CAMPO, R., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). *Staphylococcus epidermidis* strains isolated from breast milk of women suffering infectious mastitis: potential virulence traits and resistance to antibiotics. **BMC Microbiology**, **9**: 82.
- DELGADO, S., COLLADO, M.C., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Bacterial analysis of breast milk: a tool to differentiate Raynaud's phenomenon from infectious mastitis during lactation. **Current Microbiology**, **59**: 59-64.
- FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., DOOLEY, J., GARRETT, S., BROWN, H.M., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). Application of PCR-RFLP analysis and lab-on-a-chip capillary electrophoresis for the specific identification of game and domestic species. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **89**: 843-847.
- FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). Producción y comercialización de carne y productos cárnicos procedentes de especies de caza mayor. **Eurocarne**, **182**: 40-47.
- FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2009). A lightCycler TaqMan PCR assay for quantitative detection of chamois (*Rupicapra rupicapra*) and Pyrenean ibex (*Capra pyrenaica*) in meat mixtures. **International Journal of Food Science and Technology**, **44**: 1997-2004.
- FERNÁNDEZ, M., MANZANO, S., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., y HIERRO, E. (2009). Pulsed light inactivation of *Listeria monocytogenes* through different plastic films. **Foodborne Pathogens and Disease**, **6**, 1265-1267.

FERNÁNDEZ, L., DELGADO, S., HERRERO, H., MALDONADO, A., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Nuestra otra “vida interior”: de la microbiota intestinal al metagenoma humano. **Alimentacion, Nutricion y Salud**, **16**: 16-22.

GARCÍA, M. L., CALVO, M.M., y SELGAS, M.D. (2009) Beef hamburgers enriched in lycopene using dry tomato peel as an ingredient. **Meat Science**. **83**, 45-49. [PDF](#)

GARCÍA, A., MORALES, P., ARRANZ, N., DELGADO M. E., RAFTER, J., and HAZA, A. I. (2009). Antiapoptotic effects of dietary antioxidants towards N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced apoptosis in HL-60 and HepG2 cells. **Journal of Applied Toxicology**. 2009; 29: 403–413. [PDF](#)

GARCÍA, A., MORALES, P., RAFTER, J., and HAZA, A.I. (2009). Nitrosopiperidine and N-Nitrosodibutylamine induce apoptosis in HepG2 cells via the caspase dependent pathway **Cell Biology Internacional**. Vol. **33**, 1280- 1286. [PDF](#)

HERRERO, A.M, CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CARMONA, P. (2009). Plasma powder as cold-set binding agent for meat system: Rheological and Raman spectroscopy study. **Food Chemistry** **113**, 493-499. [PDF](#)

HERRERO, A.M., CARMONA, P., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I. (2009). Raman spectroscopic study of electron-beam irradiated cold-smoked salmon. **Food Research International** **42**, 216-220. [PDF](#)

HERRERO, A.M., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J. A., CASTEJÓN, D., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CAMBERO, M. I. (2009). Magnetic resonance imaging studies of the cold-set gelation on plasma powder and meat systems. **Food Research International**. **42**, 1362-1372

HIERRO, E., MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., y FERNÁNDEZ, M. (2009). Inactivation of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis on shell eggs by pulsed light technology. **International Journal of Food Microbiology** **135**, 125-130 (2009). [PDF](#)

JIMÉNEZ, E., DELGADO, S., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Mastitis infecciosas durante la lactancia: un problema infravalorado (II). **Acta Pediátrica Española**, **67**: 125-132.

LARA-VILLOSLADA, F., SIERRA, S., DÍAZ-ROPERO, M.P., RODRÍGUEZ, J.M., XAUS, J., OLIVARES, M. (2009). Safety Assessment of *Lactobacillus fermentum* CECT5716, a probiotic strain isolated from human milk. **Journal of Dairy Research**, **76**: 216-221.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). PCR múltiple para la detección de leche de vaca en mezclas con leche de oveja o cabra. **Alimentaria**, **400**: 102-107.

MALDONADO, A., CABALLERO, B., JIMÉNEZ, E., JIMÉNEZ-DÍAZ, R., RUÍZ-BARBA, J.L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Enterocin C, a class IIb bacteriocin produced by *E. faecalis* C901, a strain isolated from human colostrum. **International Journal of Food Microbiology** **103**: 105-112.

MARÍN, M.L., ARROYO, R., JIMÉNEZ, E., GÓMEZ, A., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Cold storage of human milk: effect on its bacterial composition. **Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition**, **49**: 343-348.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2009). Polymerase chain reaction detection of rabbit DNA in food and animal feed. **World Rabbit Science**, **17**: 27-34.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2009). SYBR-Green real-time PCR approach for the detection and quantification of pig DNA in feedstuffs. **Meat Science**, **82**: 252-259.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2009). Detection of horse DNA in feedstuffs using a polymerase chain reaction assay. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, **89**: 1202-1206.

MARTÍN, R., DELGADO, S., MALDONADO, A., JIMÉNEZ, E., OLIVARES, M., FERNÁNDEZ, L., SOBRINO, O.J., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Isolation of lactobacilli from sow milk and evaluation of their probiotic potential. **Journal of Dairy Research**, **79**: 1-8.

MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., HEILIG, H., FERNÁNDEZ, L., MARÍN, M.L., ZOETENDAL, E.G., RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Isolation of bifidobacteria from breast milk and assessment of the bifidobacterial population by PCR-denaturing gradient gel electrophoresis and quantitative real-time PCR. **Applied and Environmental Microbiology**, **75**: 965- 969.

MEDINA, M., CABEZA, M. C., BRAVO D. A., CAMBERO, I., MONTIEL, R., ORDOÑEZ, J. A., NUÑEZ, M., y HOZ, L. (2009). A comparison between E-beam irradiation and high pressure treatment for cold-smoked salmon sanitation: microbiological aspects. **Food Microbiology**. **26**, 224-227.

PAVÓN, M.A., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2009). Diferenciación de grupos de especies del género *Alternaria* mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, **3**: 119-128.

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2009). Detección de ADN bovino y ovino en piensos comerciales mediante una técnica de PCR en tiempo real. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, **3**: 176-183.

PENTIMALLI, D., PEGELS, N., GARCÍA, T., MARTÍN, R., and GONZÁLEZ, I. (2009) Specific PCR Detection of *Arcobacter butzleri*, *Arcobacter cryaerophilus*, *Arcobacter skirrowii*, and *Arcobacter cibarius* in Chicken Meat. **Journal of Food Protection**, Vol. **72**, No. **7**, 1491–1495. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). Identification of raw and heat treated meats from game bird species by polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism of the mitochondrial D-loop gene. **Poultry Science**, **88**: 669-679.

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2009). Authentication of meats from quail (*Coturnix coturnix*), pheasant (*Phasianus colchicus*), partridge (*Alectoris spp*) and guinea fowl (*Numida meleagris*) using polymerase chain reaction targeting specific sequences from the mitochondria 12S rRNA gene. **Food Control**, **20**: 896-902.

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2009). Identificación de carnes procedentes de aves de caza y de la avicultura alternativa mediante una técnica de PCR en tiempo real. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, **3**: 79-89.

Use of the E-beam radiation to diminish the late blowing of cheese slices. Póster. III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2009). Lisboa (Portugal). 2 - 4 Diciembre 2009 **PUBLICACIÓN**: Book of Abstracts, p. 362

SALAZAR, M.P., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2009). Short-chain fructooligosaccharides as potential functional ingredient in dry fermented sausages with different fat levels. **International Journal of Science and Technology**, **44**, (6), 1100-1107. [PDF](#).

SELGAS, M.D., GARCÍA M.L., and CALVO, M.M. (2009) Effects of irradiation and storage on the physico-chemical and sensory properties of hamburgers enriched with lycopene. **International Journal of Food Science and Technology** **44**, 1983-1989.

SELGAS, M.D., SALAZAR, P., and GARCÍA, M.L. (2009) Usefulness of calcium lactate, citrate and gluconate for calcium enrichment of dry fermented sausages. **Meat Science**. **82**, 478-480. [PDF](#).

SOTO, E., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J. A., HERRANZ, B., HIERRO, E. LÓPEZ-BOTE, C., y CAMBERO, M. I. (2009). The feeding and rearing systems of Iberian pigs affect the lipid composition and texture profile of dry-cured loin. **Journal of Animal and Feed Sciences**. **18**, 78-79. [PDF](#)

2010

BASANTA, A., B. GÓMEZ-SALA, J. SÁNCHEZ, D. B. DIEP, C. HERRANZ, P. E. HERNÁNDEZ, and CINTAS, L.M. (2010). Use of the Yeast *Pichia pastoris* as an Expression Host for Secretion of Enterocin L50, a Leaderless Two-Peptide (L50A and L50B) Bacteriocin from *Enterococcus faecium* L50. **Applied and Environmental Microbiology**, **76**: 3314-3324.

CABEZA, M.C., CÁRCEL, J. A., ORDÓÑEZ, J. A., CAMBERO, I., HOZ, L., GARCÍA, M. L., y BENEDITO, J. (2010). Relationships among selected variables affecting the resistance of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis to thermoultrasonication. **Journal of Food Engineering**. **98**, 71-75. [PDF](#)

CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., NUÑEZ, M., MEDINA, M., HOZ, L., y ORDÓÑEZ, J.

A. (2010). Behaviour of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in E-beam treated RTE cooked ham at refrigeration temperatures. **Food Microbiology**. Enviado. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2010). Autenticación de carnes procedentes de especies de caza mayor I. Técnicas basadas en el análisis de proteínas. **Eurocarne**, **184**: 171-180. [PDF](#)

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, I., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2010). Autenticación de carnes procedentes de especies de caza mayor II. Técnicas basadas en el análisis del ADN. **Eurocarne**, **185**: 112-115. [PDF](#)

GALÁN, I, GARCÍA, M.L., and SELGAS, M.D. (2010). Effects of irradiation on hamburgers enriched with folic acid. **Meat Science** **84**, 437-443. [PDF](#)

MADEMTZOGLOU S., HAZA, A.I., COTO, A.L., and MORALES, P. (2010). Rosemary, Heather and Heterofloral Honeys Protect towards Cytotoxicity of Acrylamide in Human Hepatoma Cells. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias**, **4**: 12-32. [PDF](#)

MARTÍN, I., GARCÍA, T., FAJARDO, V., ROJAS, M., HERNÁNDEZ, P.E., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. (2010). Real time PCR approach for detection of fish DNA in feedstuffs. **Journal of the AOAC International**, **6**: 1768-1777. [PDF](#)

MORALES, P., ARRANZ N. , HAZA, A.I. (2010). Apoptosis induced by N-nitrosamines in two cancer cell lines. **Journal of Environmental Protection online**, **1 (No.3)**: 314- 323. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., PEGELS, N., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2010). PCR detection and identification of *Alternaria* species-groups in processed foods based on the genetic marker *Alt a 1*. **Food Control**, **21**: 1745-1756. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., PEGELS, N., LAGO, A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2010). A novel TaqMan real time polymerase chain reaction assay for verifying the authenticity of meat and commercial meat products from game birds. **Food Additives and Contaminants A**, **6**: 749-763.

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2010). Polymerase chain reaction assay for verifying the labeling of meat and commercial meat products from game birds targeting specific sequences from the mitochondrial D-loop region. **Poultry Science**, **89**: 1021-1032 [PDF](#)

ROMERO DE ÁVILA, M.D., ORDÓÑEZ, J. A., HOZ, L., HERRERO, A. M., CAMBERO, M. I. (2010). Microbial transglutaminase for cold-set binding of unsalted/salted pork models and restructured dry ham. **Meat Science**. **84**, 747-754. [PDF](#)

SOTO, E., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., HIERRO, E., HERRANZ, B., LÓPEZ-BOTE, C., and CAMBERO, M.I. (2010). Volatile profile and sensory characteristics of dry-cured loins as affected by feeding level in the period previous to the late fattening phase and by rearing system of iberian pigs. **Journal of Muscle Foods**. **21**, 636-657. [PDF](#)

VÁZQUEZ-VILLANUEVA, J., ORGAZ, B., ORTÍZ, S., LÓPEZ, V., MARTÍNEZ-SUÁREZ J.V., and SAN JOSÉ, C. (2010). Predominance and Persistence of a Single Clone of *Listeria*

ivanovii in a Manchego Cheese Factory Over 6 Months. **Zoonoses Public Health**. **57**, 402–410. [PDF](#)

2011

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2011). Effects of electron beam irradiation on the variability in survivor number and duration of lag phase of four food-borne organisms. **International Journal of Food Microbiology**. **149**, 236-246. [PDF](#)

BENEDITO, J., CAMBERO, M.I., ORTUÑO, C., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L. (2011). Modeling and optimization of sensory changes and shelf-life in vacuum-packaged cooked ham treated by E-beam irradiation. **Radiation Physics and Chemistry**. **80**, 505-513. [PDF](#)

BORRERO, J., JIMÉNEZ, J.J., GÚTIEZ, L., HERRANZ, C., CINTAS, L.M., HERNÁNDEZ, P.E. (2011). Use of the *usp45* lactococcal secretion signal sequence to drive the secretin and functional expression of enterococcal bacteriocins in *Lactococcus lactis*. **Applied Genetics and Molecular Biotechnology**. **89**, 131-143. [PDF](#)

BORRERO, J., BREDE, D.A., SKAUGEN M., DZUNG, B.D., HERRANZ, C., NES, I.F., CINTAS, L.M., HERNÁNDEZ, P.E. (2011). Characterization of Garvicin ML, a Novel Circular Bacteriocin Produced by *Lactococcus garviae* DCC43, Isolated from Mallard Ducks (*Anas platyrhynchos*). **Applied and Environmental Microbiology**, January 2011, 369-373. [PDF](#)

BURGOS, J., HOZ, L., CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A. (2011). Viability of freeze-dried cultures of lactic acid bacteria after storage for 30 to 40 years. **Milchwissenschaft**. **66** (2). 135-137. [PDF](#)

CABEZA, M.C., CAMBERO, M.I., DE LA HOZ, L., GARCÍA, M.L., ORDÓÑEZ, J.A. (2011). Effect of the thermoultrasonic treatment on the eggshell integrity and their impact on the microbial quality. **Innovative Food Science and Emerging Technologies**. **12**, 111-117. [PDF](#)

CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L. (2011). Effect of E-Beam Treatment on the Safety and Shelf Life of Mayonnaise Potato Salad. **Foodborne Pathogens and Disease**. **8** (2). 2011., 221-229. [PDF](#)

ESCUADERO, R., VALHONDO, M., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CABEZA, M.C., VELASCO, R., CAMBERO, M.I. (2011). Electron spin resonance (ESR) spectroscopy study of dry-cured ham treated with electron-beam. **Food Chemistry**. **133** (2012), 1530-1537. [PDF](#)

GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). Bioaccessibility of folic acid added to ready-to-eat meat products. **Fleischwirtschaft** 2/2012, 54-56. [PDF](#)

GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). Effects of ionising irradiation on quality and sensory attributes of ready-to-eat dry fermented sausages enriched with folic acid. **International Journal of Food Science and Technology**. **46**, 469-477. [PDF](#)

GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). Irradiation is useful for manufacturing ready-to-eat cooked meat products enriched with folic acid. **Meat Science**. **87**, 330-335. [PDF](#)

GÁMEZ, M.C., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). Irradiation of ready-to-eat sausages

containing lycopene. **Italian Journal of Food Science. 23 (3)**, 260-269. [PDF](#)

GARCÍA DE FERNANDO, G, GAÑÁN, M., RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J. (2011). Envasado de alimentos en atmósferas modificadas. **Alimentación, Equipos y Tecnología+Equipack. 258**, 44-49.

GARCÍA DE FERNANDO, G, GAÑÁN, M., RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J. (2011). ¿Está exento de riesgos microbiológicos el envasado en atmósferas modificadas?. **Alimentación, Equipos y Tecnología+Equipack. 264**, 36-42.

GARCÍA, A, HAZA, A.I. AND MORALES, P. (2011). N-Nitrosopiperidina y N-Nitrosodibutilamina (I): Formación, exposición humana y metabolismo. N-Nitrosopiperidine and N.Nitrosodibutylamine (I): Formation, Human Exposure and Metabolism. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias. 2011. 5 (1)**, 27-47. [PDF](#)

GARCÍA, A, HAZA, A.I. AND MORALES, P. (2011). N-Nitrosopiperidina y N-Nitrosodibutilamina (II): Relevancia en la carcinogénesis química y genotoxicidad. N-Nitrosopiperidine and N.Nitrosodibutylamine (I): Relevante in chemical acrcinogenesis and genotoxicity. **Revista Complutense de Ciencias Veterinarias. 2011. 5 (1)**, 48-68. [PDF](#)

GONZÁLEZ PEÑA, A., RODRÍGUEZ VARGAS, M.R., AGUIRRE GARCÍA, J., GARCÍA DE FERNANDO MINGUILLÓN, G. (2011). Efecto del tamaño del inóculo en la fase de latencia de *Listeria innocua* a temperaturas de refrigeración. **Reduca (Recursos Educativos). Serie Congresos Alumnos. 2011. 3 (3): 1**.

HAZA, A.I., COTO, A.L., and MORALES, P. (2011). Comparison of the Ability of Myricetin and Quercetin to Modulate the Oxidative DNA Damage Induced by Heterocyclic Amines. (2011). **Food and Nutrition Sciences. 2**. 356-365. [PDF](#)

HAZA, A.I., and MORALES, P. (2011). Effects of (+) catechin and (-) epicatechin on heterocyclic amines-induced oxidative DNA damage. **Journal of Applied Toxicology. 31**, 53-62. [PDF](#)

HIERRO, E., BARROSO, E., DE LA HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., MANZANO, S., FERNÁNDEZ, M. (2011). Efficacy of pulsed Light for shelf-like extension and inactivation of *Listeria monocytogenes* on ready-to-eat cooked meat products. **Innovative Food Science and Emerging Technologies. 12**, 275-281. [PDF](#)

MUÑOZ-ATIENZA, E., LANDETA, G., DE LAS RIVAS, B., GÓMEZ-SALA, B., MUÑOZ, R., HERNÁNDEZ, P.E., CINTAS, L.M., HERRANZ, C. (2011). Phenotypic and genetic evaluations of biogenic amine production by lactic acid bacteria isolated from fish and fish products. **International Journal of Food Science and Technology. 146**, 212-216. [PDF](#)

ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., CABEZA, M.C., GARCÍA MÁRQUEZ, I., JIMÉNEZ, S., VELASCO, R., CAMBERO, M.I. (2011). Eficacia de la aplicación de electrones acelerados para la eliminación de patógenos. Técnica y Producción. **Boletín AICE. Septiembre 2011**, 38-39. [PDF](#)

ORGAZ, B., LOBETE, M.M., H. PUGA, C., AND SAN JOSÉ, C. (2011). Effectiveness of Chitosan against Mature Biofilms Formed by Food Related Bacteria. **International Journal of Molecular Sciences. 12**, 817-828. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., DE LA CRUZ, S., MARTÍN, R., GARCÍA LACARRA, T. (2011). The use of high-performance liquid chromatography to detect ochratoxin A in dried figs from the Spanish market. **Journal of Science Food and Agriculture. 92 (2012)**, 74-77. © 2011 Society of Chemical Industry. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., ROJAS, M., PEGELS, N., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2011). PCR detection of *Alternaria* spp. in processed foods based on the internal transcribed spacer (ITS) genetic marker. **Journal of Food Protection**, **74** (2): 240-247. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., LUNA, A., DE LA CRUZ, S., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2011). PCR-based assay for the detection of *Alternaria* species and correlation with HPLC determination of altenuene, alternariol and alternariol monomethyl ether production in tomato products. **Food Control**. **25** (2012), 45-52. [PDF](#)

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., and MARTÍN, R. (2011). Detection of Banned Ruminant-Derived Material in Industrial Feedstuffs by Taqman Real-Time PCR Assay. **Journal of Food Protection**, **74** (8): 1300-1308. [PDF](#)

RODRÍGUEZ, J.M. (2011). Un alimento “vivo”. La leche materna contiene bacterias que, una vez en el intestino infantil, desempeñan funciones biológicas relevantes. **Investigación y Ciencia**. Agosto 2011., 14-15. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2011). Application of species-specific polymerase chain reaction assays to verify the labeling of quail (*Coturnix coturnix*), pheasant (*Phasianus colchicus*) and ostrich (*Struthio camelus*) in pet foods. **Animal Feed Science and Technology**. **169**, 128-133. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P.E., MARTÍN, R. (2011). Authentication of meat and commercial meat products from common pigeon (*Columba livia*), woodpigeon (*Columba palumbus*) and stock pigeon (*Columba oenas*) using a Taqman[®] real-time PCR assay. **Food Control**. **23**, 369-376. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2011). Development of real-time PCR assay to control the illegal trade of meat from protected capercaillie species (*Tetrao urogallus*). **Forensic Science International**. **210**, 133-138. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., PAVÓN, M.A., PEGELS, N., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2011). Mitochondrial and nuclear markers for the authentication of partridge meat and the specific identification of red-legged partridge meat products by polymerase chain reaction. **Poultry Science**, **90**: 211-222. [PDF](#)

SOTO, A., CÁRDENAS, N., DELGADO, S., RODRÍGUEZ, J.M. AND FERNÁNDEZ, L. (2011). Breast milk microbiota: is there a relationship with HMOs?.

VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., DE LA HOZ, L., CAMBERO, M.I. (2011). Use of the E-beam radiation to diminish the late blowing of cheese. **International Dairy Journal**. **21**, 493-500. [PDF](#)

2012

AGUIRRE, J., BRAVO, C., ORDÓÑEZ, J.A., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2012). The Poisson Distribution is Applied to Improve the Estimation of Individual Cell and Micropopulation Lag Phases. **Advances in Microbiology**. **2**, 146-161. [PDF](#)

AGUIRRE, J.S., ORDÓÑEZ, J.A., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2012). A comparison of the effects of E-beam irradiation and heat treatment on the variability of *Bacillus cereus* inactivation and lag phase duration of surviving cells. **International Journal of Food**

Microbiology. 153, 444-452. [PDF](#)

AGUIRRE, J., RODRÍGUEZ, M.R., GONZÁLEZ, R., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2012). E-beam irradiation affects the maximum specific growth rate of *Bacillus cereus*. **International Journal of Food Science and Technology. 2012**, 1-5. [PDF](#)

BORRERO, J., GOTTHARD, K., JIMÉNEZ, J.J., BÖER, E., GÚTIEZ, L., HERRANZ, C., CINTAS, L.M., HERNÁNDEZ, P.E. (2012). Cloning, Production, and Functional Expression of the Bacteriocin Enterocin A, Produced by *Enterococcus faecium* T136, by the Yeasts *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Hansenula polymorpha*, and *Arxula adeninivorans*. **Applied and Environmental Microbiology. 78 (16)**, 5956-5961. [PDF](#)

CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C., ESCUDERO, R., MANZANO, S., GARCÍA-MÁRQUEZ, I., VELASCO, R., AND ORDÓÑEZ, J.A. (2012). Sanitation of selected Ready-to-Eat Intermediate-Moisture Foods of Animal Origin by E-Beam Irradiation. **Foodborne Pathogens and Disease. 9 (7)**, 594-599. [PDF](#)

DÍEZ, L., ROJO-BEZARES, B., ZARAGAZA, M., RODRÍGUEZ, J.M., TORRES, C., RUIZ-LARREA, F. (2012). Antimicrobial activity of pedocin PA-1 against *Oenococcus oeni* and other wine bacteria. **Food Microbiology. 31**, 167-172. [PDF](#)

ESCUDEO, R., VALHONDO, M., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L., CABEZA, M.C., VELASCO, R., CAMBERO, M.I. (2011). Electron spin resonance (ESR) spectroscopy study of dry-cured ham treated with electron-beam. **Food Chemistry. 133 (2012)**, 1530-1537. [PDF](#)

GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2012). Bioaccessibility of folic acid added to ready-to-eat meat products. **Fleischwirtschaft 2/2012**, 54-56. [PDF](#)

GARCÍA-MÁRQUEZ, I., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, M.C. (2012). Shelf-Life Extension and sanitation of Fresh Pork Loin by E-Beam Treatment. **Journal of Food Protection, 75 (12)**: 2179-2189. [PDF](#)

GARCÍA-MÁRQUEZ, I., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., CABEZA, M.C. (2012). Use of E-Beam for Shelf-Life Extension and Sanitizing of Marinated Pork Loin. **International Journal of Microbiology, 2012**. pp 1-12. [PDF](#)

GARCÍA LACARRA, T. (2012). Detección de *Alternaria* spp en alimentos mediante técnicas fenotípicas. **Técnicas de Laboratorio N° 375 Octubre 2012. Control de Alimentos**, páginas1-4. [PDF](#)

GARCÍA LACARRA, T. (2012). Detección de *Alternaria* spp en alimentos mediante técnicas genéticas. **Técnicas de Laboratorio N° 377 Diciembre 2012. Control de Alimentos**, páginas 746-751. [PDF](#)

GARCÍA LACARRA, T. (2012). Técnicas de detección de las micotoxinas de *Alternaria* spp en alimentos. **Técnicas de Laboratorio N° 374 Septiembre 2012, Control de Alimentos**. Páginas 552-556. [PDF](#)

GÓMEZ DE SEGURA, A., ESCUDER, D., MONTILLA, A., BUSTOS, G., PALLÁS, C., FERNÁNDEZ, L., CORZO, N., and RODRÍGUEZ, J.M. (2012). Heating-induced Bacteriological and Biochemical Modifications in Human Donor Milk After Holder Pasteurisation. **Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, 54 (2), February 2012**, pp. 197-203. [PDF](#)

GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., FERNÁNDEZ, S., MARTÍN, R. (2012). Current Status on

Arcobacter Research: An Update on DNA-Based Identification and Typing Methodologies. **Food Analytical Methods**. **5**, 2012, 956-968. [PDF](#)

HIERRO, E., GAÑÁN, M., BARROSO, E., FERNÁNDEZ, M. (2012). Pulsed Light treatment for the inactivation of selected pathogens and the shelf-life extension of beef and tuna carpaccio. **International Journal of Microbiology**. **158**, pp 42-48. [PDF](#)

FERNÁNDEZ HOSPITAL, X., HIERRO PAREDES, E., FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, M. (2012). Reducir los conservantes de los embutidos, ¿riesgo o beneficio?. **ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España)**. Diciembre 2012, Páginas 44-45. [PDF](#)

HAZA, A.I., MORALES, P. (2012). Spanish honeys protect against food mutagen-induced DNA damage. **Journal of Science Food and Agriculture**. (2013), 74-77. © 2013 Society of Chemical Industry. [PDF](#)

HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., FERNÁNDEZ, M. (2012) Survival of *Listeria innocua* in dry fermented sausages and changes in the typical microbiota and volatile profile as affected by the concentration of nitrate and nitrite. **International Journal of Food Microbiology**. **153**, 395-401. [PDF](#)

JIMÉNEZ, E., VILLAR-TAJADURA, M.A., MARÍN, M., FONTECHA, J., REQUENA, T., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2012). Complete Genome Sequence of *Bifidobacterium breve* CECT 7263, a Strain Isolated from Human Milk. **Journal of Bacteriology**. July 2012, **194** (14), p.3762-3763. [PDF](#)

LANGA, S., MALDONADO-BARRAGÁN, A., DELGADO, S., MARTÍN, R., MARTÍN, V., JIMÉNEZ, E., RUÍZ-BARBA, J.L., MAYO, B., CONNOR, R.I., SUÁREZ, J.E., RODRÍGUEZ, J.M. (2012). Characterization of *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, a strain isolated from human milk: from genotype to phenotype. **Applied Microbiology and Biotechnology**. **94**, 1279-1287. [PDF](#)

MARTÍN, V., MALDONADO-BARRAGÁN, A., JIMÉNEZ, E., RUAS-MADIEDO, P., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2012). Complete Genome Sequence of *Streptococcus salivarius* PS4, a Strain Isolated from Human Milk. **Journal of Bacteriology**. August 2012, **194** (16). p. 4466-4467. [PDF](#)

MARTÍN, V., MALDONADO-BARRAGÁN, A., MOLES, L., RODRÍGUEZ-BAÑOS, M., DEL CAMPO, R., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M., JIMÉNEZ, E. (2012). Sharing of Bacterial Strains Between Breast Milk and Infant Feces. **Journal of Human Lactation**. **28** (1), 36-44. [PDF](#)

MARTÍNEZ-VILLALUENGA, C., TORINO, M.I., MARTÍN, V., ARROYO, R., GARCIA-MORA, P., PEDROSA, I.E., VIDAL-VALVERDE, C., RODRÍGUEZ, J.M., FRÍAS, J. (2012). Multifunctional Properties of Soy Milk Fermented by *Enterococcus faecium* Strains Isolated from Raw Soy Milk. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. **60** (2012), 10235-10244. [PDF](#)

MONTIEL, R., CABEZA, M.C., BRAVO, D., GAYA, P., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., NÚÑEZ, M., MEDINA, M. (2012). A Comparison Between E-Beam Irradiation and High-Pressure Treatment for Cold-Smoked Salmon Sanitation: Shelf-Life, Colour, Texture and Sensory Characteristics. **Food and Bioprocess Technology**. DOI 10.1007/s11947-012-0954-y, 9 pages. [PDF](#)

MORALES, P., HAZA, A.I. (2012). Selective apoptotic effects of piceatannol and myricetin

in human cancer cells. **Journal of Applied Toxicology**. **32** (2012), 986-993. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., DE LA CRUZ, S., MARTÍN, R., GARCÍA LACARRA, T. (2011). The use of high-performance liquid chromatography to detect ochratoxin A in dried figs from the Spanish market. **Journal of Science Food and Agriculture**. **92** (2012), 74-77. © 2011 Society of Chemical Industry. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA LACARRA, T. (2012). A real-time reverse-transcriptase PCR technique for detection and quantification of viable *Alternaria* ssp. in foodstuffs. **Food Control**. **28** (2012), 286-294. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2012). Competitive direct ELISA based on a monoclonal antibody for detection of Ochratoxin A in dried fig samples. **Food and Agricultural Immunology**. Vol. 23, No 1, March 2012, 83-91. [PDF](#)

PAVÓN MORENO, M.A., GONZÁLEZ ALONSO, I., MARTÍN DE SANTOS, R.M., GARCÍA LACARRA, T. (2012). Importancia del género *Alternaria* como productor de micotoxinas y agente causal de enfermedades humanas. **Nutrición Hospitalaria**. **27** (6), 1772-1781. [PDF](#)

PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA LACARRA, T. (2012). ITS-based detection and quantification of *Alternaria* ssp. in raw and processed vegetables by real-time quantitative PCR. **Food Microbiology**. **32**, 165-171. [PDF](#)

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., FERNÁNDEZ, S., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2012). Evaluation of a TaqMan real-time PCR assay for the detection of chicken, turkey, duck, and goose material in highly processed industrial feed samples. **Poultry Science**. **91**, 1709-1719. [PDF](#)

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P.E., MARTÍN, R. (2011). Authentication of meat and commercial meat products from common pigeon (*Columba livia*), woodpigeon (*Columba palumbus*) and stock pigeon (*Columba oenas*) using a Taqman[®] real-time PCR assay. **Food Control**. **23** (2012), 369-376. [PDF](#)

2013

ÁVALOS FÚNEZ, A., HAZA, A.I., MATEO, D., MORALES, P. (2013). In vitro evaluation of silver nanoparticles on human tumoral and normal cells. **Toxicology Mechanisms and Methods**. **23** (3), 153-160. [PDF](#)

ESPINOSA-MARTOS, I., MONTILLA, A., GÓMEZ DE SEGURA, A., ESCUDER, D., BUSTOS, G., PALLÁS, C., RODRÍGUEZ, J.M., CORZO, N., FERNÁNDEZ, L. (2013). Bacteriological, Biochemical, and Immunological Modifications in Human Colostrum After Holder Pasteurisation. **56** (5) May 2013, 560-568. [PDF](#)

FERNÁNDEZ, L., LANGA, S., MARTÍN, V., MALDONADO, A., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, J.M. (2013). The human milk microbiota: Origin and potential roles in health and disease. **Pharmacological Research**. **69**, 1-10. [PDF](#)

GALÁN, I, GARCÍA, M.L. and SELGAS, M.D. (2013). Effect of the storage time on the folic acid added to ready-to-eat meat products manufactured by irradiation. **Radiation Physics and Chemistry**. **85**, pp. 193-196 (DOI:

<http://dx.doi.org/10.1016/j.radphyschem.2012.11.004>).

HAZA, A.I., MORALES, P. (2012). Spanish honeys protect against food mutagen-induced DNA damage. **Journal of Science Food and Agriculture**. (2013), 74-77. © 2013 Society of Chemical Industry. [PDF](#)

JEURINK, P.V., VAN BERGENHENEGOUWEN, J., JIMÉNEZ, E., KNIPPELS, L.M.J, FERNÁNDEZ, L., GARSSSEN, J., KNOL, J., RODRÍGUEZ, J.M., and MARTÍN, R. (2013). Human milk: a source of more life than we imagine. **Beneficial Microbes**. March 2013, 4 (1), pp.17-30. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I.M., DE LA CRUZ, S., PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2013). Development of a real time PCR assay for detection of allergenic trace amounts of peanut (*Arachis hypogaea*) in processed foods. **Food Control**. 30 (2013), 480-490. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I.M., DE LA CRUZ, S., PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2013). High resolution TaqMan real-time PCR approach to detect hazelnut DNA encoding for ITS rDNA in foods. **Food Chemistry**. 141 (2013), 1872-1880. [PDF](#)

LÓPEZ-CALLEJA, I.M., DE LA CRUZ, S., PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2013). Sensitive and specific detection of allergenic almond (*Prunus dulcis*) in commercial food products by Taqman real time polymerase chain reaction. **LWT-Food Science and Technology**, 56 (2014), 31-39. [PDF](#)

MUÑOZ-ATIENZA, E., GÓMEZ-SALA, B., ARAÚJO, C., CAMPANERO, C., DEL CAMPO, R., HERNÁNDEZ, P.E., HERRANZ, C. AND CINTAS, L. (2013). Antimicrobial activity, antibiotic susceptibility and virulence factors of Lactic Acid Bacteria of aquatic origin intended for use as probiotics in aquaculture. **BioMedCentral Microbiology**. 13:15 (2013), 22 pages. [PDF](#)

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2013). Avian-specific real-time PCR assay for authenticity control in farm animal feeds and pet foods. **Food Chemistry**. 142 (2014), 39-47. [PDF](#)

2014

LÓPEZ-CALLEJA, I.M., DE LA CRUZ, S., PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2013). Sensitive and specific detection of allergenic almond (*Prunus dulcis*) in commercial food products by Taqman real time polymerase chain reaction. **LWT-Food Science and Technology**, 56 (2014), 31-39. [PDF](#)

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2013). Avian-specific real-time PCR assay for authenticity control in farm animal feeds and pet foods. **Food Chemistry**. 142 (2014), 39-47. [PDF](#)

2.- Capítulos de Libros

[1992](#)

[1993](#)

1994

[1995](#)

[1996](#)

1997

1998

[1999](#)

[2000](#)

[2001](#)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

[2008](#)

[2009](#)

[2010](#)

[2011](#)

[2012](#)

[2013](#)

1992

ORDOÑEZ, J.A. y HERNANDEZ, P.E. (1992). Biotecnología de los cultivos iniciadores. En **Las biotecnologías de las IAA: Su repercusión en el hombre y la sociedad**. Xunta de Galicia. 261-270.

ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L. (1992). Alimentación y calidades de carnes de cerdo ibérico. En: **El cerdo ibérico, la naturaleza, la dehesa**. Editorial M.A.P.A. Madrid. 209-221.

1993

HOZ, L. (1993). Nuevas tendencias para la fabricación de productos cárnicos: carnes reestructuradas, productos hipocalóricos e hiposódicos. Problemas tecnológicos. En **Tecnología y calidad de los productos cárnicos**. Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes. Gobierno de Navarra. 197-205.

ORDOÑEZ, J.A. (1993).Ampliación de la vida útil de la carne refrigerada mediante envasado

a vacío y en atmósferas modificadas. En **Tecnología y calidad de los productos cárnicos**. Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes. Gobierno de Navarra. 191-196.

1995

LEE, H.A., ALCOCER, M.J.C., GARCIA LACARRA, T., JEENES, D.J. and MORGAN, M.R.A. (1995). Recombinant antibodies: expression in *Escherichia coli* using plasmid and phagemid vectors and application to food analytes. En **New Frontiers in Agrochemical Immunoassay**. D.A. Kurtz, J.H. Skerritt y L. Stanker (eds). AOAC International, VA, USA

1996

GARCIA DE FERNANDO, G.D., MANO, S.B. y ORDOÑEZ, J.A. (1996). Multiplication of psychrotrophic pathogens on meat stored under modified atmospheres. En **Concerted Action CT94-1456. Microbial Control in the Meat Industry**. (Eds. M.H. Hinton y C. Rowlings). University of Bristol Press. Bristol.

1999

MURILLO, J.J. (1999). Los procesos industriales de obtención del aceite de oliva virgen. La oliva y su aceite. Monográfico nº 7. Centro de estudios Comerciales del Bajo Aragón-Caspe. Institución Fernando el Católico. Caspe.

ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L. (1999). Carnes, pescados y huevos. En: **Tratado de Nutrición** (M. Hernández y A. Sastre, directores).363-375. ISBN: 84-7978-387-7. Editorial Díaz de Santos.

RUIZ, B., JASPE, A., SAN JOSE, C., GILBERT, P. y ALLISON, D.G. (1999). Compositional diversity among exopolysaccharides from planktonic and biofilm populations of *Pseudomonas fluorescens*. En: **The Good, the bad and the ugly**. (J.W. Wimpenny, P. Gilbert, J. Walker, M. Branding y R. Bayston, editores). Editorial Bioline. P 269-277.

2000

SANZ, B. y MURILLO, J.J. (2000). Alimentación probiótica y bacterias lácticas. En: **Alimentos y Salud**. Monografía VI. Real Academia de Farmacia. (B. Sanz, coordinador) 309-341.

2001

BARANYI, J. y PIN, C. (2001). Modelling microbiological safety. **En Food Process Modelling**. L.M. Tijskens, M.L.A.T.M. Hertog y BM Nicolaï. Capítulo 18, pp. 383-401. Woodhead Publishing, Cambridge.

KIVES, J., OVIEDO, P. y SAN JOSÉ, C. (2001). Mixed biofilms in cooled raw milk. En **Biofilm community interactions: chance or necessity?** P. Gilbert, D. Allison, M. Branding, J. Verran y J. Walker (eds.). Bioline, Cardiff, pp. 73-82.

MURILLO, J.J. (2001). Estudio comparativo de los aceites del Bajo Aragón y los de origen catalán. En **Actas del I Curso de Verano Interdisciplinar sobre el Aceite de Oliva: ciencia, economía y salud**. Centro de Estudios Comarcales del Bajo Aragón. Caspe, pp. 183-205.

SANZ, B. (2001). El aceite de oliva en el nuevo milenio. En **Actas del I Curso de Verano Interdisciplinar sobre el Aceite de Oliva: ciencia, economía y salud**. Centro de Estudios Comarcales del Bajo Aragón. Caspe, pp. 207-217.

2002

ORDÓÑEZ, J.A. y HOZ, L. (2001). Embutidos Crudos Curados. Tipos. Fenómenos Madurativos. Alteraciones. En **Enciclopedia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Vol.2**. S. Martín Bejarano (coordinador). Ediciones Martín & Macías, Plasencia (Cáceres), pp. 1063-1090.

CAMBERO, M.I. (2001). Carnes Reestructuradas. En **Enciclopedia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Vol.2**. S. Martín Bejarano (coordinador). Ediciones Martín & Macías, Plasencia (Cáceres), pp. 1485-1508.

2003

CARRERA, E., GARCÍA, T., CÉSPEDES, A., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). Smoked fish species identification by immunological and genetic techniques. En **Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**. R. Pérez Martín y C. Sotelo (eds). Gráficas Chapela, S.L. Vigo, pp: 120-125.

CRiado, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., AUFRAY, Y., NES, I. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2003). Secuencia nucleotídica y análisis funcional de los determinantes genéticos que codifican la producción y/o inmunidad y transporte de las enterocinas L50 (L50 A y L50B) y enterocina Q de *Enterococcus faecium* L50 de origen cárnico. En **Bacteriocinas de Bacterias Lácticas en la Mejora de la Calidad de los**

Alimentos. M. Medina y M. Núñez (eds.). Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y Ministerio de Ciencia y Tecnología, Madrid, pp. 49-60.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P. y MARTÍN, R. (2003). Genetic identification of the clam species *Ruditapes decussatus* (grooved carpet shell), *Venerupis pullastra* (pullet carpet shell) and *Ruditapes philippinarum* (japanese carpet shell). En **Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**. R. Pérez Martín y C. Sotelo (eds). Gráficas Chapela, S.L. Vigo, pp: 204-209.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTÍN, M., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2003). Clonación, producción y expresión funcional de la bacteriocina sec-dependiente enterocina P y su potencial como modelo experimental de producción de otras bacteriocinas y péptidos de interés en hospedadores heterólogos. En **Bacteriocinas de Bacterias Lácticas en la Mejora de la Calidad de los Alimentos**. M. Medina y M. Núñez (eds.). Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y Ministerio de Ciencia y Tecnología, Madrid, pp. 61-77.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2003). Evaluación de la presencia de genes estructurales que codifican bacteriocinas de enterococos aislados de animales de interés alimentario. En **Bacteriocinas de Bacterias Lácticas en la Mejora de la Calidad de los Alimentos**. M. Medina y M. Núñez (eds.). Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y Ministerio de Ciencia y Tecnología, Madrid pp. 11-26.

SKAUGEN, M., CINTAS, L. M. Y NES, I. F. (2003). Genetics of bacteriocin production in lactic acid bacteria. En **The Lactic Acid Bacteria, Vol III. Genetics of Lactic Acid Bacteria**. B. J. B. Wood y P. Warner, (eds.). Kluwer Academic/Plenum Publishers, EEUU, pp. 225-260.

2004

FERNÁNDEZ, A., HORN, N., REVIRIEGO, C. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Desarrollo de un sistema inducible para la producción heteróloga de bacteriocinas y otros péptidos en *Lactococcus lactis*. En **Bacteriocinas de Bacterias Lácticas en la Mejora de la Calidad de los Alimentos**. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid, pp. 91-103.

REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, E., CALZADA, J., ARQUÉS, J.L., MEDINA, M. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Desarrollo de cepas de *Lactococcus lactis* (co)productoras de nisina y/o pediocina PA-1. Aplicación en la mejora de la calidad microbiológica de productos lácteos. En **Bacteriocinas de Bacterias Lácticas en la Mejora de la Calidad de los Alimentos**. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid, pp. 79-90.

2006

2007

MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Bacterias lácticas y bifidobacterias como prebióticos. En **Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas**. J.M. Rodríguez (ed.). Editorial Complutense. Madrid. ISBN: 978-84-7491-823-6.

MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., OLIVARES, M., FERNÁNDEZ, L., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. Leche materna y placenta: fuentes de bacterias probióticas para el recién nacido y el feto. En **Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas**. J.M. Rodríguez (ed.). Editorial Complutense. Madrid. ISBN: 978-84-7491-823-6.

OLIVARES, M., MARTÍN, R., DÍAZ-ROPERO, M.P., BOZA, J., JIMÉNEZ, J., RODRÍGUEZ, J.M. y XAUS, J. Potencial probiótico de cepas de lactobacilos aislados de leche humana, heces infantiles y alimentos fermentados. En **Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas**. J.M. Rodríguez (ed.). Editorial Complutense. Madrid. ISBN: 978-84-7491-823-6.

ORDÓÑEZ, J.A. y HOZ, L. (2007). Dry-fermented sausages. Mediterranean Products. En **Handbook of Fermented Meat and Poultry**. F. Toldrá (ed.). Blackwell Publishing. EE.UU., pp. 333-347.

REVIRIEGO, C., EATON, T., MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., GASSON, M. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Seguridad de cepas de *Enterococcus faecium* aisladas de leche materna. En **Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas**. J.M. Rodríguez (ed.). Editorial Complutense. Madrid. ISBN: 978-84-7491-823-6.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Microbiota comensal de la leche humana. En **Clínicas Españolas de Nutrición. Vol. 2. Nutrición Infantil**. J. Aranceta y A. Delgado (ed.). Elsevier-Masson, Barcelona, pp. 49-55.

SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2007). Microbiology and starter cultures for meat fermentation. Starter cultures: yeasts. En **Handbook of Fermented Meat and Poultry**. F. Toldrá (ed.). Blackwell Publishing. EE.UU., pp. 159-169.

2008

MAQUEDA, M., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Antimicrobial lactic acid bacteria metabolites. En: **Molecular Aspects of Lactic Acid Bacteria for Traditional and New Applications**. B. Mayo, P. López, G. Pérez-Martínez (eds.). ISBN: 978-81-308-0250-3. Research Signpost, p.

167-208.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Probióticos para mujeres embarazadas y lactantes. En: **Clínicas Españolas de Nutrición**. Vol. III. Clínicas españolas de nutrición. Volumen III: Alimentación en el embarazo, la lactancia y la etapa infantil. Aranceta, J. (Ed.). ISBN13: 978844581948-7. Elsevier-Masson.

SELGAS, M.D. (2008). Meat products calcium enriched. En: **Technological strategies for functional meat products development**. Ed: J. Fernández López. Transworld Research Network, Kerala, India. ISBN: 978-81-7895-303-8. Pp. 57-85.

2009

HAZA, A.I., GARCÍA, A. Y P. MORALES. (2009). Vitamin C protects from oxidative DNA damage and apoptosis caused by food N-Nitrosamines. In: **Handbook of Vitamin C Research: Daily Requirements, Dietary Sources and Adverse Effects**. Eds: Kucharski, H., Zajac, J. Nova Publishers, NY, USA.

2010

SAN JOSÉ C., y B. ORGAZ. (2010). “Las biopelículas microbianas, un bunker de uso habitual” en **Aspectos Higiénicos de los Alimentos Microbiológicamente Seguros**. B. Sanz (editor) Monografía XXXI. Real Academia Nacional de Farmacia pp 129-145. CL. [PDF](#)

2011

GARCÍA DE FERNANDO, G. (2011). Enterococcus in Milk and Dairy Products. In **Encyclopedia of Dairy Sciences. Second Edition, 2011. Vol. 3.**, pp. 153-159.

HAZA , A.I., GARCÍA, A. and MORALES. P. (2011). Vitamin C Protects from Oxidative DNA Damage and Apoptosis Caused by Food N-Nitrosamines. In **Encyclopedia of Vitamin Research. Chapter 9.**, pp. 215-252.

MORALES, P. and HAZA, A.I. (2011). Use of a Human-Derived Liver Cell Line for the Detection of Protective Effect of Dietray Antioxidants Against Food Mutagens. In **Hepatocellular Carcinoma. Basic Research**. (Edited by Wan-Yee Lau). InTech., 357-372. ISBN: 978-953-51-0023-2.

HIERRO, E., HOSPITAL, X.F., FERNÁNDEZ, M. (2011). Calidad sensorial de productos cárnicos madurados elaborados con distintas concentraciones de nitrificantes. En **Productos cárnicos del Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables**, pp. 139-151.

HIERRO, E., HOSPITAL, X.F., FERNÁNDEZ, M. (2011).Influencia de la concentración de

nitratos y nitritos en la microbiota de los productos cárnicos crudos curados. En **Productos cárnicos del Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables**, pp. 153-160.

HIERRO, E., HOSPITAL, X.F., FERNÁNDEZ, M. (2011). Utilización de pulsos de luz para la descontaminación de productos cárnicos listos para el consumo. En **Productos cárnicos del Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables**, pp.173-177.

2012

CALVO, M.M., SANTA-MARÍA, G., GÁMEZ, M.C., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2012). Obtención de productos cárnicos convencionales y RTE enriquecidos en licopeno mediante la adición de subproductos o excedentes de la industria del tomate. En **Productos cárnicos del Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables**.

MORALES, P., HAZA, A.I. (2012). Dietary Flavonoids Modulate the Oxidative DNA Damage Induced by N-Nitrosamines, Heterocyclic Amines and Benzo(A)Pyrene. In **Handbook on Flavonoids. Dietary Sources, Properties and Health benefits. Chapter 8.** Kazuya Yamane and Yuudai Kato (eds.). Nova Science Publishers, Inc. ISBN: 978-1-61942-049-6.

MORALES, P. and HAZA, A.I. (2012). Use of a Human-Derived Liver Cell Line for the Detection of Protective Effect of Dietray Antioxidants Against Food Mutagens. In **Hepatocellular Carcinoma. Basic Research. Chapter 17.** (Edited by Wan-Yee Lau). InTech., 357-372. ISBN: 978-953-51-0023-2.

RODRÍGUEZ GÓMEZ, J.M. (2012). Primera pregunta: Microbiota intestinal y vaginal. En **Consenso en Prebióticos Vaginales.**, pp.30-37.

SOTO, A.M., GÁMEZ, M.C., GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D., HERRAIZ, M., SANTA MARIA, G., y CALVO, M.M. (2013). Subproyecto FUNCIOCA: Acción 3. En: **Avances en la producción de elaborados cárnicos. Seguros y saludables.** Programa CONSOLIDER-Ingenio 2010. Eds: Ordóñez Pereda, J.A., Jiménez Colmenero F. y Arnau Arboix, J. Editorial Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. p. 52.

3.- Libros

[1995](#)

[1997](#)

[1998](#)

[2007](#)

[2013](#)

1995

GONZÁLEZ ALONSO, I., MARTÍN DE SANTOS, M.R., HERNÁNDEZ CRUZA, P.E. y SANZ PÉREZ, B. (1995). **Utilización de anticuerpos policlonales frente a *Pseudomonas fluorescens* para determinar la calidad higiénica de la leche y de la carne refrigeradas por métodos inmunoenzimáticos (ELISA)**. FESLAC. Fundación de Estudios Lácteos.

1997

BOARD, R.G., MULDER, R.W.A.W., SHERIDAN, J.J., DAINTY, R.H. and GARCIA DE FERNANDO, G.D. (1997). **Microbial Control in the Meat Industry. 4. Meat Spoilage and its Control**. (Dainty, R.H. and García de Fernando, G.D., Volume editors; Hinton, M.H., Mead, G.C. and Rowlings, C., Series editors.). University of Bristol Press, European Commission, Agroindustrial Research.

1998

ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D. (1998). **Tecnología de los Alimentos: Componentes de los alimentos y procesos**. (J.A. Ordóñez ed.). ISBN: 84-7738-575-0. Editorial Síntesis. Madrid.

ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNANDEZ, L., GARCIA, M.L., GARCIA DE FERNANDO, G., HOZ, L. y SELGAS, M.D. (1998). **Tecnología de los Alimentos: Alimentos de origen animal**. (J.A. Ordóñez ed.). ISBN: 84-7738-576-9. Editorial Síntesis. Madrid.

2007

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). **Microorganismos y Salud: Bacterias Lácticas y Bifidobacterias Probióticas**. (J.M. Rodríguez, ed.) Editorial Complutense. Madrid. ISBN: 978-84-7491-823-6.

2013

HAZA DUASO, A.I., GARCÍA PÉREZ, A., MORALES GÓMEZ, P. (2013). **Apoptosis: Características Generales y Estrés Oxidativo**. (Editorial Académica Española). ISBN: 978-3-659-05020-6.

JIMÉNEZ COLMENERO, F., SELGAS, M.D., y ANSORENA, D. (2013). Estrategias tecnológicas y beneficios saludables de elaborados cárnicos funcionales. En: **Avances en la producción de elaborados cárnicos. Seguros y saludables**. Programa CONSOLIDER-Ingenio 2010. Eds: Ordóñez Pereda, J.A., Jiménez Colmenero F. y Arnau Arboix, J. Editorial Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. p. 48-65.

4.- Revisiones y artículos de divulgación científica

[1992](#)

[1993](#)

[1994](#)

[1995](#)

[1996](#)

[1997](#)

[1998](#)

[1999](#)

[2000](#)

[2001](#)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

1992

CALVO, M.M. and HOZ, L. 1992. Flavour in heated milks. A review. **International Dairy Journal**, **31**, 267-277.

CAMBERO, M.I., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1992. Problemas que plantea la fabricación de productos cárnicos hiposódicos. **Asociación de Industrias de la Carne de España** **38**, 8-10.

GARCIA DE FERNANDO, G.D., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1992. Cultivos iniciadores para fabricar embutidos crudos curados. **Asociación de Industrias de la Carne de España**, **39**, 11-14.

GRANADOS, M.B., GARCIA DE FERNANDO, G., SANZ, B. y MARTINEZ, M. 1992. El problema de la intolerancia y malabsorción de la lactosa. **Nutrición y Dietética**, **0**, 15-34.

MARTIN, R., HERNANDEZ, P.E. y SANZ, B. 1992. Residuos de tratamientos veterinarios en salud pública. **Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, **32**, 461-480.

SANZ, B. 1992. Higiene de la carne y de los productos cárnicos. I. **Eurocarne**. **5**, 33-38.

SANZ, B. 1992. Higiene de la carne y de los productos cárnicos. II. **Eurocarne**. **6**, 83-91.

1993

HERNANDEZ, P.E., RODRIGUEZ, J.M., CINTAS, L.M., MOREIRA, W.L.,

SOBRINO, O.J., FERNANDEZ, M.F. y SANZ, B. 1993. Utilización de bacterias lácticas en el control de microorganismos patógenos de los alimentos. **Microbiología SEM**, **9**, 37-48.

JASPE, A., MATIAS, P., FERNANDEZ, L. y SAN JOSE, C. 1993. Interacciones entre la flora láctica y la flora psicrotrofa Gram negativa de la leche. **Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. **33**, 461-467.

JASPE, A. 1993. Transformaciones experimentadas en la leche a partir del ordeño. I. Por causas físico-químicas. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, **Julio/Agosto**. 39-42.

JASPE, A. 1993. Transformaciones experimentadas en la leche a partir del ordeño. I. Por causas biológicas. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, **Septiembre**. 111-114.

ORDOÑEZ, J.A., HOZ, L., HIERRO, E. y CAMBERO, M.I. 1993. Perspectivas en la tecnología de la fabricación de embutidos madurados. **Eurocarne**. **18**, 15-23.

SANZ, B. 1993. Los alimentos como fuente de energía y de nutrientes. **Aspectos de la Nutrición del Hombre**. Fundación BBV.

SELGAS, M.D., MARIN, M.L., PIN, C. and CASAS, C. 1993. Attachment of bacteria to meat surfaces: A review. **Meat Science**, **34**, 265-273.

1994

CAMBERO, M.I., ORDOÑEZ, J.A., PEREIRA, C.I., COBOS, A. y HOZ, L. 1994. Perspectivas en la tecnología de la fabricación de embutidos madurados. **Alimentación, equipos y tecnología**. **Enero-Febrero**, 111-116.

COBOS, A., HOZ, L., CAMBERO, M.I. y ORDOÑEZ, J.A. 1994. Influencia de la dieta animal en los ácidos grasos de los lípidos de la carne. **Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos**. **34**, 35-51.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1994. Técnicas rápidas para la detección de microorganismos en alimentos. I. Técnicas físico-químicas. **Alimentación, equipos y tecnología**. **4**, 97-101.

GONZALEZ, I., MARTIN, R., GARCIA, T., MORALES, P., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1994. Técnicas rápidas para la detección de microorganismos en alimentos. I. Técnicas inmunológicas y genéticas. **Alimentación, equipos y tecnología**. **5**, 79-83.

1995

DIAZ, O., FERNANDEZ, M., GARCIA DE FERNANDO, G.D., HOZ, L., y ORDOÑEZ,

J.A. 1995. Modificaciones de las proteínas durante la maduración de los embutidos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Abril**, 113-118.

FERNANDEZ, M., DIAZ, O., GARCIA DE FERNANDO, G.D., HIERRO, E., ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L. 1995. Modificaciones de los lípidos durante la maduración de los embutidos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Enero/Febrero**, 59-65.

GARCIA, T., MARTIN, R., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1995. Extensión de la vida útil de la carne fresca. I. Envasado en atmósferas modificadas y utilización de bacterias lácticas y bacteriocinas. **Revista española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 35**, 1-18.

GARCIA, T., MARTIN, R., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1995. Extensión de la vida útil de la carne fresca. II. Procedimientos de lavado e irradiación. **Revista española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 35**, 121-138.

GARCIA DE FERNANDO, G.D., MANO, S.B., LOPEZ, D. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Eficacia de las atmósferas modificadas frente a los microorganismos patógenos psicrotrofos en alimentos proteicos. **Microbiología SEM. 11**, 7-22.

GARCIA DE FERNANDO, G., NYCHAS, G.J.E., PECK, M.W. y ORDOÑEZ, J.A. 1995. Growth/survival of psychrotrophic pathogens on meat packaged under modified atmospheres. **International Journal of Food Microbiology. 28**, 221-231.

MARTIN, R., GARCIA, T., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1995. Control sanitario de los alimentos de origen animal. I. Perspectivas de futuro. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Diciembre**, 49-53.

ORDOÑEZ, J.A., FERNANDEZ, M., DIAZ, O., HIERRO, E., GARCIA DE FERNANDO, G.D. y HOZ, L. 1995. Papel de los microorganismos en la maduración de los embutidos crudos-curados. **AICE. Enero/Marzo**, 9-13.

SANZ, B. 1995. En torno al fletán negro. **Productos del mar. Mayo-Junio n° 89-90**, 9-11.

SANZ, B. 1995. Problemas de salud pública ocasionados por el empleo en la alimentación animal del clenbuterol y otros agentes promotores del crecimiento (1ª parte). **Eurocarne. Junio n° 37**, 23-34.

SANZ, B. 1995. Problemas de salud pública ocasionados por el empleo en la alimentación animal del clenbuterol y otros agentes promotores del crecimiento (y 2). **Eurocarne. Julio-Agosto n° 38**, 57-66.

1996

COBOS, A. y DIAZ, O. 1996. La homogeneización de la leche y productos lácteos. (I) Aspectos generales. leches comerciales. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Julio/Agosto**, 31-36.

COBOS, A. y DIAZ, O. 1996. La homogeneización de la leche y productos lácteos. (II) Productos lácteos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre**, 113-117.

JASPE, A. 1996. Importancia de las bacterias psicotrofas en la leche y en los productos lácteos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Julio/Agosto**, 39-42.

MARTIN, R., GARCIA, T., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1996. Control sanitario de los alimentos de origen animal. II. Perspectiva de futuro. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Marzo**, 131-136.

MARTIN, R., GARCIA, T., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1996. Biotoxinas marinas: intoxicaciones por el consumo de moluscos bivalvos. **Food Science and Technology International. 2**, 13-22.

MORALES, P., HAZA, A.I., RODRIGUEZ, J.M., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1996. Frescura y calidad del pescado: inspección y evaluación.(I) Cambios postmortales. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Enero/Febrero**, 129-134.

MORALES, P., HAZA, A.I., IKKEN, Y., MARTINEZ, A., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1996. Frescura y calidad del pescado: inspección y evaluación.(II) Métodos de determinación. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Marzo**, 139-1347.

ORDOÑEZ, J.A. y HOZ, L. 1996. Efecto de la dieta en la composición lipídica de la carne y del pescado. **Alimentación, Nutrición y Salud. Julio-Septiembre**. 58-65.

ORDOÑEZ, J.A., BLANCO, M. y HOZ, L. 1996. Envasado de la carne y pescado refrigerados en atmósferas modificadas para su distribución al detalle. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Junio**, 35-40.

PIN, C., MARIN, M.L., SELGAS, D., GARCIA, M.L., TORMO, J. y CASAS, C. 1996. *Aeromonas* spp. móviles. (I) Características del género e incidencia en alimentos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre**, 105-110.

PIN, C., MARIN, M.L., SELGAS, D., GARCIA, M.L., TORMO, J. y CASAS, C. 1996. *Aeromonas* spp. móviles. (II) Factores de virulencia. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Octubre**, 113-119.

REDONDO, A., HOZ, L., y ORDOÑEZ, J.A. 1996. Fibra alimentaria: propiedades e interés nutricional. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Enero/Febrero**, 77-86.

RODRIGUEZ, J.M. 1996. Aplicaciones de la nisina en la industria alimentaria. **Alimentaria. Abril**, 93-97.

RODRIGUEZ, J.M. 1996. Modificación de la composición de la carne de cerdo mediante el empleo de somatropina. **Eurocarne. Julio-Agosto**, 43-48.

RODRIGUEZ, J.M. 1996. Espectro antimicrobiano, estructura, propiedades y modo de acción de la nisina, una bacteriocina producida por *Lactococcus lactis*. **Food Science and Technology International. 2**, 61-68.

RODRIGUEZ, J.M. 1996. Detección de microorganismos patógenos en el agua.

Alimentación, Equipos y Tecnología. Mayo, 89-93.

RODRIGUEZ, J.M. 1996. Detección de microorganismos patógenos en la carne y productos cárnicos mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). **Eurocarne. Diciembre, 43-54.**

RODRIGUEZ, J.M. y AZCONA, J.I. 1996. “Vacas locas” y clenbuterol: dos problemas para el consumidor. **Gaceta Complutense. Abril nº 115, 16.**

RODRIGUEZ, J.M. y DODD, H.M. 1996. Genetic determinants for the biosynthesis of nisin, a bacteriocin produced by *Lactococcus lactis*. **Microbiología SEM. 12, 61-74.**

1997

BERRUGA, M. I. y JASPE, A. 1997. Fructooligosacáridos. Algo más que oligosacáridos. **Alimentación, Equipos y Tecnología, Abril. 79-82.**

DIAZ, O., COBOS, A., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1997. El dióxido de carbono supercrítico en la elaboración de alimentos de origen animal. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre, 55-60.**

DIAZ, O., COBOS, A., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. 1997. El dióxido de carbono supercrítico en la elaboración de alimentos de origen vegetal. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Octubre, 55-63.**

GARCIA, T., HERNANDEZ, P.E., SANZ, B. y MARTIN, R. 1997. Los residuos en la inspección de la carne. **Food Science and Technology International. 3, 391-403.**

HAZA, A.I., MORALES, P., IKKEN, Y., MARTINEZ, A., SANZ, B. y HERNANDEZ, P.E. 1997. Métodos inmunológicos empleados para determinar el origen específico de la leche y derivados lácteos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Julio/Agosto, 53-60.**

RESPALDIZA, E., DELGADO, C. y MORAL, A. 1997. Determinación del nivel de octopina en cefalópodos comestibles y su uso potencial como índice de frescura. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Octubre, 85-88.**

RODRIGUEZ, J.M. 1997. Aplicaciones de la bioluminiscencia en la industria alimentaria. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Enero/Febrero, 105-108.**

RODRIGUEZ, J.M. 1997. Detection of animal pathogens by using the polymerase chain reaction (PCR). **The Veterinary Journal, 153, 287-305.**

RODRIGUEZ, J.M., CINTAS, L.M., CASAUS, P., MARTINEZ, M.I., SUAREZ, A. and HERNANDEZ, P.E. 1997. Detection of pediocin PA-1-producing pediococci by rapid molecular biology techniques. **Food Microbiology, 14, 363-371.**

1998

CINTAS, L.M. y CASAUS, P. 1998. La necesidad de conservar los alimentos. Bioconservación. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Diciembre**, 89-95.

MENDOZA, E., GARCIA, M.L., CASAS, C., FERNANDEZ, M.F. y SELGAS, M.D. 1998. Utilización de proteínas como sustitutos de grasa en productos cárnicos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Enero/Febrero**, 87-92.

MENDOZA, E., GARCIA, M.L., CASAS, C., FERNANDEZ, M.F. y SELGAS, M.D. 1998. Utilización de hidratos de carbono como sustitutos de grasa en productos cárnicos. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre**, 55-61.

ORDOÑEZ, J.A., FERNANDEZ, M., HIERRO, E.M., BRUNA, J.M., HERRANZ, B. y HOZ, L. 1998. Consideraciones acerca de la maduración acelerada de embutidos crudos curados. **Eurocarne. N° 68**, Julio-Agosto, 53-57.

RODRIGUEZ, J.M. 1998. Control de plagas en la industria alimentaria (I). **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre**, 99-103.

RODRIGUEZ, J.M. 1998. Control de plagas en la industria alimentaria (II). **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre**, 123-127.

1999

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Identificación de especies de pescado. I. Técnicas basadas en el análisis de proteínas. **Alimentaria. Octubre**, 55-66.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Identificación de especies de pescado. II. Técnicas genéticas. **Alimentaria. Octubre**, 67-82.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L.M., HERNANDEZ, P.E. and MARTIN, R.M. 1999. Situación actual del mercado de los peces planos. **Productos del Mar. Julio-Agosto**, 32-40.

JASPE, A. 1999. Estrategias tecnológicas para la obtención de productos cárnicos con un bajo contenido en grasa. **Eurocarne. N° 74**, Marzo, 39-46.

MARTIN, R.M., GARCIA, T., GONZALEZ, I y HERNANDEZ, P.E. and 1999. Dioxinas y salud pública. **Medicina Veterinaria. 16**, 301-306.

MENDOZA, E., GARCIA, M.L., CASAS, C., FERNANDEZ, M.F. y SELGAS, M.D. 1999. Utilización de lípidos como sustitutos de grasa en la industria alimentaria. **Alimentación,**

Equipos y Tecnología. Enero/Febrero, 117-122.

ORDOÑEZ, J.A., HIERRO, E.M., BRUNA, J.M. y HOZ, L. 1999. Changes in the components of dry fermented sausages during ripening. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 39**, 329-367.

RODRIGUEZ, J.M. 1999. Patógenos emergentes productores de toxiinfecciones alimentarias: factores de emergencia y características generales. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Noviembre, 97-101.**

2000

CARRERA, E., GARCIA, T., CESPEDES, A., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Identificación de salmón, trucha y palometa ahumados. Técnicas analíticas de interés. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Junio, 123-136.**

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Identificación de pescados planos fileteados mediante PCR (Polymerase Chain Reaction)1ª Parte. **Ibérica. Actualidad tecnológica. 426**, 19-25.

CESPEDES, A., GARCIA, T., CARRERA, E., GONZALEZ, I., FERNANDEZ, A., ASENSIO, L., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Identificación de pescados planos fileteados mediante PCR (Polymerase Chain Reaction) 2ª Parte. **Ibérica. Actualidad tecnológica. 430**, 240-245.

CESPEDES, A., GARCIA, T., GONZALEZ, I., HERNANDEZ, P.E. y MARTIN, R.M. 2000. Técnicas genéticas aplicadas a la determinación de la autenticidad de los alimentos. **Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Castilla y León. Septiembre, 6-12.**

CINTAS, L.M., CASAUS, P. y HERNÁNDEZ P.E. 2000. Actividad antimicrobiana de las bacterias lácticas (I). Ácidos orgánicos, metabolitos del oxígeno y productos finales del catabolismo. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Julio-Agosto, 83-90.**

CINTAS, L.M., CASAUS, P. y HERNÁNDEZ, P.E. 2000. Actividad antimicrobiana de las bacterias lácticas (y II). Bacteriocinas. **Alimentación, Equipos y Tecnología. Septiembre, 109-119.**

CINTAS, L.M., CASAUS, M.P. y HERNÁNDEZ, P.E. 2000. Bacterias lácticas de origen alimentario: consideraciones taxonómicas y filogenéticas. **Alimentaria. Diciembre, 61-70.**

FERNÁNDEZ, M. 2000. Revisión: Envasado activo de los alimentos. **Food Science and Technology International 6**, 97-108.

FERNÁNDEZ, M., ORDÓÑEZ, J.A., BRUNA, J.M., HERRANZ, B. y HOZ, L. (2000). Accelerated ripening of dry fermented sausages. **Trends in Food Science & Technology** **11**, 201-209.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2000. Almejas de interés comercial en España. I. Producción y comercialización. **Alimentaria**. **Diciembre**, 113-119.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2000. Almejas de interés comercial en España. II. Identificación de especies. **Alimentaria**. **Diciembre**, 121-128.

MARIN, M. 2000. Inspección sanitaria de animales no sacrificados en los mataderos I. Reses de lidia. **Eurocarne**, **86 (Mayo)**, 59-66.

MARÍN, M.L. (2000). Inspección sanitaria de animales no sacrificados en los mataderos (II). Caza silvestre y cerdos de sacrificio domiciliario. **Eurocarne**, **90 (Octubre)**, 37-50.

MARTÍNEZ, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. 2000. N-nitrosaminas en los alimentos y riesgo para la salud (I). Actividad tóxica y mutagénica. **Alimentación, Equipos y Tecnología**. **Septiembre**. 153-158.

MARTÍNEZ, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. 2000. N-nitrosaminas en los alimentos y riesgo para la salud (II). Actividad cancerígena e inhibidores de N-nitrosaminas. **Alimentación, Equipos y Tecnología**. **Octubre**. 103-109.

MARTINEZ, M.I, MARTINEZ, J.M., HERRANZ, C., SUAREZ, A.M. y RODRIGUEZ, J.M. 2000. Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. 1. Definición, clasificación, caracterización y métodos de detección. **Alimentaria**. **Julio-Agosto**. 59-66.

MARTINEZ; M.I, MARTINEZ, J.M., HERRANZ, C., SUAREZ, A.M. y RODRIGUEZ, J.M. 2000. Las bacteriocinas de las bacterias lácticas. 2. Modo de acción, biosíntesis, aplicaciones y tendencias futuras. **Alimentaria**. **Julio-Agosto**. 67-74.

MARTINEZ, M.I, MARTINEZ, J.M., HORN, N., DODD, H. y RODRIGUEZ, J.M. 2000. Pediocina PA-1: una bacteriocina con potencial bioconservante. 1. Propiedades físico-químicas, espectro antimicrobiano y modo de acción. **Alimentaria**. **Julio-Agosto**. 75-84.

MARTINEZ, M.I, MARTINEZ, J.M., HORN, N., DODD, H., y RODRIGUEZ, J.M. 2000. Pediocina PA-1: una bacteriocina con potencial bioconservante 2. Relaciones estructura función, propiedades inmunológicas, biosíntesis y aplicaciones en la industria alimentaria. **Alimentaria**. **Julio-Agosto**. 85-94.

2001

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M.A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. 2001. Distribución y comercialización de mero, cherna y perca. **Productos del Mar**, **mayo-junio**, 25-29.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M. A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P. E. GARCÍA, T. y MARTÍN, R. 2001. II. Identificación de mero, cherna y perca mediante técnicas genéticas de PCR. **Productos del Mar, julio-agosto**, 45-47.

BERRUGA, M.I., JASPE, A. y SANJOSÉ, C. 2001. Mayor aprovechamiento y diversificación a partir de subproductos lácteos. **ILE 271**, 73-80.

BRUNA, J.M., FERNÁNDEZ, M., HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A. y de la HOZ, L. 2001. Papel de la flora fúngica en la maduración de los embutidos crudos curados. **Alimentación, Equipos y Tecnología, septiembre**, 79-84.

CINTAS, L.M., CASAUS, M.P., HERRANZ, C., NES, I.F. y HERNÁNDEZ, P.E. 2001. Review: Bacteriocins of lactic acid bacteria. **Food Science and Technology International 7** (4), 281-305.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., LOBO, E., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. Nuevas tecnologías aplicadas a la identificación de almejas. **Alimentación, Equipos y Tecnología Junio** (año XX, nº 159), 77-82.

GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. Aspectos higiénico-sanitarios relacionados con la presencia de parásitos en los productos de la pesca I. Parásitos de interés. **Alimentaria, abril**, 55-60.

GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. Aspectos higiénico-sanitarios relacionados con la presencia de parásitos en los productos de la pesca II. Prevención y control. **Alimentaria, abril**, 61-70.

GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., HERNÁNDEZ, P. E. y MARTÍN, R. 2001. Anisakiosis: un problema de salud pública. **Productos del Mar, julio-agosto**, 37-44.

MARÍN, M.L. 2001. El etiquetado de los alimentos modificados genéticamente en la Unión Europea. Aspectos legales y problemas en su aplicación. **Alimentaria**, 319 (**enero-febrero**), 83-91.

MARTÍNEZ, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. 2001. Frutas y verduras como agentes preventivos de la dieta. I. Actividad antioxidante. **Alimentaria**, 319 (**enero-febrero**), 27-31.

MARTÍNEZ, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. 2001. Frutas y verduras como agentes preventivos de la dieta. II. Actividad antimutagénica y anticancerígena. **Alimentaria**, 319 (**enero-febrero**), 33-39.

REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, A., LANGA, S., MARTÍN, R., HAZA, A.I., MORALES, P. y RODRÍGUEZ, J.M. 2001. Probióticos y acuicultura. **Alimentación, Equipos y Tecnología Junio** (año XX, nº 159), 73-76.

RODRÍGUEZ, J.M. 2001. Los promotores del crecimiento del ganado y su impacto en la salud de los consumidores. **Cyta con los Alimentos 0 (marzo)**, 7-10.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., FERNÁNDEZ, A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. 2001. El foie gras. **Eurocarne** **94**, 53-62.

2002

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2002). Aplicación de las técnicas inmunoenzimáticas en la identificación de diferentes componentes de los alimentos. **Eurocarne** **107**, 71-82.

GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2002). Levaduras y alteración de los alimentos. **Alimentaria** **334**, 59-65.

MARTÍN, R., ZABALA, A., LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Las bacterias lácticas como microorganismos probióticos (y II). Seguridad de las bacterias lácticas probióticas. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **171**, 88-94.

RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Limitaciones del análisis microbiológico de los alimentos. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, **171**, 61-65.

SELGAS, M.D., CASAS, C. y GARCÍA, M.L. 2002. Los esteroides de las plantas: un nuevo ingrediente funcional. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **165** enero/febrero, 148-154.

ZABALA, A., MARTÍN, R., LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Las bacterias lácticas como microorganismos probióticos (I). Perspectiva histórica, criterios de selección y efectos probióticos. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, **170**, 58-64.

2003

HERRANZ, B., de la HOZ, L. y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Elaboración de embutidos fermentados. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **130**, 8-13.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, I. y de la HOZ, L. (2003). Utilización de cultivos iniciadores en embutidos fermentados (embutidos crudos curados). **La Industria Cárnica Latinoamericana** **131**, 26-31.

JORDÃO, J., CAMBERO, I., LÓPEZ-GARCÍA, J.L. y BRIZ, J. (2003). Gestión de Marketing: por la calidad hacia la competitividad de los productos agroalimentarios. **Galileu. Revista de Economía e Direito** **VIII** (2), 67-91.

ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M. y de la HOZ, L. (2003). Importancia de los ácidos grasos poliinsaturados en la salud humana y enriquecimiento de la carne y productos cárnicos en ácidos grasos de la familia n-3 (1ª Parte). **Alimentación, Nutrición y Salud** **10**, enero-marzo, 10-18.

ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., D'ARRIGO, M. y de la HOZ, L. (2003). Importancia de los ácidos grasos poliinsaturados en la salud humana y enriquecimiento de la carne y productos cárnicos en ácidos grasos de la familia n-3 (2ª Parte). **Alimentación, Nutrición y Salud** **10**, abril-junio, 31-40.

RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Contaminación microbiana de las carnes y canales de pollo. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, septiembre, 61-66.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). PCR cuantitativo en tiempo real (I): Una nueva herramienta para evaluar la calidad y seguridad de los alimentos. **Eurocarne**, **115**, 93-105.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2003). PCR cuantitativo en tiempo real (II): Aplicaciones en el análisis de los alimentos. **Eurocarne**, **116**, 85-93.

ZABALA, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. (2003). Actividad antimutagénica y antitumoral de las bacterias lácticas. I. Bacterias lácticas presentes en alimentos fermentados y en el medio intestinal. **Alimentaria**, 53-58.

ZABALA, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. (2003). Actividad antitumoral de las bacterias lácticas. II. Prevención del proceso de iniciación y supresión del cáncer. **Alimentaria**, 59-64.

2004

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2004). La importancia de la fibra dietética. **Alimentación, Nutrición y salud** **11** (1), 6-16.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2004). Ácido fólico y folatos, su importancia en la dieta. **Alimentación, Nutrición y Salud** **193**, 104-112.

FERNÁNDEZ, A., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Cultivos iniciadores funcionales. Una nueva perspectiva para las industrias de alimentos fermentados. **Alimentación, Equipos y Tecnología**, octubre, 101-104.

Herranz, B., Hoz, L., Hierro, E. y Ordóñez, J.A. (2004). Microbiota de los embutidos fermentados (embutidos crudos curados). **La Industria Cárnica Latinoamericana** **133**, 30-35.

HERRANZ, B., HOZ, L. HIERRO, E. y ORDOÑEZ, J.A. (2004). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte I. Efecto de los nitritos. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **134**, 45-49.

MENÉNDEZ, F. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Control de plagas en la industria cervecera (1). Principales especies implicadas. **Cerveza y Malta XLI** (3), 163, 13-20.

RODRÍGUEZ, J.M. y MENÉNDEZ, F. (2004). Control de plagas en la industria cervecera (2). Principales medidas de control **Cerveza y Malta XLI** (4), 164, 19-27.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). 5' Taqman PCR para la identificación y cuantificación de cerdo en mezclas cárnicas experimentales. **Eurocarne** **129**, 129-140.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). PCR cuantitativo en tiempo real para la cuantificación de pato en foie gras de oca. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **193**, 51-60.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2004). Utilización de técnicas genéticas de PCR para la identificación de oca, pato, pollo, pavo y cerdo en foie gras. **Alimentaria diciembre** 35-42.

XAUS, J., OLIVARES, M. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Probiotics: infant nutrition as target. **Nutrafoods** **3**, 13-21.

XAUS, J., MARTÍN, R., OLIVARES, M., DÍAZ-ROPERO, M.P., LANGA, S. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Mothers also mind: administration of probiotics to lactating mothers may led to an improvement of the health status of breast-fed infants. **AgroFOOD Industry Hi-Tech septiembre-octubre**, 27-29.

2005

HERRANZ, B., HOZ, L., HIERRO, E. y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte II. Efecto de la glicolisis. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **135**, 39-44.

HERRANZ, B., HOZ, L., HIERRO, E. y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte III. Cambios en la fracción lipídica. Parte 1. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **137**, 49-53.

HERRANZ, B., HOZ, L., HIERRO, E. y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte III. Cambios en la fracción lipídica. Parte 2. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **138**, 54-59.

2006

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2006). Evolución de los alimentos funcionales; algunos aspectos relacionados con legislación y áreas de aplicación **Alimentación, Equipos y Tecnología** **210**, 82-89.

FERNÁNDEZ, L., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M., RODRÍGUEZ, J.M. (2006). Enterococos en la industria alimentaria: ¿Buenos, feos o malos? (I) Aspectos taxonómicos y presencia en hospedadores sanos. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **215**, 47-51.

FERNÁNDEZ, L., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M., RODRÍGUEZ, J.M. (2006). Enterococos en la industria alimentaria: ¿buenos, feos o malos? (II) Desde probióticos hasta patógenos oportunistas. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **216**, 50-55.

FERNÁNDEZ, L., ARROYO, R., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M., RODRÍGUEZ, J.M. (2006). Enterococos en la industria alimentaria: ¿buenos, feos o malos? (III) Enterococos y quesos. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **217**, 52-57.

Herranz, B., Cambero, M.I., Hoz, L. y Ordóñez, J.A. (2006). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Influencia de la proteólisis (1ª Parte: cambios en la fracción nitrogenada). **La Industria Cárnica Latinoamericana** **140**, 46-50.

PDF

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., PAVÓN, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2006). Autenticación de especies animales en leche y productos lácteos I. Técnicas basadas en el análisis de proteínas. **CTC Alimentación** **28**, 55-67.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., ROJAS, M., PAVÓN, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2006). Autenticación de especies animales en leche y productos lácteos II. Técnicas basadas en el análisis del ADN. **CTC Alimentación** **28**, 73-79.

MARTÍN, R., LANGA, S., FERNÁNDEZ L., XAUS, J. y RODRIGUEZ J.M. (2006). La microbiota del tracto gastrointestinal. (I) Composición, adquisición y evolución. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **210**, 112-116.

MARTÍN, R., LANGA, S., FERNÁNDEZ L., XAUS, J. y RODRIGUEZ J.M. (2006). La microbiota del tracto gastrointestinal. (II) Función biológica. **Alimentación, Equipos y Tecnología** **211**, 82-86.

2007

FERNÁNDEZ, L., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Enterococos y alimentos: ¿una relación controvertida? **Alimentaria** **380**, 92-108.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A. de la HOZ, L., SOTO, E. y CAMBERO, M.I. (2007). Estudio comparativo de los ácidos grasos e índices nutricionales lipídicos de diferentes salamis comercializados en España. **Alimentaria, febrero**, 109-114.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A. CAMBERO, M.I., HIERRO, E. y de la HOZ, L. (2007). Cambios bioquímicos y generación del sabor y aroma en embutidos fermentados. Parte IV: Influencia de la proteólisis. 2ª Parte: Reacciones de transformación de aminoácidos y sucesos relacionados. **La Industria Cárnica Latinoamericana** **150**, 62-69. [PDF](#)

MARTÍN, R., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. (2007). Higienización de frutas y hortalizas frescas para consumo en crudo. **CTC Alimentación** **34**, 9-12. [PDF](#)

RODRÍGUEZ, J.M., ARROYO, R., RODRÍGUEZ, E., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, L. y MEDINA, M. (2007). Aplicaciones de los enterococos en los quesos. **Alimentaria** **384**, 67-75.

RODRÍGUEZ, J.M. y DALMAU, J. (2007). Probióticos para el binomio madre-hijo (I). **Acta Pediátrica Española** **65**, 452-457. [PDF](#)

RODRÍGUEZ, J.M. y DALMAU, J. (2007). Probióticos para el binomio madre-hijo (II). **Acta Pediátrica Española** **65**, 513-518. [PDF](#)

UCERO, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2007). Agentes quimiopreventivos de la dieta (I): carotenoides, isotiocianatos y alilsulfuros. **Alimentaria** **388**, 64-71.

UCERO, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2007). Agentes quimiopreventivos de la dieta (II): Indoles y polifenoles. *Alimentaria* 388, 72-78.

5. Comunicaciones a congresos

[2000](#)

[2001](#)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

[2008](#)

[2009](#)

[2010](#)

[2011](#)

[2012](#)

[2013](#)

2000

CARRERA, E., GARCÍA, T., CÉSPEDES, A., GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2000). Smoked fish species identification by immunological and genetic techniques. **International Congress on Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**. Vigo. p. 73.

FERNÁNDEZ, L., LAGATIE, M., MARTÍN, R., ZABALA, A., HAZA, A., MORALES, P. y RODRÍGUEZ, J.M. (2000). Empleo de la hibridación de DNA para la detección específica de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y para su diferenciación de otras especies de bacterias lácticas probióticas. **XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos** Oviedo. Ponencias y Comunicaciones, p. 221.

FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2000). Genetic identification of the clam species *Ruditapes decussatus* (grooved carpet shell), *Venerupis pullastra* (pullet carpet shell) and *Ruditapes philippinarum* (japanese carpet shell). **International Congress on Authenticity of Species in Meat and Seafood Products**. Vigo. p. 47.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A., BRUNA, J., FERNÁNDEZ, M., y HOZ, L.(2000) Potenciación de las características sensoriales de embutidos crudos curados mediante la adición de un extracto enzimático crudo de *Bacillus pumilus* y/o papaína. **XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Oviedo, p.130.

HIERRO, E., MOTTRAM, D.S., BRUNA, J., DE LA HOZ, L. y PEREDA, J.A. (2000) Role

of *Penicillium aurantiogriseum* on the ripening of dry fermented sausages. **8th University Flavour Consortium**. Nottingham (United Kingdom).

HOZ, L., BRUNA, J.M., FERNÁNDEZ, M. y ORDÓÑEZ, J.A.(2000) Mejora de las propiedades sensoriales de los embutidos crudos curados mediante la adición de una proteasa (Pronasa E) y/o un extracto intracelular de *Penicillium camemberti*. **XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Organizado por la Sociedad Española de Microbiología. Grupo de Alimentos. Oviedo, p. 124.

ORDÓÑEZ J.A., BRUNA, J.M., FERNÁNDEZ, M., HERRANZ, B. y de la HOZ, L. (2000) Role of *Penicillium aurantiogriseum* on the ripening: Effect of the superficial inoculation and/or the addition of an intracellular cell free extract on the microbial and physico-chemical parameters of dry fermented sausages. **46th International Congress of Meat Science and Technology**. Buenos Aires, Argentina, pp. 234-235.

PIN, C., BARANYI, J., GARCÍA DE FERNANDO, G.D., ORDÓÑEZ, J.A. (2000). Comparing the effect of environmental variables on the growth parameters of *Yersinia enterocolitica*: a generalization of the z-value concept of thermal death. **3rd International Congress on Predictive Modelling in Foods**. Leuven (Bélgica), pp. 35-36.

PIN, C., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2000). Growth of *Listeria monocytogenes* under modified atmospheres at different temperatures. **3rd International Congress on Predictive Modelling in Foods**. Leuven (Bélgica), pp. 309-310.

PIN, C., QUINTERO, C.L., VELASCO DE DIEGO, R., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2000). Crecimiento de *Aeromonas hydrophila* en atmósferas modificadas. **XII Congreso de Microbiología de Alimentos (SEM)**, p. 212.

SELGAS, M.D., DOMINGUEZ, R., ROS, J. y GARCÍA, M.L. (2000). Caracterización de la actividad enzimática de levaduras aisladas de embutidos madurados. **XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. (SEM)**. Oviedo. Ponencias y Comunicaciones, p. 143.

ZABALA, A., MARTÍN, R., HAZA, A., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. y MORALES, P. (2000). Efecto antiproliferativo de tres cepas de *Enterococcus faecium* en una línea celular de mieloma. **XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.(SEM)**. Oviedo. Ponencias y Comunicaciones, p. 224.

2001

CITTI, R., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M.F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2001). Caracterización bioquímica y genética de dos cepas de *Pediococcus acidilactici* productoras de Pediocina PA-1 aisladas de queso fresco de Venezuela elaborado con leche cruda de búfala. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante, 16-20 de septiembre.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M.F., CINTAS L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2001). Clonación y producción de la Preenterocina P/Enterocina

P de *Enterococcus faecium* P13 en *Escherichia coli*. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante, 16-20 de septiembre.

GUTIÉRREZ, J., MARTÍNEZ, J.M., CRIADO, R., CITTI, R., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M.F., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ P.E. (2001). Identificación y cuantificación de la enterocina P mediante anticuerpos policlonales frente a péptidos sintéticos N- y C-terminales derivados de su secuencia aminoacídica. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante, 16-20 de septiembre.

HAZA, A., ZABALA, A., MARTÍN, M^a.R., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, A., LANGA, S., MARTÍNEZ, M.I., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. y MORALES, P. (2001). Efecto Protector de dos cepas de bacterias lácticas de origen humano (*Lactobacillus salivarius*) frente a la citotoxicidad de N-nitrosaminas volátiles. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante. Ponencias y Comunicaciones en CD-ROM.

LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., MARTÍNEZ, M^a.I., MARTÍN, M^a.R., REVIRIEGO, C., HAZA, A., MORALES, P., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2001). Diferenciación de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* de otras bacterias lácticas mediante PCR. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante. Ponencias y Comunicaciones en CD-ROM.

MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., FERNÁNDEZ, M. (2001). Determinación de la calidad microbiológica de la leche cruda refrigerada mediante la prueba de la *p*-nitroanilina. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante. Ponencias y Comunicaciones en CD-ROM.

MARTÍN, R., ASENSIO, L. GONZÁLEZ, I., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, M.A., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E. y GARCÍA, T. (2001). Identification of grouper (*Epinephelus guaza*), wreck fish (*Polyprion americanus*) and the Nile perch (*Lates niloticus*) fillets by immunological and genetic techniques. **Vth International Conference on Agri-Food Antibodies**. Praga, p. 90.

MARTÍN, R., FERNÁNDEZ, A., GARCÍA, T., ASENSIO, L., RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., LOBO, E., HERNÁNDEZ, P.E. (2001). Immunological and genetic methods for the identification of the clam species *V. pullastra*, *R. decussatus* and *V. rhomboides*. **Vth International Conference on Agri-Food Antibodies**. Praga, p. 89.

MARTÍN, R., LOBO, E., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., FERNÁNDEZ, A., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. (2001). Genetic and immunological methods for the detection of spoilage yeasts in foods. **Vth International Conference on Agri-Food Antibodies**. Praga, p. 91.

MARTÍNEZ, M.I., FERNÁNDEZ, A., HORN, N., RODRÍGUEZ, J.M., DODD, H.M. y NARBAD, A. (2001). Un nuevo método para la obtención de DNA plasmídico a partir de lactobacilos. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante. Ponencias y Comunicaciones en CD-ROM.

REVIRIEGO, C., HAZA, A., MARTÍN, M^a.R., LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., MARTÍNEZ, M.I., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. y MORALES, P. (2001).

Producción del factor alfa de necrosis tumoral (TNF α) y del interferón gamma (IFN γ) inducidos por dos cepas de *Enterococcus faecium* (HA1 y HA5) de origen humano. **XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología**. Alicante. Ponencias Comunicaciones en CD-ROM.

2002

ASENSIO, L.M., RODRÍGUEZ, M.A., MARTÍN DE SANTOS, M.R., GARCÍA, T. y GONZÁLEZ, I. (2002). Diferenciación de mero (*Epinephelus guaza*), cherna, (*Polyprion americanus*) y perca (*Lates niloticus*) mediante técnicas de ELISA y PCR. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., HERNÁNDEZ, P.E., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2002). Identificación de mero (*Epinephelus guaza*), cherna (*Polyprion americanus*) y perca (*Lates niloticus*) mediante técnicas de PCR. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública**. Madrid. 26-29 de septiembre .

BARROSO, N., JARABA, P., QUINTANA, C., SÁEZ, S., VELASCO, R., CAMBERO, M.I. y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2002). Envase a vacío, adaptable al empleo de atmósferas modificadas, para productos alimenticios de consumo unitario y sistema para su fabricación. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

CABEZA, C., de la HOZ, L., CAMBERO, I., GARCÍA, M.L., y ORDÓÑEZ, J.A., 2002. Inactivación de *Salmonella enteritidis* por tratamientos termoultrasónicos. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre . p 273.

CITTI, R., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., OLIVEIRA, A. L., MARTÍN, M., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2002). Aislamiento de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de leche y quesos de búfala de Venezuela: caracterización bioquímica y genética de sus bacteriocinas. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002. Comunicaciones, p. 30.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., OLIVEIRA, A. L., HERRANZ C., FERNÁNDEZ M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2002). Caracterización genética de la producción de múltiples bacteriocinas por *Enterococcus faecium* L50 aislado de un embutido crudo curado español. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002. Comunicaciones, p. 29.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., DIEP, D. B., AAKRA, A., CITTI, R., HERRANZ, C., NES, I. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2002). Genetic characterization of multiple bacteriocin production by *Enterococcus faecium* L50. **International Symposium on Enterococci in Foods: Functional and Safety Aspects**. Abstracts p. 1.1. Berlin, 30-31 de mayo 2002.

D'ARRIGO, M., SANTOS, C. y HERRANZ, B. (2002). Desarrollo de un paté de hígado de cerdo enriquecido en ácidos grasos ω -3. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias**

y **Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

D'ARRIGO, M., HOZ, L., LOPEZ-BOTE, C.J., CAMBERO, I., PIN, C. y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Lipid stability of meat and lard enriched in omega-3 fatty acids and α -tocopherol. **Proceedings of the 48th International Congress of Meat Science and Technology**. 25-30 agosto, Roma. **II**, 476-477.

D'ARRIGO, M., de la HOZ, L., SANTOS, C., PIN, C., CAMBERO, M.I., y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Enriquecimiento de la carne de cerdo en ácidos grasos poliinsaturados n-3. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública**. Madrid. 26-29 de septiembre.

FERNÁNDEZ, A.E., SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2002). Influencia de *Yarrowia lipolytica* y *Debaryomyces hansenii* en la proteólisis de los embutidos madurados. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

FERNÁNDEZ, A., MARTÍN, R., LANGA, S., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Diferenciación de bacterias lácticas de interés para la industria láctea mediante PCR. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

FERNÁNDEZ, L., MARTÍNEZ, M.I., MARÍN, M.L., REVIRIEGO, C., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Heterologous production of pediocin PA-1 by *Lactococcus lactis* strains with technological properties of interest for the dairy industry. **7th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Holanda, 2002, C-38.

GARCÍA, M.L., ROS, J., CASAS, C. y SELGAS, M.D. (2002). Influencia de *Yarrowia lipolytica* y *Debaryomyces hansenii* en la lipólisis de los embutidos madurados. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre, p 89.

GARRIGA, M.A., MARTÍNEZ-FERRANDO, M., CAMBERO, M.I. y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2002). Envase para conservas dotado de un sistema de extracción de sólidos. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., OLIVEIRA, A.L., MARTÍN, M., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2002). Clonación y producción de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13 en *Escherichia coli*. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002. Comunicaciones, p. 28.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., OLIVEIRA, A. L., CITTI, R., MARTÍN, M., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2002). Cloning, production, secretion and purification of the bacteriocin enterocin P in *Escherichia coli*. **International Symposium on Enterococci in Foods: Functional and Safety Aspects**. Abstracts p. 1.4. Berlin, 30-31 May 2002.

HAZA, A.I., ZABALA, A. y MORALES, P. (2002). Efecto antiproliferativo y protector de dos cepas de bacterias lácticas de origen alimentario frente a N-nitrosaminas volátiles de los

alimentos. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao, 17-19 de Septiembre de 2002.

HERRANZ, B., CABEZA, C. y D'ARRIGO, M.D. (2002). Características sensoriales y físico-químicas de un embutido crudo curado fabricado con *L. lactis* subsp. *cremoris* (NCDO 763) y α -cetoglutarato. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid. 28-30 de Abril.

HIERRO, E., CHARIER, H., ORDÓÑEZ, J.A. y HOZ, L. (2002). Characterization of the headspace volatile compounds in salted dried and smoked meats from differen ruminants. **Proceedings of the 48th International Congress of Meat Science and Technology**. 25-30 Agosto, Roma. **I, 404-405**.

HOZ, L., HIERRO, E., FERNÁNDEZ, M., PIN, C., BRUNA, J., y ORDÓÑEZ, J.A. (2002). Influencia de distintos mohos en la composición de volátiles de embutidos crudos curados. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre . p 85.

LANGA, S., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, J.M., y FERNÁNDEZ, L. (2002). Diferenciación de bacterias lácticas de interés para la industria láctea mediante PCR. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid. 28-30 de Abril.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., MAYORAL, M.B., HERNÁNDEZ, P.E., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2002). Utilización de una técnica inmunoenzimática (ELISA) para la enumeración rápida de levaduras alterantes en yogur. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública**. Madrid. 26-29 de septiembre, p. 825.

MANZANO. S., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L. y FERNÁNDEZ, M. (2002). Modificación de la prueba de la *p*-nitroanilina para estimar la calidad microbiológica de la leche cruda. **XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao, 17-19 de septiembre de 2002, p. 143.

MARTÍN, M., CITTI, R., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2002). Actividad antimicrobiana, factores de virulencia y potencial biotecnológico de enterococos de origen animal. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública**. Madrid. 26-29 de septiembre, p. 826.

MARTÍN, R., LANGA, S., FERNÁNDEZ, A., ZABALA, A., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Characterization and identification of *Enterococcus faecium* strains of food and human origin with probiotic potential, and differentiation from other lactic acid bacteria by PCR and dot-blot hybridization. **International Symposium on Enterococci in Foods. Functional and Safety Aspects**, Berlín (Alemania), 2002.

MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., XAUS, J. y

RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Transferencia de bacterias lácticas del intestino materno al intestino del lactante a través de la leche materna. **II Congreso Nacional de Lactancia Materna**, Sevilla.

MARTÍN, M., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., OLIVEIRA, A. L., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2002). Enterococos bacteriocinogénicos de origen animal y alimentario: caracterización bioquímica y genética de sus bacteriocinas, factores de virulencia y potencial biotecnológico en la industria alimentaria. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002. Comunicaciones, p. 27.

MAYORAL, M.B., LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., HERNÁNDEZ, P.E., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2002). Utilización de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) para la detección de levaduras alterantes en productos lácteos. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública**. Madrid. 26-29 de septiembre, p 828.

OLIVEIRA, A. L., CITTI, R., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., MARTÍN, M., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2002). Utilización de diversas bacteriocinas y de sus mezclas como inhibidores del desarrollo de *Listeria monocytogenes*. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002. Comunicaciones, p. 31.

ORDÓÑEZ, J.A., FERNÁNDEZ, M., HIERRO, E., HERRANZ, B., BRUNA, J.M. y de la HOZ, L. (2002). Caracterización de la actividad L-aminooxidasa de distintas bacterias y mohos aislados de embutidos crudos curados. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre, p. 84.

PIN, C., D'ARRIGO, M., VELASCO, R., BARANYI, J., ORDÓÑEZ, J.A. y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2002). Distribución empírica de la fase de latencia de las células que constituyen una población bacteriana. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre, p. 223.

REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, A., LANGA, S., MARTÍN, R., RODRÍGUEZ, E., MEDINA, M., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2002). Producción heteróloga de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* con buenas propiedades tecnológicas para la industria láctea. **XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Bilbao. 17-19 de septiembre.

RODRÍGUEZ, M.A., ASENSIO, L.M., MARTÍN DE SANTOS, M.R., GARCÍA, T. y GONZÁLEZ, I. (2002). Identificación de pato y oca en foie gras mediante la amplificación del gen 5S ADNr por PCR múltiple. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 28-30 de abril de 2002.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P.E. y MARTÍN, R. (2002). Identificación de pato y oca en foie gras mediante la amplificación del

gen a-actina por PCR. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública.** Madrid. 26-29 de septiembre.

SÁNCHEZ, J.I., GOYA, M., MARAÑÓN, R., CAMBERO, M.I. y GARCÍA DE FERNANDO, G. (2002). Diseño de un envase autorefrigerante para bebidas. **I Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 28-30 de abril de 2002.

SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2002). Utilización de inulina en embutidos cocidos hipocalóricos. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública.** Madrid. 26-29 de septiembre.

SELGAS, M.D., ROS, J., CASAS, C. y GARCÍA, M.L. (2002). Influencia de *Yarrowia lipolitica* y *Debaryomyces hansenii* en la lipólisis de los embutidos madurados. **XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.** Bilbao, 17-19 de septiembre de 2002.

ZABALA, A., HAZA, A.I. y MORALES, P. (2002). Efecto antiproliferativo de tres cepas de *Enterococcus faecium* de origen humano. **XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos.** Bilbao, 17-19 de septiembre de 2002.

2003

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2003). Identificación de mero (*Epinephelus marginatus*) mediante anticuerpos monoclonales y una técnica de ELISA. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

ASENSIO, L., GONZÁLEZ, I., RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., y MARTÍN, R. (2003). Identificación de mero (*Epinephelus marginatus*), cherna (*Polyprion americanus*) y perca (*Lates niloticus*) mediante anticuerpos monoclonales y una técnica de ELISA. **II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Orihuela, Alicante, 3-6 de junio de 2003.

BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., HERNÁNDEZ, P.E., y L. M. CINTAS (2003). Evaluación de bacteriocinas producidas por bacterias lácticas de origen alimentario como bioconservantes de la cerveza. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

CABEZA, C., GARCÍA M.L. Y ORDOÑEZ, J.A. (2003). Acción combinada de ultrasonidos y calor en la supervivencia de *S. enteritidis*. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

CÁCERES, E., SELGAS, M.D. y GARCÍA M.L. (2003). Utilización de fibra dietética soluble en productos cárnicos cocidos. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

CALONGE, R. y SAN JOSÉ, C. (2003). Eficacia de la limpieza y desinfección de tablas de

corte de alimentos, en establecimientos de reaturación colectiva institucional. **XIX Congreso de Microbiología**. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

CALZADA, J., REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M., RODRÍGUEZ, E. y MEDINA, M. (2003). Inhibición de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* O157:H7 en leche mediante lactococos manipulados genéticamente para producir pediocina PA-1. **XIX Congreso de Microbiología**. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

CITTI, R., CRIADO, R., GUTIERREZ, J., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J. HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. (2003). Evaluación como bioconservante de la leche de búfala de un derivado lácteo fermentado con un microorganismo bacteriocinogénico. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. (2003). Caracterización molecular de pCIZ2 de *Enterococcus faecium* L50. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

D'ARRIGO, M., HERRANZ, B., SANTOS, C. y CAMBERO, I. (2003). Estabilidad lipídica del músculo *Psoas major* y tocino de cerdos alimentados con dietas ricas en ácidos grasos poliinsaturados omega-3 y α -tocoferol. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

FERNÁNDEZ, A., LANGA, S., REVIRIEGO, C., HORN, N. y RODRÍGUEZ, J.M. (2003) Producción heteróloga de pediocina PA-1, colicina V e interleuquina 2 en *Lactococcus lactis*. **II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

FERNÁNDEZ, L., MARÍN, M.L., MARTÍN, R., OLIVARES, M., LANGA, S., REVIRIEGO, C., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, A., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Un nuevo marcaje genético para la detección específica de bacterias lácticas probióticas. **XIX Congreso de Microbiología**. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTÍN, M., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2003). Expresión heteróloga de la enterocina P, una bacteriocina sec-dependiente de *Enterococcus faecium* P13, en *Methylobacterium extorquens*. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

HERRANZ, B., D'ARRIGO, M., SANTOS, C. y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Adición de aminoácidos libres como coadyuvantes tecnológicos para potenciar el sabor y aroma de embutidos curados. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

HOZ, L., HERRANZ, B., FERNÁNDEZ, M., HIERRO, E.M. y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Compuestos volátiles en embutidos crudos curados fabricados con α -cetogluturato y *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* NCDO763. **XIX Congreso Nacional de Microbiología**. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

HOZ, L., D'ARRIGO, M., CAMBERO, I., LOPEZ-BOTE, C.J., SANTOS, C. y ORDÓÑEZ, J.A. (2003). Lipid composition and oxidation susceptibility of pork and lard enriched in omega-3 fatty acids and α -tocopherol. **II World Congress of Dry Cured Ham**. Cáceres, 26-28 de marzo de 2003.

LANGA, S., MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., MARÍN, M.L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Interacciones entre bacterias lácticas y células dendríticas en cocultivos bicompartimentales con células Caco2. **II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., MAYORAL, M.B., SANZ, A., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2003). Detección de leche de vaca en mezclas lácteas mediante una técnica de PCR. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

MANZANO, S. y FERNÁNDEZ, M. (2003). Utilización de concanavalina A y microesferas de poliestireno para la recogida de bacterias de la leche cruda por centrifugación. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

MARTÍN, R., JIMÉNEZ, E., REVIRIEGO, C., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2003) Propiedades probióticas de lactobacilos de origen alimentario y humano. **II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2003). Prevalencia y distribución de genes que codifican bacteriocinas y posibles factores de virulencia en enterococos aislados de palomas torcaces (*Columbus palumbus*). **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

MAYORAL, M.B., GONZÁLEZ, I., SANZ, A., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2003). Detección de levaduras alterantes viables en productos lácteos mediante PCR. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 27-29 de abril de 2003.

MAYORAL, M.B., GONZÁLEZ, I., SANZ, A., LÓPEZ-CALLEJA, I., HERNÁNDEZ, P.E, MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2003). Detección de levaduras viables en productos lácteos por técnicas de PCR. **II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Orihuela, Alicante, 3-6 de junio de 2003.

ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, C., HOZ, L., CAMBERO, I. y GARCÍA, M.L. (2003). Destrucción de *Salmonella enteritidis* en huevos íntegros mediante tratamientos termoultrasónicos. **XIX Congreso Nacional de Microbiología**. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

ORDÓÑEZ, J.A., FERNÁNDEZ, M., D'ARRIGO, M., SANTOS, C. y DE LA HOZ, L. (2003). Study of the fatty acid composition of three types of Spanish dry cured ham. **II World Congress of Dry Cured Ham**. Cáceres, 26-28 de marzo de 2003.

ORGAZ, B. y SAN JOSÉ, C. (2003). Limpieza de biofilms formados por *Pseudomonas fluorescens* B 52 con distintos tipos de proteasas y tensoactivos. **XIX Congreso de**

Microbiología. Santiago de Compostela, 21-25 de septiembre de 2003.

REVIRIEGO, C., FERNÁNDEZ, A., LANGA, S., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2003) Producción heteróloga de pediocina PA-1 en cepas de *Lactococcus lactis* utilizadas como cultivos iniciadores en la elaboración de quesos. **II Congreso de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., HERNÁNDEZ, P. y MARTÍN, R. (2003). Identificación de vaca, oveja, cabra y cerdo en productos cárnicos mediante la amplificación por PCR de un fragmento del gen 12S ARNr. **II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Orihuela, Alicante, 3-6 de junio de 2003.

RODRÍGUEZ, M.A., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I., ASENSIO, L., y MARTÍN, R. (2003). Identificación de pavo, pollo, cerdo y pato en foiegras de oca y/o pato mediante la amplificación por PCR de un fragmento del gen 12S ARNr. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., MARTÍN, M., CITTI, R., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2003). Actividad antimicrobiana y potencial biotecnológico de enterococos aislados de animales de caza silvestre. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril.

SANTOS, C., D'ARRIGO, M., HERRANZ, B. y de la HOZ, L. (2003). Enriquecimiento de jamón serrano en ácidos grasos poliinsaturados n-3 y vitamina E. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid. 27-29 de abril de 2003.

SANZ, A., GONZÁLEZ, I., MAYORAL, M.B., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2003). Detección de levaduras alterantes viable en productos cárnicos mediante PCR. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

TORO, J. SELGAS, M.D. y GARCÍA M.L. (2003). La fibra alimentaria como ingrediente de alimentos funcionales. **II Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines.** Madrid, 27-29 de abril de 2003.

XAUS, J., MARTÍN, R., OLIVARES, M., LANGA, S., REVIRIEGO, C., BOZA, J., y RODRÍGUEZ, J.M. (2003). Human breast milk is a source of probiotics. **NFIF 2003. New Functional Ingredients and Foods. Safety, Health and Convenience. EFFoST.** Copenhage, Dinamarca, 9-11 abril 2003.

2004

ARRANZ, N., HAZA, A.I., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2004). Metabolismo de n-nitrosaminas por el CYP 2E1 humano y de rata y su inhibición por agentes quimiopreventivos presentes en el ajo y en la cebolla. **X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Madrid, 24-27 de marzo de 2004. p. 81.

ARRANZ, N., HAZA, A.I., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2004). Selectividad de las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y CYP2A6 en el metabolismo de las n-nitrosaminas y su inhibición por compuestos organosulfurados del ajo. **III Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Póster nº 18.

BASANTA, A., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., MARTÍN, M., CITTI, R., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2004). Construcción de un vector de expresión y secreción de bacteriocinas en *Saccharomyces cerevisiae*. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Póster nº 10.

CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L. y ORDÓÑEZ (2004). Supervivencia de *Salmonella senftenberg* frente a la aplicación de tratamientos combinados de ultrasonidos y calor. **X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Póster.

CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L. y ORDÓÑEZ (2004). Sistema para el estudio del efecto de la termoultrasonificación en la descontaminación de huevos. **Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos** Pamplona, 15-17 de septiembre de 2004. (CD-ROM).

CABEZA, M.C., GARCÍA, M.L., DE LA HOZ, L., CAMBERO, I., y ORDÓÑEZ (2004). Inactivación de *S. senftenberg* en huevos íntegros mediante la acción combinada de ultrasonidos y calor. **XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos**. Gerona, 19-22 de septiembre de 2004. Resúmenes, p. 56.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M. D. (2004). Propiedades físicas y sensoriales de un nuevo producto cárnico funcional enriquecido en ácido fólico. **III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos**. Pamplona, 15-17 de septiembre de 2004. Resúmenes, p. 44.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M. D. (2004). Determination of fatty acids composition in cooked meat sausages enriched with n-3 polyunsaturated fatty acids by gas chromatography. **IV Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines**. Madrid, 5-7 de octubre de 2004. Resúmenes, p. 81.

CÁCERES, E., MAROTO, C., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M. D. (2004). Citrato cálcico como ingrediente funcional en productos cárnicos. **X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Póster.

CÁCERES, E., MAROTO, C., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M. D. (2004). Enriquecimiento de productos cárnicos cocidos con ácidos grasos poliinsaturados de la familia w-3. Implicaciones tecnológicas. **X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Póster.

CIGÜENZA, P., FUENTES, M. y MARTÍN, R. (2004). *Campylobacter jejuni*: un patógeno emergente de gran importancia en salud pública. **III Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Afines**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 6.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2004). Detección y diferenciación de las bacteriocinas producidas por *Enterococcus faecium* L50 mediante el empleo de anticuerpos policlonales anti-peptídicos de especificidad predeterminada. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Comunicaciones, III. 4. Madrid, 25-27 de abril de 2004.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., MARTÍN, M., CITTI, R., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., AAKRA, Á., NES, I.F., SKAUGEN, M., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. (2004). Secuenciación nucleotídica parcial del plásmido PCIZ1 de *Enterococcus faecium* L50: caracterización genética del operón de las enterocinas 150. **Congreso Nacional de Biotecnología BIOTEC'2004**. Oviedo, 19-23 de julio. Comunicaciones, p. 185.

FAJARDO, V., GARCÍA, T., MARTÍN, R. y GONZÁLEZ, I. (2004). Identificación y diferenciación de carne de especies de caza mayor (cérvidos) mediante técnicas de PCR. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 19.

FERNÁNDEZ, A., REVIRIEGO, C., RODRÍGUEZ, J.M. y HORN, N. (2004). Producción inducible de bacteriocinas e interleuquina-2 en cepas de *Lactococcus lactis* productoras de nisina. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004.

GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N. y MORALES, P. (2004). Metabolismo de n-nitrosaminas por el CYP 2E1 de rata y su inhibición por isotiocianatos del brécol. **X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Comunicaciones, p. 95.

GÓMEZ, D., TAHALA, M., OROZ, J.A. y HOZ, L. (2004). Tratamiento de carne con radiaciones ionizantes. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid. 25-27 abril de 2004.

GÓMEZ, B., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., MARTÍN, M., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., HERRANZ, C., HERNÁNDEZ, P.E., y CINTAS, L.M. (2004). Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from aquatic animals and fish products. **13^{ème} Colloque du Club des Bactéries Lactiques**. Nantes, 8-10 de septiembre. Abstracts, p.45.

GÓMEZ, B., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., MARTÍN, M., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P. E. y CINTAS, L. M. (2004). Espectro antimicrobiano de bacterias lácticas bacteriocinogénicas aisladas de alimentos de origen marino. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Póster nº 12.

GUTIERREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTIN, M., BASANTA, A., SANCHEZ, J., GOMEZ, B., HERRANZ, C., FERNANDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNANDEZ, P. E. (2004). Producción heteróloga de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13 en *Lactococcus lactis* subesp. cremoris mediante el empleo de distintos vectores de expresión: constitutivo, inducible y de integración. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y**

Biomédicas. Comunicaciones, III. 3. Madrid, 25-27 de abril de 2004.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., LARSEN, R., CITTI R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., KOK, J., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2004). Producción heteróloga de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13 en *Lactococcus lactis* utilizando diferentes vectores de expresión: constitutivo, inducible y de integración. **Congreso Nacional de Biotecnología BIOTEC'2004.** Oviedo, 19-23 de julio. Comunicaciones, p. 547.

HOZ, L., HERRANZ, B., HIERRO, B., FERNÁNDEZ, M. y ORDÓÑEZ, J.A. (2004). Potenciación de la generación de compuestos volátiles de un embutido crudo curado mediante la adición de aminoácidos libres. **XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos.** Gerona, 19-22 de septiembre de 2004. Libro de resúmenes, p. 67.

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., LANGA, S., REVIRIEGO, C., OLIVARES, M., MARÍN, M.L., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Colonización inicial del intestino del neonato: papel de la placenta y de la lactancia materna. **III Congreso Español de Lactancia Materna.** Santander, 30 de septiembre-2 de octubre. Libro de Actas, pp. 111-112.

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., OLIVARES, M., ODRIÓZOLA, J.M., NARBAD, A., PALOP, C., MARÍN, M.L., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Does gut colonization start before birth? Isolation of Gram-positive bacteria from amniotic fluid or umbilical chord blood of healthy neonates born by caesarean section. **International Probiotic Conference.** 15-19 de septiembre, Košice, Eslovaquia.

LANGA, S., HANNIFFY, S., MARTÍN, R., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Capacidad de bacterias lácticas potencialmente prebióticas para atravesar el epitelio intestinal en modelos compartimentales tipo *Transwell*. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004.

LEMES, P., HOZ, L. y HIERRO, E. (2004). Estudio del contenido en grasa y del perfil de ácidos grasos de salamis comerciales de Italia y Brasil. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 19.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. y GONZÁLEZ, I. (2004). Detección de leche de cabra en leche de oveja mediante una técnica de PCR. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 16.

MANZANO, S. y FERNÁNDEZ, M. (2004). Utilidad del ácido N-(2-acetamido)-2-iminodiacético y del citrato sódico como agentes clarificantes para su aplicación en pruebas destinadas a evaluar la calidad microbiológica de la leche cruda refrigerada. **III Congreso Universitario de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 14.

MARTÍN DE LA TORRE, I., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2004). Detección de levaduras alterantes en zumos de frutas mediante técnicas de PCR. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 19.

MARTÍN, R., REVIRIEGO, C., LANGA, S., JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, A., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2004). Bacterias lácticas: Funciones biológicas en el periodo perinatal y utilización como hospedadores para la producción heteróloga de diversas sustancias. **I Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria.** Acción Especial del Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid, 17-19 de noviembre de 2004. Comunicaciones, p.4.

MARTÍN, M., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., BREDE, D.A., CITTI, R., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., NES, I.F., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2004). Caracterización bioquímica y genética parcial de una nueva bacteriocina, columbicina A (COLA), producida por *E. columbae* PLCH2 aislado de palomas torcaces (*Columba palumbus*). **Congreso Nacional de Biotecnología Biotec'2004.** Oviedo, 19-23 de julio. Comunicaciones, p. 183.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., CINTAS, L. M. y HERNÁNDEZ, P. E. (2004). Caracterización bioquímica y genética parcial de la columbicina A: una nueva bacteriocina producida por *Enterococcus columbae* PLCH2 de origen alimentario. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Comunicaciones, III. 5. Madrid, 25-27 de abril de 2004.

MAYORAL, M.B., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2004). Evaluación de la viabilidad de *Kluyveromyces marxianus* mediante RT-PCR, empleando distintos marcadores genéticos. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 14.

MINGUELA, E., GARCÍA, M.L., y SELGAS M.D.(2004). Importancia de los Alimentos funcionales. **X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Póster nº 15.

ORGAZ, B., KIVES, J., SAN JOSÉ, C. (2004). Efecto de ácidos orgánicos, grasa de leche hidrolizada y emulsionantes de uso alimentario en la supervivencia de biofilms de *Pseudomonas*. **XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos.** Gerona, 19-22 de septiembre de 2004.

RODRÍGUEZ, M.A., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2004). Aplicación de la técnica de PCR en tiempo real para la cuantificación de foie gras de pato en oca. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 11.

SALAZAR, M.P., GARCÍA, M.L. y SELGAS M.D. (2004). Incorporación de fibra dietética soluble en productos cárnicos madurados. **X Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Madrid, 24-27 de marzo de 2004. Póster.

SALAZAR, M.P., GARCÍA, M.L. y SELGAS M.D.(2004). Incorporación de sales de calcio en productos cárnicos madurados. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Póster nº 16.

SÁNCHEZ, J., MARTÍN, M., CITTI, R., GÓMEZ, B., BASANTA, A., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M.F., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2004). Potencial biotecnológico, aspectos higiénicos y seguridad de enterococos aislados del intestino y canal de ánades reales (*Anas platyrhynchos*). **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Póster nº 17.

SANTOS, C., D'ARRIGO, M., CAMBERO, I., HOZ, L. y ORDOÑEZ, J.A. (2004). Estabilidad lipídica y características sensoriales del jamón cocido enriquecido en ácidos grasos n-3. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid. 25-27 abril de 2004. Póster nº 13.

SANZ FERNÁNDEZ-SALGUERO, A., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2004). Detección de levaduras alterantes en productos cárnicos mediante la amplificación por PCR del gen *ef3*. **III Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2004. Comunicaciones, p. 16.

2005

ARRANZ, N., HAZA, A.I., GARCÍA, A., UCERO, A. y MORALES, P. (2005). Citotoxicidad de N-nitrosaminas en la línea celular de hepatoma humano (Hep G2), utilizando el método MTT y la microscopía de fluorescencia. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, p. 382.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2005). Valor nutritivo y características organolépticas de embutidos cárnicos elaborados con combinaciones de ingredientes funcionales. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, 130-131.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2005). Microestructura de productos cárnicos cocidos enriquecidos con diferentes ingredientes funcionales. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2005, p. 10.

CÁCERES, E., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2005). Características sensoriales y de textura de embutidos cocidos hipocalóricos elaborados con mezclas de ingredientes funcionales. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, pp. 296-297.

CONTE-JÚNIOR, C.A., FERNÁNDEZ, M. y MANO, S. B. (2005). Use of carbon dioxide to control the microbial spoilage of bullfrog (*Rana catesbeiana*) meat. **1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld-2005)**. Badajoz, España. 15-18 de marzo. Comunicaciones, p. 552.

CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., FERNÁNDEZ, M. F., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M.

(2005). Empleo de anticuerpos policlonales anti-peptídicos de especificidad predeterminada y de ensayos inmunoenzimáticos (ELISA) para la detección y cuantificación de bacteriocinas producidas por *E. faecium* L50. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)**. Madrid, 9-11 de marzo. Comunicaciones, p. 85.

CRiado, R., GUTIÉRREZ, J., AAKRA, A., DIEP, D., SKAUGEN, M., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., NES, I., HERNÁNDEZ, P. y CINTAS, L. (2005). Genetic and immunological characterization of multiple bacteriocin production by *Enterococcus faecium* L50 of food origin. **2nd International ASM-FEMS Conference on Enterococci**. Helsingør, Denmark, 28- 31 de agosto. Abstracts, p. 53-54.

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2005). Desarrollo de técnicas genéticas (PCR-RFLP y PCR) para la identificación y diferenciación específica de carne de cérvidos. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, p. 7.

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., LÓPEZ-CALLEJA, I., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2005). Diferenciación específica de cérvidos mediante técnicas de PCR. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, p. 87.

GARCÍA, M.L., SALAZAR, M.P. y SELGAS, M.D. (2005). Incorporación de sales de calcio en productos cárnicos madurados reducidos en grasa. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, p. 291.

GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., UCERO, A. y MORALES, P. (2005). Efecto inhibitorio de la Vitamina C frente a N-nitrosaminas. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, p. 383.

GÓMEZ, B., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., HERNÁNDEZ P.E. y CINTAS, L.M. (2005). Identificación y caracterización microbiológica de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de origen marino. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, III. 4.

GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., MARTÍN, M., BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., CINTAS L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). Clonación, producción y secreción de la enterocina P, una bacteriocina de *Enterococcus faecium* P13, en *Pichia pastoris*. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)**. Madrid, 9-11 de marzo. Comunicaciones, p. 83.

HERRANZ, B., MEIER, T., CAMBERO, M.I., SÁENZ, K., HOZ, L. y ORDÓÑEZ, J.A. (2005). Contenido graso y perfil de ácidos grasos de salamis comercializados en España. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, p. 347.

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., ODRIOZOLA, J.M., MARÍN, M.L., OLIVARES, M., XAUS,

J., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Influencia de la placenta y el calostro en la colonización inicial del intestino humano. **XX Congreso Nacional de Microbiología**. Cáceres, 19-22 de septiembre. Comunicaciones, p. 368.

JIMÉNEZ, E., FERNÁNDEZ, L., MARÍN, M.L., MARTÍN, R. ODRIOZOLA, J.M., NUENO-PALOP, C., NARBAD, A., OLIVARES, M., XAUS, J. y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Isolation of commensal bacteria from umbilical chord blood of healthy neonates born by caesarean section. **8th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee, Holanda, 28 de agosto-1 de septiembre. Libro de abstracts, H 008.

KIVES, J., ORGAZ, B. y SAN JOSÉ, C. (2005). Biofilm gelling agents from *Pseudomonas*: seaweed features but not alginate. **International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld-2005)**. Badajoz, España, 5-18 de marzo. Comunicaciones, p. 43.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2005). Utilización de una técnica de PCR en tiempo real para la detección y cuantificación de leche de vaca en leche de oveja. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, p. 18.

LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., FAJARDO, V., MARTÍN, I., HERNÁNDEZ, P., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2005). Cuantificación de leche de vaca en oveja mediante una técnica de PCR cuantitativo en tiempo real. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, p. 87.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I. y MARTÍN, R. (2005). Detección de ADN de vaca y cerdo en piensos vegetales mediante técnicas genéticas de PCR. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, p. 7.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). Quimeras génicas del péptido señal de la enterocina P (entP) fusionada a la secuencia nucleotídica de la pediocina PA-1 madura (PedA-1) permiten la producción y expresión funcional de PedA-1 en *Lactococcus lactis*. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, p. 33.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., LÓPEZ-CALLEJA, I., FAJARDO, V., HERNÁNDEZ, P., GONZÁLEZ, I. y MARTÍN, R. (2005). Detección de ADN de rumiantes en piensos mediante técnicas genéticas de PCR. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, p. 88.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., CITTI, R., SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). La construcción de quimeras génicas del gen estructural de la enterocina A (entA) al péptido señal de la enterocina P (entP) permiten la clonación y producción funcional de la enterocina A (EntA) en cepas de *Lactococcus lactis* de origen lácteo. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)**. Madrid, 9-11 de marzo. Comunicaciones, p. 84.

MAYORAL, B., MARTÍN, R., GONZÁLEZ, I. y GARCÍA, T. (2005). Evaluación de dos tipos de ARN (ARNr y ARNm) como dianas de amplificación para la detección rápida de levaduras en yogures comerciales, empleando una técnica de RT-PCR. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, p. 18.

MAYORAL, B., MARTÍN, R., SANZ, A., HERNÁNDEZ, P., GONZÁLEZ, I. y GARCÍA, T. (2005). Detección rápida de levaduras alterantes en yogures ecológicos comerciales mediante RT-PCR. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, p 89-90.

REVIRIEGO, C., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2005). Evaluación de la seguridad de cepas de *Enterococcus faecalis* aisladas de sangre de cordón umbilical y leche materna. **XX Congreso Nacional de Microbiología**. Cáceres, 19-22 de septiembre. Comunicaciones, p. 361.

SALAZAR, M.P., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2005). Embutidos madurados enriquecidos en ácido fólico. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. 117.

SALAZAR, P., SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2005). Efecto de los ácidos grasos poliinsaturados n-3 en las características sensoriales y de textura de los embutidos madurados. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril de 2005, p. 10.

SALAZAR, P., GARCÍA, M.L y SELGAS, M.D. (2005). Incorporación de sales de calcio en productos cárnicos madurados reducidos en grasa. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 mayo-1 junio de 2005, p. 291.

SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ, B., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2005). Caracterización bioquímica y genética de una nueva bacteriocina, Hiracina A (HirA), producida por *Enterococcus hirae* DCH5 de origen alimentario. **IV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 25-27 de abril. Comunicaciones, III. 6.

SANZ, A., MARTÍN, R., MAYORAL, B., HERNÁNDEZ, P., GONZÁLEZ, I. y GARCÍA, T. (2005). Evaluación de la presencia de levaduras alterantes en muestras comerciales de jamón cocido mediante técnicas de PCR. **I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética**. Madrid, 9-11 de marzo de 2005. Comunicaciones, Madrid. p.89.

UCERO A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2005). Citotoxicidad de N-nitrosaminas en una línea celular de leucemia promielocítica humana (HL-60) y su actividad en las isoformas enzimáticas humanas CYP2E1 y 2A6. **III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Burgos, 29 de mayo-1 de junio. Comunicaciones, p. 394.

2006

AGUIRRE, J.S. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2006). Variability of the *L. innocua*

inactivation in ham by irradiation. **2nd European Symposium of Food Safety**. Barcelona, 30 de noviembre-1 de diciembre. Libro de resúmenes, p. 14.

ARRANZ, N., HAZA, A.I., GARCÍA, A., RAFTER, J. y MORALES, P. (2006). Protective effect of vitamin C towards N-nitrosamines-induced DNA damage in the single-cell gel electrophoresis (SCGE/HepG2) assay. **INVITOX 2006**. Ostend (Bélgica), 2-5 de octubre de 2006. Póster P5.10.

BASANTA, A., SÁNCHEZ, J., GÓMEZ-SALA, B., HERRANZ, C., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. (2006). Antimicrobial activity of *Enterococcus faecium* L50, a strain producing enterocins L50 (L50A and L50B), P and Q, against beer spoilage lactic acid bacteria in MRS broth, wort (hopped and unhopped) and alcoholic and non-alcoholic lager beers. **1st International Symposium on Antimicrobial Peptides: Food, Veterinary and Medical Applications**. Nantes, Francia, 21-23 de junio. Abstracts, D10.

BORRERO, J., SÁNCHEZ, J., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2006). Clonación, producción y expresión funcional de la hiracina JM79 de *Enterococcus hirae* DCH5 fusionada al péptido señal de la proteína USP45 en *Lactococcus lactis*. **V Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 24-26 de abril. Comunicación oral.

CABEZA, M.C. HOZ, L., CAMBERO, M.I. y ORDÓÑEZ, J.A. (2006). Cinética de la destrucción de *Listeria* spp. mediante radiaciones β . **XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Ourense, 11-13 de septiembre de 2006, p. 157.

CAMPOS, R.M.L., HIERRO, E. y HOZ, L. (2006). Utilización del salvado de arroz como sustituto del maíz en la ración porcina: influencia en los ácidos grasos de los lípidos musculares y adiposos. **CYTALIA. XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 29-31 de marzo. Comunicaciones, p. 82.

CONTE-JÚNIOR, C.A., HIERRO, E. y FERNÁNDEZ, M. (2006). Análisis de poliaminas en leche cruda de vaca por HPLC. **V Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 24-26 de abril. Comunicación tipo póster.

CONTE-JÚNIOR, C.A., HIERRO, E. y FERNÁNDEZ, M. (2006). Estudio de la producción de poliaminas por bacterias comensales aisladas de leche humana. **XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Ourense, 11-13 de septiembre. Libro de resúmenes, p. 75. Comunicación oral.

DELGADO, S., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., ARROYO, R., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2006). Dual role of *Staphylococcus epidermidis* in breast milk: from commensal to agent of sore nipples and mastitis. **12th International Symposium on Staphylococci and Staphylococcal Infections**. Maastricht (Holanda), 3-6 de septiembre. Libro de abstracts, p. 97. Comunicación tipo póster.

GÓMEZ-SALA, B., MARTÍN, M., DIEP, D. B., HERRANZ, C., NES, I.F., HERNÁNDEZ, P.E. y CINTAS, L.M. (2006). *Lactobacillus curvatus* BCS35: a strain isolated from dry-salted

cod (bacalao) producing two broad spectrum bacteriocins (curvacins G14 and G15) with a strong antimicrobial activity against *Listeria monocytogenes*. **1st International Symposium on Antimicrobial Peptides: Food, Veterinary and Medical Applications**. Nantes, Francia, 21-23 de junio. Abstracts, D09.

HERRANZ, B., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L., HIERRO, E. y CAMBERO, M.I. (2005). Contribución de la fracción lipídica de salamis fabricados en distintos países a la ingesta diaria recomendada (DRSP). **CYALIA. XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 29-31 de marzo. Comunicaciones, p. 84.

HERRERO, A.M., HERRANZ, B., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A. y HOZ, L. (2006). Ensayo de tensión y análisis del perfil de textura (TPA) de embutidos crudos curados. **CYALIA. XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid, 29-31 de marzo. Comunicaciones, p. 68.

HIERRO, E., ORDÓÑEZ, J.A., HOZ, L. y FERNÁNDEZ, M. (2006). Efecto del tratamiento con pulsos de luz en la inactivación de *Salmonella enterica* serovar *Enteritidis* en agar noble. **XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Ourense, 11-13 de septiembre. Libro de resúmenes, p. 88. Comunicación oral.

JIMÉNEZ, E., DELGADO, S., MARTÍN, R., ARROYO, R., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2006). *Staphylococcus epidermidis* en leche materna: ¿bacteria comensal o patógeno oportunista? **IV Congreso Español de Lactancia Materna**. Puerto de la Cruz, 26-28 de octubre. Libro de actas, p. 71.

LANGA, S., IVORY, K., HANNIFFY, S. y RODRÍGUEZ, J.M. (2006). Interacciones entre bacterias lácticas presentes en la leche humana y los componentes de la ruta enteromamaria (enterocitos y células del sistema inmunitario). **IV Congreso Español de Lactancia Materna**. Puerto de la Cruz, 26-28 de octubre. Libro de actas, p. 71.

MARTÍN, M., GUTIÉRREZ, J., CRIADO, R., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2006). Chimeras of mature pediocin PA-1 (PedA-1) fused to the signal peptide of enterocin P (EntP) permits the cloning, production and functional expression of PedA-1 in *Lactococcus lactis*. **1st International Symposium on Antimicrobial Peptides: Food, Veterinary and Medical Applications**. Nantes, Francia, 21-23 de junio. Abstracts, B04.

MARTÍN, R., HEILIG, H., JIMÉNEZ, E., ODRIÓZOLA, J.M., FERNÁNDEZ, LL. ZOETENDAL, E., SMIDT, H. y RODRÍGUEZ, J.M. (2006). El grupo *Lactobacillus* en leche y mucosa vaginal: evaluación de su papel en la colonización del intestino del lactante mediante técnicas moleculares. **IV Congreso Español de Lactancia Materna**. Puerto de la Cruz, 26-28 de octubre. Libro de actas, pp. 70-71.

PIN, C., D'ARRIGO, M., GARCÍA DE FERNANDO, G.D., VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., GEORGE, S.M. y BARANYI, J. (2006). Measurement of the distribution of the lag time of single bacterial cells in food. **Food Micro 2006**. Bolonia, Italia, 29 de agosto-2 de

septiembre. Libro de resúmenes, p. 549.

SALAZAR, P., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2006). Relación entre calidad nutricional y sensorial de embutidos madurados enriquecidos con aceites de pescado. **XI Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTALIA)**. Madrid, 29 de marzo-1 de abril, p.126

SÁNCHEZ, J., BASANTA, A., GÓMEZ-SALA, B., MARTÍN, M., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2006). Hygienic and safety aspects and biotechnological potential of bacteriocinogenic enterococci isolated from Mallard ducks (*Anas platyrhynchos*). **1st International Symposium on Antimicrobial Peptides: Food, Veterinary and Medical Applications**. Nantes, Francia, 21-23 de junio. Abstracts, D08.

2007

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2007). Variabilidad de la inactivación de *Listeria innocua* mediante tratamientos térmicos. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Comunicación oral.

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2007). Variability of the *Listeria innocua* and *Enterococcus faecalis* inactivation in ham by irradiation. **5th International Conference on Predictive Modelling in Foods**. Atenas, 16-19 de septiembre. Libro de actas, p. 307. Comunicación tipo póster.

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2007). Variability of the *Listeria innocua* and *Enterococcus faecalis* inactivation in milk by heating treatment. **5th International Conference on Predictive Modelling in Foods**. Atenas, 16-19 de septiembre. Libro de actas, p. 339. Comunicación tipo póster.

ARRANZ, N., MORALES, P., GARCÍA, A. DELGADO, E. y HAZA, A I. (2007). Efecto protector de la vitamina C frente a la inducción de apoptosis por N-nitrosopirrolidina y N-nitrosodimetilamina. **IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. La Laguna, Tenerife, 13-15 de junio. Libro de abstracts, pp. 510-511. Comunicación tipo póster.

BLANCO, R., PAVÓN, M.A., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2007). Detección de ocratoxina A en higos secos mediante HPLC. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 6. Comunicación oral. Libro de abstracts.

BORRERO, J., GÚTIEZ, L., HERRANZ, C., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Clonación, producción y expresión funcional en *Lactococcus lactis* de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13, fusionada al péptido señal de la proteína Usp45, mediante el

empleo de dos vectores de expresión: constitutivo e inducible. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Comunicación oral. Libro de abstracts.

CITTI, R., CINTAS, L.M., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J. y HERNÁNDEZ, P.E. (2007). Aislamiento y caracterización microbiológica, bioquímica y genética de bacterias lácticas bacteriocinogénicas con actividad antimicrobiana en leche y quesos de búfala de Venezuela. **IX Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Isla Margarita (Venezuela), 16-28 de mayo. Comunicaciones, pp. 102-103.

CONTE-JÚNIOR, C.A., SONCIN, S., HIERRO, E. y FERNÁNDEZ, M. (2007). Estudio de la producción de ácido linoleico conjugado por cepas de *Lactobacillus* y *Enterococcus* de distintos orígenes. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 14. Comunicación oral.

CONTE-JÚNIOR, C.A., FERNÁNDEZ, M. y HIERRO, E. (2007). Caracterización de cepas bacterianas con potencial probiótico para la producción de compuestos funcionales. **2nd ALBan Conference**. Grenoble, Francia. 11-12 de mayo de 2007. Comunicación oral.

CONTE-JÚNIOR, C.A., HIERRO, E. y FERNÁNDEZ, M. (2007). Production of short chain fatty acids and lactate by selected *Lactobacillus* spp. and *Enterococcus* spp. strains. **3rd SNS Congress "Food Processing-Innovation-Nutrition-Consumers"**. Radenci, Eslovenia. 23-26 de septiembre de 2007. Comunicación oral.

DELGADO, E., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2007). Efecto protector de compuestos polifenólicos frente al daño oxidativo del DNA inducido por N-nitrosodibutilamina, utilizando el ensayo cometa. **IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. La Laguna, Tenerife, 13-15 de junio. Libro de abstracts, pp. 523-524. Comunicación tipo póster.

DELGADO, S., JIMÉNEZ, E., COLLADO, M.C., ARROYO, R., MARÍN, M.L., XAUS, J., OLIVARES, M., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Identificación y caracterización de bacterias productoras de mastitis infecciosas durante la lactancia y desarrollo de un tratamiento alternativo basado en la bacterioterapia. **XXI Congreso Nacional de Medicina perinatal, IV Congreso Iberoamericano de Neonatología y II Congreso de la Asociación Española de Medicina Perinatal**. Granada. Anales de Pediatría, 67 (Supl 1): 69.

DELGADO, S., MARTÍN, R., ARROYO, R., y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Caracterización microbiológica de la leche de mujeres con mastitis infecciosa mediante técnicas de cultivo y técnicas moleculares (PCR-DGGE). **56 Congreso Asociación Española de Pediatría**, Barcelona. Comunicación oral.

FAJARDO, V., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R. (2007). Autenticación de ciervo (*Cervus elaphus*), gamo (*Dama dama*) y corzo (*Capreolus capreolus*) mediante una técnica de PCR en tiempo real. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 6. Comunicación oral.

FERNÁNDEZ, M., CAERO, L., HOZ, L., MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A. y HIERRO, E. (2007). Estudio de la inactivación de *Salmonella enterica* serovar Enteritidis, *Listeria innocua* y *Pseudomonas fluorescens* por efecto del tratamiento con pulsos de luz. **XXI Congreso Nacional de Microbiología**. Sevilla, 17-20 de septiembre de 2007. Comunicación tipo póster.

GALÁN, I., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2007). Biodisponibilidad del ácido fólico en productos cárnicos cocidos. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril 2007, p.4. Premio a la Mejor Aportación Científica.

GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., DELGADO E. y MORALES, P. (2007). Efecto protector de compuestos isotiocianatos, solos o en combinación con vitamina C, frente al daño oxidativo del DNA inducido por N-nitrosopiperidina y N-nitrosodibutilamina, utilizando el ensayo cometa. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. La Laguna, Tenerife, 13-15 de junio. Libro de abstracts, pp. 527-528. Comunicación tipo póster.

GARCÍA, A., MORALES, P., ARRANZ, N., DELGADO E. y HAZA, A.I. (2007). Induction of apoptosis and Reactive Oxygen Species production by N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine in human leukemia cells. **44th Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX 2007)**. Amsterdam (Holanda), 7-10 de octubre, Abstract: **Toxicology Letters 172** (S1), S66.

GARCÍA, A., MORALES, P., ARRANZ, N., DELGADO, E., RAFTER, J. y HAZA, A.I. (2008). Apoptosis in HepG2 cells in response to N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine. **Apoptosis World 2008: From Mechanism to Applications**. Luxemburgo, 23-27 de enero. Abstract p. 468.

GUTIÉRREZ, I., MARTÍN, R. y SÁNCHEZ VIZCAÍNO, J.M. (2007). Análisis del riesgo de entrada de *Salmonella* en granja porcina. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas, Madrid**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 17. Comunicación oral.

HERRERO, A.M., ROMERO DE ÁVILA, M.D., CAMBERO M.I. y HOZ, L. (2007). Propiedades reológicas de productos cárnicos cocidos (tipo mortadela). VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Madrid, 23-25 de abril. Libro de abstracts. Comunicación tipo póster.

HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., HERRERO, A.M., ROMERO DE ÁVILA, M.D. y CAMBERO, M.I. (2007). Elaboración de jamón deshuesado cohesionado en frío. **IV Congreso Mundial del Jamón**. Salamanca, 18-20 de abril de 2007. Libro de abstracts, pp. 253-257. Comunicación oral.

JIMÉNEZ, E., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L., ALBÚJAR, M.M., GARCÍA, N., GÓMEZ, A. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Comparación entre la microbiota fecal de niños lactantes y la de niños alimentados con fórmulas infantiles. **56 Congreso Asociación Española de Pediatría**, Barcelona. Póster.

JIMÉNEZ, E., DELGADO, S., ARROYO, R., MARTÍN, V.; MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ,

L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Lactobacilos probióticos aislados de leche humana: un tratamiento alternativo para las mastitis estafilocócicas durante la lactancia. **III Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria**. Valencia. Comunicación oral.

JIMÉNEZ, E., HERRERO, H., OLIVARES, M., XAUS, L. FERNÁNDEZ, L. y J.M. RODRÍGUEZ (2007). Efecto de lactobacilos probióticos aislados de leche humana sobre las mastitis estafilocócicas lactacionales. **XXI Congreso Nacional de Microbiología**. Sevilla. Póster.

MALDONADO, A., RUÍZ-BARBA, J., JIMÉNEZ, E., RODRÍGUEZ, J.M. y JIMÉNEZ, R. (2007). Identificación de nuevas bacteriocinas producidas por bacterias lácticas aisladas de calostro y leche materna. **III Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria**. Valencia. Comunicación oral.

MARTÍN, V., MALDONADO, A., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Diversidad bacteriana en la leche materna de mujeres VIH-positivas. Diversidad bacteriana en la leche materna de mujeres VIH-positivas. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas. Comunicación oral.

MARTÍN, I., GARCÍA, T., GONZÁLEZ, I. y MARTÍN, R. (2007). PCR en tiempo real para la detección cuantitativa de ADN bovino en piensos vegetales. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas, Madrid**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 6. Comunicación oral.

MAYORAL, B., LÓPEZ-CALLEJA, I., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2007). Evaluación de técnicas inmunoenzimáticas (ELISA) y genéticas (RT-PCR) para la detección de levaduras alterantes en productos lácteos. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 14. Comunicación oral.

NAVARRO, M., GARCÍA, A., ARRANZ, N., DELGADO, E., HAZA, A.I. y MORALES, P. (2007). Inducción de apoptosis en la línea celular humana HL-60 por polifenoles del vino. **II Jornadas Complutenses y I Congreso Nacional de Investigación para alumnos de pregrado en Ciencias de la Salud**. Madrid, 20-21 de abril. Comunicación tipo póster.

PAVÓN, M.A., BLANCO, R., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2007). Detección de ocratoxina A en higos secos utilizando el anticuerpo monoclonal MAP1 y una técnica de ELISA competitivo. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas, Madrid**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 6. Comunicación oral.

PAVÓN, M.A., BLANCO, R., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R. y GARCÍA, T. (2007). Desarrollo de técnicas inmunoenzimáticas (ELISA) y cromatográficas (HPLC) para la detección de ocratoxina A en higos secos. **IV Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. La Laguna, Tenerife, 13-15 de junio. Libro de abstracts, pp. 195-196. Comunicación tipo póster.

RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J.S. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2007). Variabilidad de la inactivación de *Listeria innocua* mediante acidificación. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Comunicación tipo póster.

RODRÍGUEZ, J.M., DELGADO, S., JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., ARROYO, R., MARÍN, M.L., OLIVARES, M., XAUS, J. y FERNÁNDEZ, L. (2007). Un tratamiento alternativo para la mastitis estafilocócica durante la lactancia: administración oral de lactobacilos probióticos aislados de leche humana. **56 Congreso Asociación Española de Pediatría**, Barcelona. Comunicación oral.

ROJAS, M., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2007). Autenticación de carnes procedentes de aves de caza y de la avicultura alternativa por PCR-RFLP. **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de actas, p. 6. Comunicación oral.

ROJAS, M., GONZÁLEZ I., GARCÍA, T. y MARTÍN, R., (2007). Diferenciación de carnes de pollo, pavo, pato, faisán y pintada mediante una técnica de PCR combinada con enzimas de restricción. **IV Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. La Laguna, Tenerife, 13-15 de junio. Libro de abstracts, pp. 219-220. Comunicación tipo póster.

ROMERO DE ÁVILA, M.D., HERRERO, A.M., CAMBERO M.I. y HOZ, L. (2007). Textura y estructura de sistemas cárnicos: cambios asociados al empleo de transglutaminasa de origen microbiano (MTGasa). **VI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 23-25 de abril. Libro de abstracts. Comunicación oral.

2008

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2008). Variabilidad de la inactivación de *Pseudomonas fluorescens* mediante irradiación. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 54. Comunicación oral.

AGUIRRE, J. S., RODRÍGUEZ, M. R., MONÍS, A. Y GARCÍA DE FERNANDO, G. D. (2008). Variability of the *Bacillus cereus* inactivation in ham by irradiation. **Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Technology, Safety, Health and Consumer Acceptability**. Madrid, Spain, 19-22 november, p. 58. Comunicación tipo póster.

BORRERO, J., GÚTIEZ, L., JIMÉNEZ, J.J., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2008). Quimeras génicas de la enterocina a (EntA) madura de *Enterococcus faecium* plbc21 fusionada a distintos péptidos señal permiten su clonación, producción heteróloga y expresión funcional en *Lactococcus lactis*. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 abril. Comunicaciones, p. 81.

BORRERO, J., BREDE, D.A., SKAUGEN, M., HERRANZ, C., NES, I.F., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2008). Identification and partial characterization of a bacteriocin produced by *Lactococcus garvieae* DCC43 isolated from mallard ducks (*Anas platyrhynchos*). **NordForsk Advanced Lecture Course for PhD students, post docs and young scientists: “Microorganism and Health: Intestinal Bacteria, Probiotics and Pathogens”**. Ås (Noruega) 10-16 junio.

CABEZA, B., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D., GALÁN, I., CAMBERO, M.I., HOZ, L. y ORDÓÑEZ, J.A. (2008). Calidad higiénica y sensorial de hamburguesas sometidas a radiaciones ionizantes. **CYALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9- 11 de abril, p. 66.

CAERO, L.M., MANZANO, S., FERNÁNDEZ, M. y HIERRO, E. (2008). Eficacia del tratamiento con pulsos de luz para la inactivación de bacterias esporuladas. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 de abril. Comunicación tipo póster.

CALVO, M.M., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2008). Hamburguesas enriquecidas en licopeno mediante la incorporación de piel de tomate liofilizada. **VI Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética**. San Lorenzo del Escorial, Madrid, 9-11 de abril, p. 45.

CALVO, M.M., GÁMEZ, M.C., GARCIA, M.L. y SELGAS, M.D. (2008). Influencia de la irradiación en el licopeno presente en piel de tomate seca incorporada a productos cárnicos. **II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos**. Barcelona, 5-7 de noviembre. (Aceptado)

CAMBERO, M. I., CABEZA, M. C., ORDÓÑEZ, J. A. Y DE LA HOZ, L. (2008). Estudio de la penetración de electrones acelerados para optimizar su aplicación en un alimento compuesto por ingredientes heterogéneos. **II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos**. Barcelona, 5-7 de noviembre.

CAMPANERO, C., DEL CAMPO, R., HERRANZ, C. y CINTAS, L.M. (2008). Las bacteriocinas como alternativa a los antibióticos para el control de infecciones causadas por neumococos. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 abril. Comunicaciones, p. 57.

COLLADO, M.C., DELGADO, S., ARROYO, R., MALDONADO, A., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Microbial analysis of breast milk as a tool to differentiate infectious mastitis and Raynaud's syndrome during lactation. **18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases**. Barcelona, 19-22 April.

DELGADO, E., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2008). Dietary polyphenols Project against N-nitrosodibutylamine and N-nitrosopiperidine-induced DNA damage in human hepatoma cells. **INVITOX 2008 Congreso**. Estocolmo, 25-28 de septiembre. Comunicación tipo póster.

DELGADO, E., HAZA, A.I., ARRANZ, N., GARCÍA, A. y MORALES, P. (2008). Efecto protector de polifenoles de la dieta frente al daño al DNA inducido por N-nitrosaminas y Benzo(a)pireno. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, pp. 113-114. Comunicación tipo póster (Premio al mejor póster presentado durante el Congreso).

FERNÁNDEZ, L., JIMÉNEZ, E., MALDONADO, A., MARTÍN, R., OLIVARES, M. XAUS, J., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Oral administration of lactobacilli strains isolated from breast milk as an alternative for the treatment of infectious mastitis during lactation. **Proceedings of the 9th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee (Holanda), 31 de agosto-4 de septiembre.

FERNÁNDEZ, M., MANZANO, S. Y HIERRO, E. (2008). Pulsed light treatment for the inactivation of *Listeria monocytogenes* Scott A on packaged cooked ham slices. **NPD-IFT/EFoST Joint Workshop on Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Technology, Safety, Health and Consumer Acceptability**. Madrid, 19-22 de noviembre. Libro de resúmenes p. 64. Comunicación tipo póster.

GALÁN, I., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2008). Efecto de las radiaciones ionizantes en hamburguesas enriquecidas con ácido fólico. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 98.

GALÁN, I., SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2008). Alimentos enriquecidos con ácido fólico: dosis adecuadas. **7º Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 de abril, p. 67.

GALÁN, I., GARCÍA, M.L. y SELGAS, M.D. (2008). Calidad sensorial de un producto cárnico enriquecido con ácido fólico y sometido a radiaciones ionizantes. **II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos**. Barcelona, 5-7 de noviembre. (Aceptado)

GÁMEZ, M.C., SELGAS, M.D. y GARCÍA, M.L. (2008). El licopeno: un antioxidante muy saludable. **7º Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 de abril, p. 63.

GARCÍA, A., MORALES, P., ARRANZ N., DELGADO, E. Y HAZA, A.I., (2008). Free radical scavenging and anti-apoptotic effects of vitamin C towards and N-nitrosopiperidine and N-nitrosodibutylamine-induced apoptosis. **45th Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX 2008)**. Rhodas (Grecia), 5-8 octubre. Comunicación tipo póster.

GARCÍA, A., HAZA, A.I., ARRANZ, N., DELGADO, E. y MORALES, P. (2008). Efecto protector de compuestos organosulfurados, isotiocianatos y vitamina C frente al daño oxidativo y alquilativo al DNA inducido por N-nitrosaminas. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 113. Comunicación tipo póster.

GÓMEZ, M., ARROYO, R., MARTÍN, V., RODRÍGUEZ, J.M., MALDONADO, A. (2008). *Klebsiella* spp. en leche materna y heces de niños lactantes. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 de abril.

GÓMEZ, M., VALVERDE, A., CHAVES, F., CANTÓN, R., DEL CAMPO, RODRÍGUEZ, J.M., MALDONADO, A. (2008). Caracterización de cepas de *Klebsiella* aisladas de leche materna y heces de lactantes sanos y comparación con cepas de origen clínico. **57 Congreso Asociación Española de Pediatría**. Santiago de Compostela, 5-7 de junio.

HERRERO, A.M., CAMBERO, M.I., ORDÓÑEZ, J.A., CASTEJÓN, D., ROMERO DE ÁVILA, M.D. y HOZ, L. (2008). Estructura y propiedades reológicas de sistemas cárnicos tratados con gelificantes en frío. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 68.

HIERRO, E., MANZANO, S., CAERO, L.M. y FERNÁNDEZ, M. (2008). Efficacy of pulsed light for the inactivation of *Listeria innocua* through different plastic films. **3rd International Conference on Self-Control and Food Safety**. Córdoba, 23-25 de abril de 2008. Comunicación tipo póster.

de la HOZ, L., HERRERO, A. M., CARMONA, P., ORDOÑEZ, J. A., y CAMBERO, M. I. (2008). Structural modifications of electron-beam irradiated cold-smoked salmon determined by Raman spectroscopy. **Innovative applications of Nonthermal technologies in Foods: technology, safety, health and consumer acceptability**. Madrid. 19-22 November. p 58.

JIMÉNEZ, J.J., BORRERO, J., GÚTIEZ, L., CINTAS, L.M. y HERNÁNDEZ, P.E. (2008). Clonación y producción heteróloga de la sakacina A de *Lactobacillus sakei* lb706 en *Lactococcus lactis* mediante el empleo de un vector de expresión inducible. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 abril. Comunicaciones, p. 80.

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., MARÍN, M.L., ODRIOZOLA, J.M., OLIVARES, M., XAUS, J., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Oral administration of a genetically-labelled *Enterococcus faecium* strain to pregnant mice leads to its presence in fetal meconium. **18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases**. Barcelona, 19-22 April.

MALDONADO, A., JIMÉNEZ, E., GÓMEZ, M., CABALLERO, B., JIMÉNEZ-DÍAZ, R., RUÍZ-BARBA, J.L., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Enterocin C, a two-peptide bacteriocin produced by a *Enterococcus faecalis* strain isolated from human colostrums. **18th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases**. Barcelona, 19-22 April.

MARTÍN, M.D.R., MARTÍN, V., MALDONADO, A., JIMÉNEZ, E., MARÍN, M.L., HEILIG, G.H.J., ZOETENDAL, E.G. y RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Isolation of bifidobacteria from breast milk and assesment of the bifidobacterial community of QPCR and PCR-DGGE. **Proceedings of the 9th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee (Holanda), 31 de agosto-4 de septiembre.

NÁJERA-ALESÓN, S., GÓMEZ, B., MUÑOZ, E., HERRANZ, C. y CINTAS, L.M. (2008). Diseño y validación de cebadores para la detección específica de *Oenococcus oeni* en vinos mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR). **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 abril. Comunicaciones, p. 66.

RIDOUT, M.J., HERRANZ, B., MACKIE, A.R. Y WILDE, P.J. (2008). Controlling the rheology and creaming of oil-in-water emulsions. **12th Food Colloids Conference**. Le Mans (Francia), 6-9 de abril. Libro de resúmenes, p. 165. Comunicación tipo póster. [PDF](#)

RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J.S. y GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2008). Variabilidad de la inactivación de *Salmonella Enteritidis* mediante la acidificación. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 118. Comunicación tipo póster.

RODRÍGUEZ, J.M., REVIRIEGO, C., ARROYO, C., FERNÁNDEZ, L. (2008). Potencial de cepas de *Enterococcus faecium* aisladas de leche materna como cultivos bioprotectores o adjuntos en la elaboración de quesos. **XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Córdoba, 14-17 Septiembre.

ROIG, E., DELGADO, E., HAZA, A.I. y MORALES, P. (2008). Citotoxicidad de ácidos grasos omega-3 y 6 en la línea celular HL-60. **III Jornadas Complutenses. II Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud**. Madrid, 18-19 de abril. Comunicación tipo póster.

ROMERAL, N., MUÑOZ, E., GÓMEZ, B., HERRANZ, C. y CINTAS, L.M. (2008). Caracterización de bacterias lácticas de origen acuático como probióticos para una acuicultura sostenible. **VII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Madrid, 28-30 abril. Comunicaciones, p. 14.

ROMERO DE ÁVILA, M.D., HOZ, L. HERRERO, A.M., ORDÓÑEZ, J.A. y CAMBERO, M.I. (2008). Complejo fibrinógeno/trombina como agente de ligazón en frío en la reestructuración de piezas cárnicas. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p 69.

SELGAS, M.D., GARCÍA, M.L. y CALVO, M.M. (2008). Características físico-químicas y sensoriales de hamburguesas enriquecidas en licopeno. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p. 96.

SILVA, T.J.P., HERRERO, A.M., HOZ, L. y CAMBERO, M.I. (2008). Características físico-químicas y lipídicas de la cecina de caballo. **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril. p 67.

SOTO, E., HOZ, L., ORDÓÑEZ, J.A., HERRANZ, B., LÓPEZ-BOTE, C. y CAMBERO, M.I. (2008). ¿Es posible obtener jamones ibéricos con características lipídicas similares a los de montanera a partir de animales criados en cautividad? **CYTALIA XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Madrid. 9-11 de abril, p 70.

VALVERDE, A., GÓMEZ, M., MALDONADO, A., CHAVES, F., RODRÍGUEZ-BAÑOS, M., CANTÓN, R., RODRÍGUEZ, J.M., DEL CAMPO, R. (2008). Caracterización molecular de cepas de *Klebsiella* de origen hospitalario. **XIII Congreso de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC)**. Madrid, 11-14 de mayo.

2009

AGUIRRE, J.S., RODRÍGUEZ, M.R., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2009). Variability analysis of microbial inactivation by different preserving treatments. **III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**. BioMicroWorld, Lisboa, 2-4 de Diciembre, p. 363.

CUEVA, C.L., MORENO-ARRIBAS, V.R., MARTIN-ALVAREZ, P.J., SANCHEZ-PATAN, F., BILLS, G., VICENTE, F., BASILIO, A., REQUENA, T., RODRÍGUEZ, J.M. y BARTOLOME, B. (2009). Phenolic acids exhibit antimicrobial activity against target intestinal bacteria and pathogens. **Congreso: 4th Internacional Conference on Polyphenols and Health**. Lugar de celebración: Granada. Fecha: 7-10 de diciembre de 2009.

GÚTIEZ, L., J. BORRERO, J. J. JIMÉNEZ, C. HERRANZ Y P. E. HERNÁNDEZ. (2009). Factores de virulencia y relaciones filogenéticas de cepas de *Enterococcus faecalis* de origen alimentario productoras de hidrolizados lácteos inhibidores de la enzima convertora de la angiotensina (ECA). **VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Comunicaciones. Madrid, 27-29 abril.

FERNÁNDEZ, X., FERNÁNDEZ, M. Y HIERRO, E. (2009) Efecto de la reducción de los niveles de nitritos sobre la microbiota típica de los productos cárnicos curados. **VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Organizado por la Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. Madrid, 27-29 de abril de 2009. Libro de resúmenes, p. 69.

FERNÁNDEZ, M., MANZANO, S., BARROSO, E. Y HIERRO, E. (2009). Pulsed light treatment for the shelf-life extension of packaged cooked ham slices. **III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology**. BioMicroWorld 2009. Lisboa, Portugal, 2-4 de diciembre de 2009. Libro de resúmenes, p. 340.

HIERRO, E., MANZANO, S., ORDÓÑEZ, J.A., DE LA HOZ, L. Y FERNÁNDEZ, M. (2009). Use of pulsed light technology for the decontamination of shell eggs. **Congreso: 2nd SAFE Consortium International Congress on Food Safety**. Tipo de participación: Póster. Lugar y fecha: Gerona, 2009.

HERRERO, H., RODRÍGUEZ, J.M., VERA, F., ARROYO, R., RIAÑO, I. (2009). Mastitis, dificultad temprana y propuesta de protocolo de actuación **Congreso: V Congreso Español de Lactancia Materna**. Lugar de celebración: Murcia. Fecha: 5-7 de marzo de 2009.

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., HEILIG, H.G., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L., ZOETENDAL, E.G., y RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Bifidobacterias en la leche humana: aislamiento y análisis de su población mediante técnicas moleculares. **Congreso: 58 Congreso Asociación Española de Pediatría**. Lugar de celebración: Zaragoza. Fecha: 4-6 de junio de 2009.

MARTÍN, V., MALDONADO, A., CONNOR, R.I. y RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Inhibición de la infectividad del VIH-1 por bacterias aisladas de leche humana . **Congreso: VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas** . Lugar de celebración: Madrid
Fecha: 28-30 de abril de 2008. Premio a la mejor comunicación de la sesión.

MARTÍN, V., MALDONADO, A., FERNÁNDEZ, L., CONNOR, R.I. y RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Inhibición de la infectividad del VIH-1 por bacterias aisladas de leche humana . **Congreso: 58 Congreso Asociación Española de Pediatría**. Lugar de celebración: Zaragoza . Fecha: 4-6 de junio de 2009.

MERINO, V., MALDONADO, A., ARROYO, R., JIMÉNEZ, E., GÓMEZ, M., MARÍN, M.L., FERNÁNDEZ, L. y RODRÍGUEZ, J.M. (2009). Bacterias de leche ha: potencial para inhibir la infectividad del VIH y para el tratamiento de las mastitis. **Congreso: IV Reunión RED-BAL. Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y calidad alimentaria**. Lugar de celebración: Granada. Fecha: 12-14 de noviembre de 2009.

MONTALBÁN-LÓPEZ, M., MARTÍNEZ-BUENO, M., RODRÍGUEZ, J.M., VALDIVIA, E., HORN, N., MAQUEDA, M. (2009). Expression assays of a linear AS10/11 permutant from circular enterocin AS-48 in different bacterial systems. **Congreso: Second International Symposium on Antimicrobial Peptides, INRA and AFSSA (French Agency for Food Safety)**. Lugar de celebración: Saint-Malo (Francia). Fecha: 17 de junio de 2009.

MUÑOZ-ATIENZA, E., C. CAMPANERO, B. GÓMEZ-SALA, C. HERRANZ Y L. M. CINTAS. (2009). Evaluación de la seguridad de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de origen acuático para su empleo como probióticos y biocontroladores en la acuicultura. **VIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. Comunicaciones. Madrid, 27-29 abril.

RODRÍGUEZ, J.M., ARROYO, R., JIMÉNEZ, E. y FERNÁNDEZ, L. (2009). Transferencia entero-mamaria de lactobacilos en mujeres lactantes y su aplicación para el tratamiento de las mastitis durante la lactancia. **Congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología** . Lugar de celebración: Almería. Fecha: 21-24 septiembre de 2009.

RODRÍGUEZ, J.M., MARCOS, I., TORRAS, E., GONZÁLEZ, C., HERRERO, H., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L. (2009). ¿Producen auténtico calostro las madres que amamantan a un hijo previo durante el embarazo?. **Congreso: V Congreso Español de Lactancia Materna**. Lugar de celebración: Murcia Fecha: 5-7 de marzo de 2009.

SAN JOSE, C., B. ORGAZ, C., VERGARA, J.V., VILLANUEVA AND LOBETE, M.M. (2009) .“Biofilms in microtiter plates: what do we measure?”. Oral presentation in **COST D33 (Nanoscale electrochemical and bioprocesses at solid-aqueous interfaces of industrial materials)**. **Final Workshop**, May 13-15th 2009, Cluj-Napoca, Romania.

SOULAS, C., DELGADO, E., MORALES, P. Y HAZA, A.I. (2009). Evaluación de la citotoxicidad de las mieles de Madrid. **IV Jornadas Complutenses. III Congreso Nacional de Investigación para alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud**. Madrid. Póster. Publicación: Abstract.

VELASCO, R., CAMBERO, I., DE LA HOZ, L., CABEZA, M.C. y ORDÓÑEZ, J.A. (2009).

Eliminación de *Listeria monocytogenes* en queso fundido RTE mediante radiaciones beta. Póster. **XXII Congreso Nacional de Microbiología**. Almería. 2009. Libro de resúmenes, p. 234.

VELASCO, R., ORDÓÑEZ, J.A., CABEZA, M.C., DE LA HOZ, L. y CAMBERO, I. (2009). Use of the E-beam radiation to diminish the late blowing of cheese slices. Póster. **III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2009)**. Lisboa (Portugal). 2 - 4 Diciembre 2009 . Publicación: Book of Abstracts, p. 362.

2010

BARROSO, E., FERNÁNDEZ, M., MANZANO, S., HOSPITAL, X.F. Y HIERRO, E.
Efficacy of pulsed light for the inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 on beef carpaccio
Congreso: International Association of Food Protection's Sixth European Symposium
Tipo de participación: Póster.
Lugar y fecha: Dublín (Irlanda), 2010.

BARROSO, E., HIERRO, E., HOSPITAL, X.F., MANZANO, S. Y FERNÁNDEZ, M.
(2010). Eficacia de la tecnología de pulsos de luz para la inactivación de *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli* O157:H7 en caña de lomo ibérico. **XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos**. Valladolid, 19-22 de septiembre, pp. 146-147.

HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., MANZANO, S., BARROSO, E. Y FERNÁNDEZ, M.
Effect of the concentration of nitrites and nitrates on the microbiological quality of dry fermented sausages inoculated with *Listeria*.
Congreso: International Association of Food Protection's Sixth European Symposium
Tipo de participación: Póster.
Lugar y fecha: Dublín (Irlanda), 2010.

HOSPITAL, X.F., FERNÁNDEZ, M., BARROSO, E., MANZANO, S. Y HIERRO, E.
(2010). ¿Afectaría la reducción de nitrificantes a la calidad microbiológica y al aroma del salchichón?. **4º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria** (Kausal 2010). Bilbao, 5-7 de mayo. Comunicación tipo póster. Libro de resúmenes, p. 135.

HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., BARROSO, E., MANZANO, S. Y FERNÁNDEZ, M.
(2010). Influencia de la concentración de nitrificantes en la microbiota del jamón curado. **4º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria** (Kausal 2010). Bilbao, 5-7 de mayo. Comunicación tipo póster. Libro de resúmenes, p. 164-165.

2011

AGUIRRE, J., RODRÍGUEZ, M.R., GAÑÁN, M., GONZÁLEZ, A., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2011). Effect of low inoculum size on the *listeria innocua* lag phase at refrigeration temperatures. **Conference Proceedings**. Golden Lane, Dublin, Ireland. 12-15th September 2011. p 274.

AGUIRRE, J., RODRÍGUEZ, M.R., GAÑÁN, M., GONZÁLEZ, A., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2011). How does the average number of cells per sample influence the lag phase distribution of single cells?. **Conference Proceedings**. Golden Lane, Dublin, Ireland. 12-15th September 2011. p 321.

AGUIRRE, J., RODRÍGUEZ, M.R., GAÑÁN, M., GONZÁLEZ, A., GARCÍA DE FERNANDO, G. (2011). Variabilidad de la fase de latencia de *Bacillus Cereus* supervivientes a diferentes procesos de conservación de alimentos. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

ARIAS, M., MORALES, P., ÁVALOS, A., COTO, A.L., HAZA, A.I. (2011). Citotoxicidad de nanopartículas de oro en líneas celulares humanas. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

ÁVALOS, A., HAZA, A.I., ARIAS, M., MORALES, P. (2011). Citotoxicidad de nanopartículas de oro en líneas celulares humanas. En Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 31 (1), 2011. p. 37. **VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica (2011)**.

ESPINOSA, I., GÓMEZ DE SEGURA, A., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2011). B012: Membrane proteins of *Lactobacillus salivarius* CECT 5713. Isolation and solubilisation to facilitate their análisis by dimensional electrophoresis. **10th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee, The Netherlands, August 28-September 1 (2011).

ESPINOSA-MARTOS, I., GÓMEZ DE SEGURA, A., VALLESPINÓS, M., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2011). Measurement of cytokines in human milk by a multiplex-based methodology. **Bio-Plex[®] User Meeting Paris 11th May 2011**.

FERNÁNDEZ, L., CÁRDENAS, N., MARTÍN, V., SOTO, A.M., RODRÍGUEZ, J.M. (2011). E062: *Lactobacillus gastricus* isolated from human milk: a new actor for the dairy industry?. **10th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee, The Netherlands, August 28-September 1 (2011).

GÁMEZ, M.C., GALÁN, I., CALVO, M.M., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). Efecto de la irradiación y el tiempo de almacenamiento en el licopeno incorporado a productos cárnicos frescos. En Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 31 (1), 2011. **VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica (2011)**. Tipo de participación: Póster.

GÁMEZ, M.C., GALÁN, I., SOTO, A.M., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D., CALVO, M.M. (2011). Embutidos crudos curados enriquecidos en licopeno mediante la incorporación de tomate en polvo. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

GÁMEZ, M.C., GARCÍA, M.L., SOTO, A.M., GALÁN, I., SELGAS, M.D., CALVO, M.M. (2011). P241: Shelf-life of E-beam treated hamburgers added with tomato powder as source of lycopene. **57th ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology**. Ghent, Belgium, 7-12th August (2011).

GARCÍA MÁRQUEZ, I., CABEZA, M.C., ORDÓÑEZ, J.A., MANZANO, S., VELASCO, R., HOZ, L., CAMBERO, M.I. (2011). P220: Shelf-life extension of fresh pork loin treated by E-beam. **57th ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology**. Ghent, Belgium, 7-12th August (2011).

GONZÁLEZ PEÑA, A., RODRÍGUEZ VARGAS, M.R., AGUIRRE GARCÍA, J., GARCÍA DE FERNANDO MINGUILLÓN, G.D. (2011). Efecto del tamaño del inóculo en la fase de latencia de *Listeria innocua* a temperaturas de refrigeración. **V Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y X Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**, Madrid, 7-9 de Abril (2011).

HAZA, A.I., COTO, A.L., ÁVALOS, A., ARIAS, M., MORALES, P. (2011). La miel de romero, brezo y multifloral modulan el daño oxidativo al DNA inducido por la N-Nitrosodimetilamina y el Benzo(A)pireno, en células de hepatoma humano. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., FERNÁNDEZ, M. (2011). Efecto de la presencia/ausencia de nitrato y del pH inicial del pernil en la microbiota del jamón curado. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

JIMÉNEZ, E., MARTÍN, R., MALDONADO-BARRAGÁN, A., DELGADO, S., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2011). C060: Genome sequences of *Lactobacillus fermentum* CECT 5716 and *Lactobacillus salivarius* CECT 5713, two probiotic strains isolated from human milk. **10th Symposium on Lactic Acid Bacteria**. Egmond aan Zee, The Netherlands, August 28-September 1 (2011).

JIMÉNEZ QUINTANA, E. (2011). Mesa redonda: Inmunología y Lactancia. Bacterias probióticas de la leche: aplicación en el tratamiento de la mastitis. **VI Congreso Español de Lactancia Materna. 3^a Reunión de Bancos de Leche Humana**. Ávila, 9 Abril, 2011.

MORALES, P. (2011). Estrategias Quimiopreventivas frente a compuestos carcinogénicos de la dieta. **Agroalimentación y Salud. Primeras Jornadas Científicas Campus de Excelencia Internacional**, UCM-UPM, Madrid, 23 y 24 de febrero de 2011.

MORALES, P., COTO, A.L., HAZA, A.I. (2011). Efecto apoptótico de polifenoles de la dieta en líneas celulares humanas. En *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 31 (1), 2011. pp 37-100. **VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica (2011)**.

PAVÓN, M.A., DE LA CRUZ, S., GONZÁLEZ, I., MARTÍN, R., GARCÍA, T. (2011). Detección de *Alternaria ssp.* mediante una técnica de PCR y determinación por HPLC de altenueno, alternariol y alternariol metil éter en productos de tomate. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

PEGELS, N., GONZÁLEZ, I., GARCÍA, T., MARTÍN, R. (2011). Detección de proteína animal de rumiantes en piensos mediante una técnica de PCR en tiempo real. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J.S., GAÑÁN, M., GONZÁLEZ, A., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2011). Variabilidad de la inactivación de *Salmonella Enteritidis* mediante diferentes procesos de conservación de alimentos. **VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. Valencia, 8-10 de Junio (2011).

RODRÍGUEZ, M.R., AGUIRRE, J.S., GONZÁLEZ, A., GARCÍA DE FERNANDO, G.D. (2011). Variabilidad de la inactivación de *Pseudomonas fluorescens* mediante diferentes procesos de conservación de alimentos. **XXIII Congreso Nacional de Microbiología**. Salamanca, 11-14 Junio, 2011.

SOTO, A.M., GALÁN, I., GÁMEZ, M.C., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2011). P396: Cooked meat products enriched with calcium. **57th ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology**. Ghent, Belgium, 7-12th August (2011).

2012

AGUIRRE, J., GONZÁLEZ, R., GARCÍA DE FERNANDO, G., HIERRO, E., FERNÁNDEZ, M. (2012). Effect of Matriz Colour and Light Penetration on The Inactivation of *Listeria innocua* By Pulsed Light. **Advances Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food & Beverages (ANPFT2012-PROCEEDINGS)**. 7-10 May 2012. Kuşadası, Turkey.

ÁVALOS, A., HAZA, A.I., ARIAS, M., MORALES, P. (2012). P33-17: Citotoxicity of silver nanoparticles on tumoral and normal human cells. In *Toxicology Letters*, Volume 211S (2012)/S43-S216. **48th Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX)**. Stockholm, Sweden, 17-20th June 2012.

ÁVALOS FÚNEZ, A., MATEO MATEO, D., MORALES GÓMEZ, P., HAZA DUASO, A.I. (2012). Efecto Citotóxico de Nanopartículas de Plata de Diferentes Tamaños en Fibroblastos Humanos de Piel y Pulmón. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas**. UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

CÁRDENAS, N., MARTÍN, V., DELGADO, S., RODRÍGUEZ, J.M., FERNÁNDEZ, J.M. (2012). Utilidad de bacterias lácticas aisladas de leche humana para la elaboración de productos lácteos funcionales. En *Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales en*

Iberoamérica. pp. 19-23. Fontecha Alonso, F.J. (ed.). **Jornadas CYTED-IBEROFUN sobre: Ingredientes bioactivos y alimentos funcionales en Iberoamérica.** Cuba, Junio 2012.

CÁRDENAS CÁRDENAS, N., PEIROTÉN, A., CALZADA GÓMEZ, J., RODRÍGUEZ, J.M., MEDINA, M., FERNÁNDEZ, L. (2012). Actividad anti-*Listeria* de *Enterococcus faecium* LJx4 aislada de leche materna y su influencia en el aroma de quesos frescos. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

FERNÁNDEZ TOMÉ, S., GONZÁLEZ ALONSO, I., MARTÍN DE SANTOS, R. (2012). Desarrollo de una técnica de PCR con cebadores específicos para la detección de especies de *Arcobacter* de origen alimentario. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

GIBELLO, A., CÁRDENAS, N., MARTÍNEZ, B., BLANCO, M.M., FERNÁNDEZ-GARAYZÁBAL, J.F., RODRÍGUEZ, J.M, MALDONADO, A. (2012). Sesión II. P67. Characterization of bacteriocin encoded by plasmids of *Lactococcus garvieae*. **International Plasmid Biology Conference.** Santander, 12-16th September 2012.

HAZA, A.I, ÁVALOS, A., MATEO, D., MORALES, P. (2012). Efecto protector de mieles de Madrid frente al daño al DNA inducido por contaminantes originados durante el procesado de los alimentos. En *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 32 (1), 2012. p. 20. **Reunión anual SEDCA `Nutrición 2012`. XVI Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. Facultad de Medicina, UCM.** Madrid. 14 y 15 de Marzo de 2012.

HIERRO PAREDES, E., F. HOSPITAL, X., FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, M. (2012). Would the Reduction of the Levels of Nitrate and Nitrite Provide Stable and Sensorially Acceptable Dry Fermented Sausages?. **Advances Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food & Beverages (ANPFT2012-PROCEEDINGS).** 7-10 May 2012. Kuşadası, Turkey.

JIMÉNEZ, E., ESPINOSA, I., ARROYO, R., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M. (2012). P16: Metagenomic análisis of human milk. **3rd TNO Beneneficial Microbes Conference.** Noordwijkerhout, The Netherlands, 26.28 March 2012.

MATEO MATEO, D., ÁVALOS FÚNEZ, A., HAZA DUASO, A.I., MORALES GÓMEZ, P. (2012). Evaluación de la citotoxicidad de nanopartículas de oro en fibroblastos pulmonares. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

SOTO CARRIÓN, A., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J.M., ESPINOSA-MARTOS, I. (2012). La fracción celular de la leche humana y su alteración durante las mastitis. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

SOTO, A., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. (2012). ¿Es bioaccesible el calcio incorporado a productos cárnicos enriquecidos?. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

2013

ÁVALOS, A., HAZA, A.I., MATEO, D., MORALES, P. (2013). Genotoxicidad de nanopartículas de plata en células tumorales. En Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 33 (1) 2013 p.18. **VIII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. XVII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica**, Madrid, 17-19 Abril (2013).

MARÍN, M., MEDIANO, P., FERNÁNDEZ, L., RODRÍGUEZ, J. (2013). Factores de riesgo de mastitis infecciosa en mujeres lactantes: estudio caso-control en población española. Comunicación de tipo oral. **VII Congreso Español de Lactancia Materna. V Reunión Nacional de bancos de Leche Humana**, Madrid, 9 Marzo 2013.

MATEO, D., MORALES, P., ÁVALOS, A., HAZA, A.I. (2013). Mecanismos de citotoxicidad de las nanopartículas de oro de 30 nm en líneas celulares tumorales. En Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 33 (1) 2013 p.124. **VIII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. XVII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica**, Madrid, 17-19 Abril (2013).

MOYA, M., LAMATA, S., SELGAS, M.D. (2013). La miel, de la colmena a la mesa. Comunicación oral. **VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 11-13 Abril 2013.

PÉREZ CARRIÓN, T., JIMÉNEZ ROMANO, M., RODRÍGUEZ PIRES, S., FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, L., CAMBERO RODRÍGUEZ, M.I. (2013). O-187: Nuevo envase para la recogida y almacenamiento de la leche materna. Comunicación de tipo oral. **VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 11-13 Abril 2013.

SANZ MORENO, M., RODRÍGUEZ SUELA, A., MATEOS ALONSO, A., FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, L. (2013). P-305: A nadie le amarga un dulce. Comunicación de tipo póster. **VIII Jornadas Complutenses, VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 11-13 Abril 2013.

SOTO, A.M. GARCÍA, M.L., y SELGAS, M.D. (2013). Bioaccesibilidad del calcio adicionado a alimentos enriquecidos: una revisión. **XII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas, VIII Jornadas Complutenses y VII Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud.** Madrid 11-13 Abril 2013.

6. Ponencias y conferencias

[2001](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2007](#)

[2008](#)

[2009](#)

[2011](#)

2001

CINTAS, L.M., HERRANZ, C., CRIADO, R., GUTIÉRREZ, J., CITTI, R., FERNÁNDEZ, M.F. y HERNÁNDEZ, P.E. (2001). Bacteriocinas producidas por bacterias lácticas de origen cárnico. Caracterización bioquímica, inmunoquímica y genética, actividad antimicrobiana, optimización de su producción, modo de acción y expresión en otros hospedadores. **1ª Acción Especial Bacteriocinas Producidas por Bacterias Lácticas y su Aplicación a la Industria Alimentaria**. Granada, 21-23 de junio.

MARTÍNEZ, M.I., HORN, N., FERNÁNDEZ, A., RODRÍGUEZ, J.M. y DODD, H.M. (2001). Producción heteróloga de pediocina PA-1 y/o citoquinas en *Lactococcus lactis* y *Lactobacillus* spp. **1ª Acción Especial Bacteriocinas Producidas por Bacterias Lácticas y su Aplicación a la Industria Alimentaria**. Granada, 21-23 de junio de 2001, pp.105-119.

RODRÍGUEZ, J.M.

Técnicas rápidas para la detección de microorganismos en los alimentos.

Tipo de participación: Ponencia invitada (1 h).

Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología.

Publicación: CD de Ponencias y Comunicaciones.

Lugar de celebración: Alicante, 2001.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: I Ciclo de Conferencias sobre Nutrición, Biomedicina y Biotecnología.

Lección: Los alimentos como agentes vacunales e inmunomoduladores (1 h).

Entidad/Organismo: Universidad de Granada, PULEVA Biotech y Fundación PULEVA.

Lugar y fecha: Granada, 2001.

2003

RODRÍGUEZ, J.M.

Congreso: **Asamblea Anual de AMACO.**

Tema: Contaminación microbiana de las canales de pollo.
Entidad/Organismo: AMACO.
Lugar y fecha: Pamplona, 2003.

RODRÍGUEZ, J.M.

Congreso: BioSpain.

Lección: Probióticos: nuevas fronteras.

Entidad/Organismo: ASEBIO.

Lugar y fecha: Madrid, 2003.

2004

RODRÍGUEZ, J.M.

Congreso: **III Congreso Español de Lactancia Materna.**

Ponencia: Bacterias lácticas en la leche materna.

Mesa redonda: Lactancia e investigación.

Lugar y fecha: Santander, 30 de septiembre-2 de octubre de 2004.

ORDÓÑEZ, J.A.

Congreso: **III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.**

Ponencia: Las altas presiones y la seguridad alimentaria en productos cárnicos.

Sesión: Ingeniería de los procesos agroalimentarios.

Lugar y fecha: Pamplona, 15-17 de septiembre de 2004.

2005

FERNÁNDEZ, L. (2005). Seminario “Perinatal Lactic Acid Bacteria”. **Institute of Food Research, Norwich (Reino Unido)**, 23 de junio de 2005.

FERNÁNDEZ, L. (2005). Participación en la Mesa Redonda sobre “Aplicaciones de la Biotecnología a la Nutrición”. **Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Rey Juan Carlos, Alcorcón (Madrid)**, 16 de noviembre de 2005.

ORDÓÑEZ, J.A., ASENSIO, M.A. y HOZ, L. (2005). Riesgos microbianos asociados al jamón curado. **III Congreso Mundial del Jamón sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización**. Teruel, 18-20 de mayo de 2005, pp.101-113.

2007

HOZ, L., ORDÓÑEZ, J. A., HERRERO, A., ROMERO DE ÁVILA, M.D. y CAMBERO, M.I. (2007). Elaboración de jamón deshuesado cohesionado en frío. **IV Congreso Mundial del jamón**. Salamanca, 18-20 de abril de 2007.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Probióticos de leche materna, una alternativa para el siglo XXI. Simposio “Actividad inmunomoduladora de los probióticos”. **2º Congreso Latinoamericano, Iberoamericano y Colombiano de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica**. Cartagena de Índias (Colombia).

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Microbiota intestinal e interacciones con el sistema inmunitario. Simposio “Actividad inmunomoduladora de los probióticos”. **2º Congreso Latinoamericano, Iberoamericano y Colombiano de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica**. Cartagena de Índias (Colombia).

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Microbiota comensal de la leche humana. **V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)**. Bilbao.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Aislamiento y caracterización de la microbiota de la leche materna. **56 Congreso Asociación Española de Pediatría. Simposio Satélite: Bacterias Probióticas en la Leche Materna**. Barcelona.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Probióticos aislados de leche humana y su aplicación. **VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos. Alimentos Funcionales y Salud**. Oviedo, 9 de noviembre de 2007.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Los alimentos funcionales. Dieta y salud. ¿Marketing?. **VIII Jornadas sobre Calidad y Seguridad de los Alimentos. Alimentos Funcionales y Salud**. Oviedo, 9 de noviembre de 2007.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Procesos infecciosos de la mama. **Sesiones clínicas del Hospital de Jarrío**. Navia (Asturias).

RODRÍGUEZ, J.M. (2007). Bacterias lácticas en la leche materna y su aplicación en mastitis infecciosas. **3ª Jornada Regional de Lactancia Materna. Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León**. Valladolid.

2008

DELGADO, S., MARTÍN, R., LARA-VILLOSLADA, F., FERNÁNDEZ, L., OLIVARES, M., RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Potencial probiótico y biotecnológico de bacterias lácticas aisladas de leche materna. Aplicación en la industria alimentaria. **Congreso: CMIBM 2008. VI Reunión del Grupo de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana de la SEM**. Barcelona.

GÓMEZ, M. (2008). Bancos de leche: tecnología y microbiología. **Congreso: XXXVI Jornadas Nacionais de Neonatologia**. Viseu (Portugal).

RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Estudios de evidencia: mastitis y probióticos. **Congreso: 8º Encuentro Nacional de Salud y Medicina de la Mujer (SAMEM)**. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008). Estudios de evidencia: mastitis y probióticos. **Congreso: 4th International Meeting on Biotechnology. BIOTEC2008 Scientific Congreso**. Granada.

2009

Autor: RODRÍGUEZ, J.M.

Título: Amamantamiento doloroso. *Cándida* versus *estafilococo*.

Congreso: V Congreso Español de Lactancia Materna.

Lugar de celebración: Murcia. Fecha: 5-7 de marzo de 2009.

Autor: RODRÍGUEZ, J.M.

Título: Recientes aportaciones científicas de la Veterinaria a la Salud Pública: Colonización bacteriana de la glándula mamaria durante el embarazo y la lactancia.

Congreso: I Congreso de la Sociedad Científica de Veterinaria de Salud Comunitaria.

Lugar de celebración: Cáceres. Fecha: 14 de marzo de 2009.

2011

ESPINOSA-MARTOS, I. (2011). Measurement of cytokines in human milk by a multiplex-based methodology. **Bio-Plex® User Meeting Paris 11th May 2011.**

JIMÉNEZ QUINTANA, E. (2011). Mesa redonda: Inmunología y Lactancia. Bacterias probióticas de la leche: aplicación en el tratamiento de la mastitis. **VI Congreso Español de Lactancia Materna. 3ª Reunión de Bancos de Leche Humana.** Ávila, 9 Abril, 2011.

2012

FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, L. (2012). Empleo de Probióticos como tratamiento de las mastitis y dolor mamario. **XV Jornadas de la Asociación Profesional de matronas extremeñas. Innovando las prácticas diarias.** Plasencia (Extremadura), 10-11 Mayo 2012.

FERNÁNDEZ TOMÉ, S., GONZÁLEZ ALONSO, I., MARTÍN DE SANTOS, R. (2012). Desarrollo de una técnica de PCR con cebadores específicos para la detección de especies de *Arcobacter* de origen alimentario. **VII Jornadas Complutenses, VI Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas.** UCM, Madrid, 13-14 Abril 2012.

JIMÉNEZ QUINTANA, E. (2012). La etiología de las mastitis infecciosas y su tratamiento con prebióticos. **7ª Trobada de la Associació de Comares de la Comunitat Valenciana.**

Benidorm, 10-11 Mayo 2012.

7. Patentes y otros modelos de utilidad

[1992](#)

[1993](#)

[1999](#)

[2003](#)

[2008](#)

[2011](#)

1992

P9100183: RODRIGUEZ, E., MARTIN, R., GARCIA,T., AZCONA,J., SANZ B. y HERNANDEZ, P.E . 1992. Detección de leche de cabra en mezclas lácteas frescas y quesos madurados de oveja, utilizando anticuerpos policlonales y un ELISA indirecto. Concedida por el Registro de la Propiedad Industrial (España) el 16 de junio de 1992.

P9200686: ORDOÑEZ, J.A., BURGOS, J., RASO, J., LOPEZ, P., CONDON, S. y SALA, F.J. 1992. Procedimiento para la destrucción de microorganismos y enzimas. Termoultrasonificación: nuevo método de conservación. Concedida. Nacional.

1993

PCT/ES 93/00021: ORDOÑEZ, J.A., BURGOS, J., RASO, J., LOPEZ, P., CONDON, S. y SALA, F.J. 1993. Procedimiento para la destrucción de microorganismos y enzimas. Proceso MTS.(Mano-Termo-Sonicación). Concedida. Internacional.

1999

P9901088: BARROSO, N., JARABA, P., SAEZ, S., QUINTANA, C., VELASCO, R., CAMBERO, M. I. y GARCIA DE FERNANDO MINGUILLON, G.D. 1999. Envase a vacío, adaptable al empleo de atmósferas modificadas, para productos alimenticios de consumo unitario y sistema para su fabricación.. Solicitada. Nacional.

2003

P200300525: GARCÍA, T., MARTÍN, R. y GONZÁLEZ, I. 2003. Método rápido de detección de levaduras en alimentos. Registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas el 5 de marzo de 2003.

2008

EP07380158.1: MARTÍN R, OLIVARES M, JIMÉNEZ E, DELGADO S. MARIN ML, SIERRA S, MALDONADO A, MARTÍN V, BLANCH F, TORRE C, LARA L, ARROYO R, BOZA J, JIMÉNEZ J, FERNÁNDEZ L, XAUS J, RODRÍGUEZ JM. 2008. Mammalian milk microorganisms, compositions containing them and their use for the treatment of mastitis. Patente internacional (PCT). Puleva Biotech S.A.

2011

Patente española CSIC-UCM P-200701670: CALVO RODRÍGUEZ, M.M., RODRÍGUEZ CASTILLO; M.J., SANTA-MARÍA BLANCO, G., SELGAS CORTECERO; M.D. y GARCÍA SANZ, M.L. Alimentos del Siglo XXI. “Productos cárnicos del Siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables”. Actividades del grupo UCM-CSIC realizadas en el marco del Proyecto Consolider-Ingenio 2010 (Subproyecto Funcioca). Cárnica 2000. Julio/agosto 2011., 67-72.

8. Tesis doctorales

[1992](#)

[1993](#)

[1994](#)

[1995](#)

[1996](#)

[1997](#)

[1998](#)

[1999](#)

[2000](#)

[2001](#)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

[2008](#)

[2009](#)

1992

Autor y Año: PINEDA GOMEZ, J.M. 1992.

Título: Diseño tecnológico de la elaboración de salazones de carnes de cerdo, a partir de animales infectados experimentalmente con virus de la Peste Porcina Africana, Peste Porcina clásica, Fiebre Aftosa y Enfermedad vesicular del cerdo.

Director: Bernabé Sanz Pérez y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: MARIN MARTINEZ, M. L. 1992.

Título: Efectos del tratamiento térmico en la hidrofobicidad, en los grupos -SH, en la antigenicidad y en la capacidad de ligar grasa de las proteínas cárnicas .

Director: Carmen Casas Valencia y Bernabé Sanz Pérez.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: RODRIGUEZ VALIN, M. E. 1992.

Título: Detección por técnicas inmunoenzimáticas (ELISA), utilizando anticuerpos policlonales frente a caseínas, de las leches de vaca, cabra y oveja en mezclas lácteas frescas y en quesos.

Director: Pablo E. Hernández Cruza, Rosario Martín y Bernabé Sanz Pérez

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1993

Autor y Año: SOBRINO ABUJA, O.J. 1993.

Título: Caracterización parcial, bioquímica e inmunológica, de una sustancia antimicrobiana de *Lactobacillus sake* 148.

Director: Pablo E. Hernández Cruza, María F. Fernández Alvarez y Bernabé Sanz Pérez.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: COBOS GARCIA, A. 1993.

Título: Influencia de la dieta en la composición lipídica de la carne de conejo.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1994

Autor y Año: MOREIRA DOS SANTOS, W.L. 1994.

Título: Aislamiento y caracterización parcial de una bacteriocina producida por *Pediococcus* sp. 347, de origen cárnico.

Director: Pablo E. Hernández Cruza, María F. Fernández Alvarez y Bernabé Sanz Pérez.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: FERNANDEZ ALVAREZ, M. 1994.

Título: Efecto de la adición de lipasa pancreática en la maduración de embutidos crudos curados.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Autor y Año: DIAZ RUBIO, O. 1994.

Título: Efecto de la adición de proteasas en el proceso madurativo de los embutidos crudos curados.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: GONZALEZ ALONSO, I. 1994.

Título: Utilización de anticuerpos policlonales frente a *Pseudomonas fluorescens* para determinar la calidad higiénica de la leche y de la carne refrigeradas por métodos inmunoenzimáticos (ELISA).

Director: María del Rosario Martín de Santos, Pablo E. Hernández Cruza y Bernabé Sanz Pérez.

Calificación: Apto "cum laude" .

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1995

Autor y Año: LOPEZ BUESA, M.O. 1995.

Título: Estudio comparativo de la grasa de diversos tejidos de cerdo ibérico alimentado con distintas dietas.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: PIN ARIAS, C. 1995.

Título: *Aeromonas* spp. móviles: Factores de virulencia en cepas aisladas de alimentos y de heces diarreicas humanas.

Director: María del Carmen Casas Valencia y José Tormo Iguacel.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: CINTAS IZARRA, L. 1995.

Título: Caracterización bioquímica y genética parcial de la pediocina L50, una nueva bacteriocina producida por *Pediococcus acidilactici* L50 aislado de embutidos crudos-curados.

Director: Pablo E. Hernández Cruza y M^a Fernanda Fernández Alvarez.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma. Madrid.

Autor y Año: HAZA DUASO, A.I. 1995.

Título: Obtención de anticuerpos monoclonales frente a las caseínas de la leche de cabra y su utilización en la diferenciación de mezclas lácteas y quesos.

Director: Pablo E. Hernández Cruza, Bernabé Sanz Pérez y Paloma Morales Gómez.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1996

Autor y Año: PEREIRA LIMA, C. I. 1996.

Título: Identificación de las sustancias responsables del sabor de los caldos de carne de vacuno.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y María Isabel Cambero Rodríguez.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: ANGUITA ALEGRET, G. 1996.

Título: Detección de leche de vaca en mezclas lácteas y quesos madurados de oveja y cabra, utilizando anticuerpos monoclonales, policlonales y técnicas inmunoenzimáticas (ELISA).

Director: María del Rosario Martín de Santos, M^a Teresa García Lacarra y Bernabé Sanz Pérez.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1997

Autor y Año: HIERRO PAREDES, E. 1997.

Título: Origen y agentes responsables de las sustancias componentes del sabor y aroma de los embutidos.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.
Calificación: Apto "cum laude".
Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: SUAREZ GEA, A. M. 1997.

Título: Producción de anticuerpos frente a la nisina A: estrategias de inmunización y desarrollo de inmunoensayos.

Director: Juan Ignacio Azcona Olivera, Pablo E. Hernández Cruza y Bernabé Sanz Pérez..

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: BORGES MANO, S. 1997.

Título: Comportamiento de la microbiota natural y *Listeria monocytogenes*, *Aeromonas hydrophila* y *Yersinia enterocolitica* en carne envasada en atmósferas modificadas.

Director: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Gonzalo D. García de Fernando Minguillón.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y Año: TOLEDO LOPEZ, V.M. 1997.

Título: Acción de la flora fúngica durante la maduración de los embutidos.

Director. María Luisa García Sanz y María Dolores Selgas Cortecero.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en : Facultad de Veterinaria (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado.

1998

Autor y año: GUTIERREZ ROJO, R. 1998.

Título: Utilización de técnicas inmunológicas y genéticas para determinar la calidad higiénica de la leche y de la carne crudas refrigeradas

Directores: Rosario Martín de Santos, Teresa García Lacarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en: Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: CASAUS LARA, P. 1998.

Título: Aislamiento e identificación de bacterias lácticas de origen cárnico productoras de bacteriocinas. Caracterización bioquímica y genética de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13 y de la enterocina B de *Enterococcus faecium* T136.

Directores: Luis M. Cintas Izarra, Pablo E. Hernández Cruza e Ingolf Nes.

Calificación: Apto "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado (Curso 1997-1998).

Autor y año: LÓPEZ GALVEZ, D. E. 1998.

Título: Uso de atmósferas modificadas para aumentar la vida útil del pescado fresco.

Directores: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

1999

Autor y año: MARTINEZ MAGRO, M.I. 1999.

Título: Expresión heteróloga de la bacteriocina pediocina PA-1 en *Lactococcus lactis*.

Directores: Juan M. Rodríguez Gómez, Pablo E. Hernández Cruza y Helen M. Dodd..

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: MARTINEZ BAZAGA, A.J. 1999.

Título: Efecto protector de frutas y vegetales frente a la citotoxicidad de N-Nitrosaminas volátiles.

Director: Paloma Morales Gómez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: BERRUGA FERNANDEZ, M.I. 1999.

Título: Desarrollo de procedimientos para el tratamiento de efluentes de quesería.

Directores: Carmen San José y Almudena Jaspe.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

2000

Autor y año: CARRERA PUERTA, ESTHER. 2000.

Título: Utilización de técnicas inmunológicas y genéticas en la diferenciación de salmón (*Salmo salar*), trucha (*Oncorhynchus mykiss*) y palometa (*Brama raii*) ahumados.

Directores: Rosario Martín de Santos, Teresa García Lacarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado (Curso 1999-2000).

Autor y año: CÉSPEDES MONTOYA, ANA. 2000.

Título: Diferenciación de lenguado (*Solea solea*), solla (*Pleuronectes platessa*), platija (*Platichthys flesus*) y fletán negro (*Reinhardtius hippoglossoides*) mediante técnicas inmunológicas y genéticas.

Directores: Rosario Martín de Santos, Teresa García Lacarra y Pablo Hernández Cruza

Fecha de defensa: 28 de junio de 2000.

Defendida en: Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. Madrid.

Calificación: Sobresaliente "Cum Laude" por unanimidad.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Autor y año: MARTÍNEZ CORBACHO, JOSÉ MARÍA. 2000.

Fecha de defensa: 14 de julio de 2000

Título: Producción y empleo de anticuerpos de especificidad predeterminada para la detección, cuantificación y purificación de las bacteriocinas pediocina PA-1 y enterocina A y para el reconocimiento específico de su (co)expresión heteróloga en *Lactococcus lactis*.

Directores: Pablo E. Hernández Cruza y Juan Miguel Rodríguez Gómez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Premio Extraordinario de Doctorado (Curso 1999-2000).

Autor y año: RUIZ PEREZ, BEGOÑA. 2000.

Título: Desarrollo y estabilidad de biofilms de *Pseudomonas* de origen alimentario.

Directores: Carmen San José Serrán y Almudena Jaspe Rodríguez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado (Curso 1999-2000).

Mención de Doctorado Europeo.

2001

Autor y año: BRUNA FERNÁNDEZ, JOSÉ MARÍA. 2001.

Fecha de defensa: 19 de febrero de 2001.

Título: Utilización de mohos y sus extractos enzimáticos intracelulares para potenciar la generación de sustancias aromáticas y sápidas en embutidos curados.

Directores: Juan A. Ordóñez Pereda, Lorenzo de la Hoz Perales y Manuela Fernández Álvarez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad.

Defendida en: Facultad de Veterinaria (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Premio Extraordinario de Doctorado.

Autor y año: HERRANZ SORRIBES, CARMEN. 2001.

Fecha de defensa: 2 de marzo de 2001.

Título: Caracterización bioquímica y genética de enterocinas producidas por cepas de *Enterococcus faecium* de origen cárnico. Optimización de la producción y mecanismo molecular de acción de la enterocina P de *Enterococcus faecium* P13.

Directores: Luis M. Cintas Izarra, Juan M. Rodríguez Gomez y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad.

Defendida en: Facultad de Veterinaria Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Premio Extraordinario de Doctorado (Curso 2000-2001).

2002

Autor y año: FERNÁNDEZ DE MINGO, ALICIA MARÍA. 2002.

Fecha de defensa: 5 de febrero de 2002.

Título: Utilización de técnicas genéticas e inmunológicas para la identificación de especies de almejas de interés comercial en España.

Directores: M^a del Rosario Martín de Santos y Teresa García Lacarra.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: ZABALA BARBOSA, ADRIANA. 2002.

Fecha de defensa: 10 de octubre de 2002.

Título: Actividad antiproliferativa de bacterias lácticas de origen alimentario y humano y su efecto protector frente a la citotoxicidad de N-nitrosaminas volátiles".

Directores: Paloma Morales, Ana I. Haza Duaso y Juan Miguel Rodríguez Gómez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

2003

Autor y año: HERRANZ HERNÁNDEZ, BEATRIZ. 2003.

Fecha de defensa: 18 de marzo de 2003.

Título: Utilización de bacterias y sus extractos enzimáticos para potenciar la generación de sustancias sápidas y aromáticas en embutidos curados.

Directores: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: ASENSIO GIL, LUIS M. 2003.

Fecha de defensa: 21 de noviembre de 2003

Título: Diferenciación de mero (*Epinephelus marginatus*), cherna (*Polyprion americanus*) y perca (*Lates niloticus*) mediante técnicas genéticas e inmunológicas.

Directores: M^a del Rosario Martín de Santos, M^a Isabel González Alonso, Teresa García Lacarra.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

2004

Autor y año: KIVES OSTRONOFF, JULIANA (2004).

Fecha de defensa: 30 de enero de 2004.

Título: Biofilms formados por bacterias contaminantes de leche cruda refrigerada.

Director: Carmen San José Serrán.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: D'ARRIGO HUAPAYA, MATILDE (2004).

Fecha de defensa: 12 de marzo de 2004.

Título: Obtención de carne de cerdo y elaboración de productos (paté y salchichón) enriquecidos en ácidos grasos poliinsaturados n-3.

Directores: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: LÓPEZ TOMÁS, LUIS ÁNGEL (2004).

Fecha de defensa: 30 de marzo de 2004.

Título: Actividad aminopeptidásica ligada a membrana de bacterias Gram-negativas. Prueba de la *p*-nitroanilina para la estimación de la carga bacteriana de carne picada.

Directores: Juan Antonio Ordóñez Pereda y Gonzalo García de Fernando Minguillón.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: RODRÍGUEZ RAMOS, MIGUEL ÁNGEL (2004).

Fecha de defensa: 5 de julio de 2004.

Título: Utilización de técnicas genéticas (PCR y PCR cuantitativo en tiempo real) e inmunológicas (ELISA), para la detección y cuantificación de diferentes especies animales en foie gras.

Directores: M^a del Rosario Martín de Santos y Teresa García Lacarra.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: FERNÁNDEZ DUMONT, ANTONIO (2004).

Fecha de defensa: 9 de julio de 2004.

Título: Producción inducible de lactococina A, pediocina PA-1, colicina V e interleuquina-2 en cepas de *Lactococcus lactis* productoras de nisina.

Director: Juan Miguel Rodríguez Gómez.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

2005

Autor y año: GUTIÉRREZ MERINO, JORGE (2005).

Fecha de defensa: 3 de junio de 2005.

Título: Caracterización inmunoquímica de la enterocina P y evaluación de su clonación, producción y expresión funcional en *Escherichia coli*, *Methylobacterium extorquens*, *Lactococcus lactis* y *Pichia pastoris*.

Directores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Sobresaliente "cum laude".

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: ROSANNA CITTI DE PETRICONE (2005).

Fecha de defensa: 13 de julio de 2005.

Título: Aislamiento e identificación de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de leches y quesos de búfala de Venezuela: actividad antimicrobiana y caracterización bioquímica y genética de sus bacteriocinas.

Directores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: BELÉN ORGAZ MARTÍN (2005).

Fecha de defensa: 7 de noviembre de 2005.

Título: Nuevos recursos para la limpieza de biofilms bacterianos en el contexto alimentario.

Directora: Carmen San José Serrán.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”

Defendida en: Facultad de Veterinaria (Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: YOUSSEF IKKEN (2005).

Fecha de defensa: 11 de noviembre de 2005.

Título: Estimación de la capacidad antimutagénica de extractos vegetales frente a N-nitrosaminas volátiles presentes en alimentos.

Directoras: M^a Isabel Cambero Rodríguez y Paloma Morales Gómez.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”

Defendida en: Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: ROCÍO MARTÍN JIMÉNEZ (2005).

Fecha de defensa: 20 de diciembre de 2005.

Título: Origen y potencial probiótico de la microbiota de la leche materna.

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Jordi Xaus Pey.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

2006

Autor y año: LANGA MARCANO, SUSANA (2006).

Fecha de defensa: 3 de febrero de 2006.

Título: Interacciones entre bacterias lácticas, células del epitelio intestinal y células del sistema inmunitario. Desarrollo de modelos in vitro.

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Sean Hanniffy.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: MARTÍN GARCÍA, MARÍA (2006).

Fecha de defensa: 6 de octubre de 2006.

Título: Identificación y evaluación de la expresión de genes que codifican bacteriocinas y detección de factores potenciales de virulencia de enterococos aislados de palomas torcaces (*Columba palumbus*). Caracterización bioquímica y genética de la columbicina A de

Enterococcus columbae PLCH2 y construcción de quimeras génicas que permiten la producción y expresión funcional de la enterocina a y la pediocina PAa-1 y su co-producción con la nisina a en cepas recombinantes de *Lactococcus lactis*.

Directores: Pablo E. Hernández Cruza y Luis M. Cintas Izarra..

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: CÁCERES QUEMADA, ESTER (2006).

Fecha de defensa: 27 de octubre de 2006.

Título: Diseño de productos cárnicos más saludables mediante la incorporación de ingredientes funcionales.

Directoras: María Dolores Selgas Cortecero y M^a Luisa García Sanz.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: CRIADO GARCÍA, RAQUEL (2006).

Fecha de defensa: 15 de diciembre de 2006.

Título: Caracterización inmunoquímica y genética de la producción de las enterocinas L50, P y Q por *Enterococcus faecium* L50. Secuencia nucleotídica y análisis funcional de los plásmidos pCIZ1 y pCIZ2.

Directores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza..

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

2007

Autor y año: LEMES DE CAMPOS, ROGÉRIO MANOEL (2007).

Fecha de defensa: 25 de enero de 2007.

Título: Sustitución parcial del maíz por salvado de arroz sin desengrasar en la alimentación porcina. Utilización de la carne y del extracto etanólico de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) en la elaboración de salamis.

Directores: Lorenzo de la Hoz Perales y Eva M. Hierro Paredes.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Autor y año: LÓPEZ-CALLEJA DÍAZ, INÉS MARÍA (2007).

Fecha de defensa: 9 de marzo de 2007.

Título: Utilización de técnicas de PCR, PCR-ELISA y PCR-Cuantitativo en Tiempo Real para la identificación y cuantificación de diferentes especies animales en productos lácteos.

Directoras: Isabel González Alonso, Teresa García Lacarra y M^a del Rosario Martín de Santos.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

2008

Autora y año: REVIRIEGO HERRÁEZ, CARLOTA (2008).

Fecha de defensa: 25 de abril de 2008.

Título: *Lactococcus lactis* productores de pediocina PA-1 y enterococos aislados de leche materna como agentes bioconservantes en quesos.

Directores: Juan Miguel Rodríguez Gómez y Leónides Fernández Álvarez.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

Autor y año: BASANTA DÍAZ, ANTONIO (2008).

Fecha de defensa: 11 de julio de 2008.

Título: Evaluación de la enterocina L50 (L50A y L50B) de *Enterococcus faecium* L50 como bioconservante de la cerveza. Producción y secreción heteróloga de las enterocinas L50A y L50B en *Saccharomyces cerevisiae* y *Pichia pastoris*.

Directores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernandez Cruza.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

2009

Autor y año:ARRANZ GUERRERO, NURIA (2009).

Fecha de defensa: 5 de junio de 2009.

Título: “Efecto protector de compuestos organosulfurados, isotiocianatos y vitamina C frente al daño al DNA inducido por N-Nitrosaminas presentes en los alimentos: Mecanismos de acción”.

Directores: Ana Isabel Haza Duaso y Paloma Morales Gómez.

Calificación: Sobresaliente “cum laude”.

Defendida en: Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense. Madrid.

Mención de Doctorado Europeo.

9.- Trabajos dirigidos para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados (DEA)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

[2008](#)

2002

Autor y año: CITTI DE PETRICONE, ROSANNA (2002).

Título del trabajo: Aislamiento de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de leche y quesos de búfala de Venezuela: caracterización bioquímica y genética de sus bacteriocinas.

Tutores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Apto.

Curso: 2001-2002.

Autor y año: CRIADO GARÍA, RAQUEL (2002).

Título del trabajo: Caracterización genética de la producción de bacteriocinas por *Enterococcus faecium* L50.

Tutores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza.

Calificación: Apto.

Curso: 2001-2002.

Autor y año: DEL OLMO SÁNCHEZ, ANA (2002).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: FERNÁNDEZ DUMONT, ANTONIO (2002).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: GUTIÉRREZ MERINO, JORGE (2002).

Título del trabajo: Producción recombinante de la enterocina P en hospedadores de interés en la industria alimentaria.

Tutores: Pablo E. Hernández Cruza y Luis M. Cintas Izarra.

Calificación: Apto.

Curso: 2001-2002.

Autor y año: KIVES OSTRONOFF, JULIANA (2002).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: LANGA MARCANO, SUSANA (2002).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: MARTÍN JIMÉNEZ, M^a ROCÍO (2002).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: NAVARRO HERNANZ, TERESA (2002).

Título del trabajo: Caracterización de la flora levaduriforme de las aceitunas de Camporreal.

Tutora: Teresa García Lacarra.

Calificación: Apto.

Autor y año: ORGAZ MARTÍN, BELÉN (2002).

Título del trabajo: Limpieza enzimática de biofilms.

Tutores: Carmen San José Serrán.

Calificación: Apto.

Autor y año: RODRÍGUEZ RAMOS, MIGUEL ÁNGEL (2002).

Título del trabajo: Identificación de diferentes especies animales en *foie gras* mediante técnicas genéticas de PCR

Tutora: Rosario Martín de Santos

Calificación: Apto.

Autor y año: SANTOS ARNAIZ, CARLOS (2002).

Título del trabajo: Enriquecimiento de la grasa de jamones serranos en ácidos grasos poliinsaturados n-3 y vitamina E: repercusiones tecnológicas.

Tutores: Lorenzo de la Hoz y Juan A. Ordóñez Pereda.

Calificación: Apto.

2003

Autor y año: CABEZA BRIALES, M^a CONCEPCIÓN (2003).

Título del trabajo: Destrucción de *Salmonella* Enteritidis en huevos íntegros mediante tratamientos termoultrasónicos.

Tutor: Juan A. Ordóñez Pereda.

Calificación: Apto.

Autor y año: CELAYA CARRILLO, CARLOS (2003).

Título del trabajo: Implantación de sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria.

Tutora: Rosario Martín de Santos.

Calificación: Apto.

Autor y año: LÓPEZ-CALLEJA DÍAZ, INÉS M^a. (2003).

Título del trabajo: Detección de leche de vaca en mezclas lácteas mediante una técnica de PCR.

Tutora: Rosario Martín de Santos.

Calificación: Apto.

Autor y año: MANZANO JIMÉNEZ, SUSANA (2003).

Título del trabajo: Optimización de la recogida de bacterias para la determinación de la calidad microbiológica de la leche cruda mediante la prueba de la actividad aminopeptidasa.

Tutora: Manuela Fernández Álvarez.

Calificación: Apto.

Autor y año: MAYORAL CANALEJAS, M^a BELÉN (2003).

Título del trabajo: Detección de levaduras viables en productos lácteos mediante técnicas genéticas.

Tutora: Teresa García Lacarra.

Calificación: Apto.

Autor y año: VELASCO DE DIEGO, RAQUEL (2003).

Título del trabajo: ¿Está regulada la fase de latencia de los microorganismos por una sustancia autocrina?.

Tutor: Gonzalo D. García de Fernando Minguillón.

Calificación: Apto.

2004

Autor y año: LEMES DE CAMPOS, ROGÉRIO MANOEL (2004).

Título del trabajo: Estudio comparativo de la fracción lipídica y volátil de salamis comerciales italianos y brasileños.

Tutores: Eva Hierro Paredes y Lorenzo de la Hoz Perales.

Calificación: Apto.

Autor y año: MARTÍN GARCÍA, MARÍA (2004).

Título del trabajo:

Tutores:

Calificación: Apto.

Autor y año: MARTÍNEZ ÁLVAREZ, JESÚS ROMÁN (2004).

Título del trabajo: Estudio de la actividad fisiológica y funcional del lúpulo como ingrediente alimentario.

Tutora: Rosario Martín de Santos.

Calificación: Apto.

Autor y año: ZAMORA BENITO, ALBERTO (2004).

Título del trabajo: Detección y cuantificación de organismos modificados genéticamente mediante técnicas de PCR en tiempo real en alimentos suministrados a las fuerzas armadas.

Tutora: Teresa García Lacarra.
Calificación: Apto.

2005

Autor y año: MARTÍN DE LA TORRE, IRENE (2005).
Título del trabajo: Detección de especies animales en piensos mediante técnicas genéticas.
Tutora: Rosario Martín de Santos.
Calificación: Apto.

Autor y año: FAJARDO MARTÍN, VIOLETA (2005).
Título del trabajo: Identificación de especies de caza mayor mediante técnicas genéticas.
Tutora: Rosario Martín de Santos.
Calificación: Apto.

Autor y año: SANZ FERNÁNDEZ-SALGUERO, AMANDA (2005).
Título del trabajo: Detección de levaduras alterantes en productos cárnicos mediante técnicas genéticas.
Tutora: Teresa García Lacarra.
Calificación: Apto.

Autor y año: SALAZAR GALLEGO, M^a PILAR (2005).
Título del trabajo: Desarrollo de nuevas formulaciones para la elaboración de productos cárnicos madurados enriquecidos con ingredientes funcionales.
Tutoras: M^a Dolores Selgas Cortecero y M^a Luisa García Sanz.
Calificación: Apto.

2006

Autor y año: ARRANZ GUERRERO, NURIA (2006).
Título del trabajo: Efecto Protector de Agentes Quimiopreventivos de la Dieta frente a N-nitrosaminas.
Tutoras: Ana I. Haza Duaso y Paloma Morales Gómez.
Fecha de presentación: 7 de marzo de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: CONTE JÚNIOR, CARLOS ADAM (2006).
Título del trabajo: Estudio de la producción de poliaminas por bacterias comensales aisladas de la leche humana para su aplicación a la producción de fórmulas infantiles.
Tutoras: Manuela Fernández Álvarez y Eva Hierro Paredes.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: GARCÍA PÉREZ, ALMUDENA (2006).
Título del trabajo: Inducción de apoptosis en líneas celulares humanas por N-nitrosaminas de la dieta.
Tutoras: Paloma Morales Gómez y Ana I. Haza Duaso.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: GÓMEZ ESTACA, JOAQUÍN (2006).
Título del trabajo: I Inactivación de *Listeria monocytogenes* en lampuga (*Coryphaena hippurus*) ahumada en frío mediante condiciones de procesado y alta presión.
Tutor: Lorenzo de la Hoz Perales.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: GÓMEZ SALA, BEATRIZ (2006).
Título del trabajo: Aislamiento e identificación de bacterias lácticas bacteriocinogénicas de alimentos de origen marino: caracterización bioquímica y genética de sus bacteriocinas.
Tutores: Luis M. Cintas Izarra y Pablo E. Hernández Cruza.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: MORENO GÓMEZ, HELENA MARÍA (2006).
Título del trabajo: Utilización de algas de los géneros *Gracilariaria* y *Eucheama* como ingredientes en productos pesqueros cárnicos.
Tutor: Lorenzo de la Hoz Perales.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: SOTO MÉNDEZ, M^a ELENA (2006).
Título del trabajo: Efecto cualitativo y cuantitativo de la ingesta calórica y del ciclo productivo en las características de productos cárnicos ibéricos curados (lomo embuchado).
Tutores: M^a Isabel Cambero Rodríguez y Lorenzo de la Hoz Perales.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

Autor y año: VÁZQUEZ VILLANUEVA, JOSÉ (2006).
Título del trabajo: Relaciones entre microorganismos y fase lipídica de la leche.
Tutora: Carmen San José Serrán.
Fecha de presentación: 27 de junio de 2006.
Calificación: Apto.

2007

Autor y año: GALÁN TRIGO, IRENE (2007).
Título del trabajo: Biodisponibilidad de ingredientes funcionales a partir de matrices cárnicas.
Tutoras: María Dolores Selgas Cortecero y María Luisa García Sanz.
Fecha de presentación: 27 de febrero de 2007.
Calificación: Apto.

Autor y año: VELA HORTIGÜELA, LUCÍA (2007).
Título del trabajo: Estudio de la actividad biológica en mieles españolas: actividad antioxidante y antimicrobiana.
Tutoras: María Luisa García Sanz y Rosa Ana Pérez Martín.
Fecha de presentación: 27 de febrero de 2007.

Calificación: Apto.

Autor y año: ROJAS DIÉGUEZ, MARÍA (2007).

Título del trabajo: Autenticación de carnes procedentes de aves de caza y de la avicultura alternativa por técnicas genéticas de PCR.

Tutoras: M^a Isabel González Alonso y Rosario Martín de Santos.

Fecha de presentación: 5 de julio de 2007.

Calificación: Apto.

Autor y año: ROMERO DE ÁVILA HIDALGO, M^a DOLORES (2007).

Título del trabajo: Título del trabajo: Empleo de sistemas de ligazón en frío en la elaboración de productos cárnicos curados.

Tutores: M^a Isabel Cambero Rodríguez y Lorenzo de la Hoz Perales.

Fecha de presentación: 5 de julio de 2007.

Calificación: Apto.

2008

Autor y año: CAERO QUISPE, LITZIE MARGARITA (2008).

Título del trabajo: Eficacia del tratamiento con pulsos de luz para la inactivación de microorganismos de interés alimentario.

Tutoras: Manuela Fernández Álvarez y Eva M^a Hierro Paredes.

Fecha de presentación: 26 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: DELGADO MARTÍN, M^a EUGENIA (2008).

Título del trabajo: Compuestos polifenólicos como agentes quimiopreventivos frente a mutágenos de la dieta.

Tutoras: Ana I. Haza Duaso y Paloma Morales Gómez.

Fecha de presentación: 26 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: GUILLÉN FUERTE, HUGO (2008).

Título del trabajo: Aminas heterocíclicas aromáticas en alimentos y su biotransformación enzimática.

Tutores: Lorenzo de la Hoz Perales y Tomás Herraiz Tomico.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: GÚTIEZ SAINZ-PARDO, LORETO (2008).

Título del trabajo: Desarrollo de estrategias moleculares que permitan el uso de las bacterias lácticas (BAL) como factorías celulares de producción de péptidos bioactivos de interés en la industria alimentaria.

Tutor: Luis M. Cintas Izarra, Carmen Herranz Sorribes y Pablo E. Hernández Cruza.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: LÓPEZ LÓPEZ, INÉS (2008).

Título del trabajo: Propiedades físico-químicas y nutricionales de productos cárnicos con incorporación de algas.

Tutor: M^a Dolores Selgas Cortecero.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: LÓPEZ MENGÍBAR, M^a ÁNGELES (2008).

Título del trabajo: Aplicación de los quitosanos en conjugados funcionales proteína-polisacárido.

Tutores: Gonzalo García de Fernando Minguillón y Ángeles M^a Heras Caballero

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008

Calificación: Apto

Autor y año: MARTÍN MERINO, VIRGINIA (2008).

Título del trabajo: La microbiota de la leche materna: comparación entre mujeres VIH-negativas y VIH-positivas.

Tutor: Juan Miguel Rodríguez Gómez.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: PAVÓN MORENO, MIGUEL ÁNGEL (2008).

Título del trabajo: Utilización de técnicas genéticas de PCR para la detección de *Alternaria* spp. en productos hortofrutícolas.

Tutoras: Teresa García Lacarra y M^a Rosario Martín de Santos.

Fecha de presentación: 27 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: RODRÍGUEZ VARGAS, M^a ROSA (2008).

Título del trabajo: Variabilidad de la inactivación microbiana mediante la acidificación.

Tutor: Gonzalo García de Fernando Minguillón.

Fecha de presentación: 26 de junio de 2008.

Calificación: Apto.

Autor y año: ROJO CORTINA, M^a DOLORES (2008).

Título del trabajo: Procedimientos de desamargado alternativos de aceituna de mesa y su potencial empleo en la preparación de pastas untables de aceituna.

Tutoras: Manuela Fernández Álvarez y Rosa Ana Pérez Martín.

Calificación: Apto.

10. Publicaciones en Internet

2000

2004

2000

RODRIGUEZ, J.M. (2000). Sustancias ilegales para el engorde del ganado (I).

Canal Salud.

http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XIV2000.htm

RODRIGUEZ, J.M. (2000). Sustancias ilegales para el engorde del ganado (II).

Canal Salud.

http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XV2000.htm

CAMBERO RODRÍGUEZ, I. y FERNÁNDEZ ALVAREZ, L. (2000). Uso doméstico de las microondas.

Canal Salud http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXIII2000.htm

Fecha: 5-11 junio, 2000.

CAMBERO RODRÍGUEZ, I. y FERNÁNDEZ ALVAREZ, L. (2000). Irradiación de alimentos (I).

Canal Salud

http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXXI2000.htm

Fecha: 24-30 julio, 2000.

CAMBERO RODRÍGUEZ, I. y FERNÁNDEZ ALVAREZ, L. (2000). Irradiación de alimentos (II)

Canal Salud

http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXXII2000.htm

Fecha: 24-30 julio, 2000.

FERNÁNDEZ ALVAREZ, L. y CAMBERO RODRÍGUEZ, I. (2000). Fundamentos del calentamiento por microondas.

Canal Salud

http://www.mejorprevenir.com/salud_alimentaria/opinion/XXI2000.htm

Fecha: 22-28 mayo, 2000.

2004

RODRÍGUEZ, J.M. (2004).

Título: Far away from sterility. Breast milk is a source of probiotics.

Ref.: Functional Food R&D Newsletter. Puleva Biotech.

Dirección web: <http://www.pulevabiotech.es/pb/pdf/news1.pdf>

Fecha: 2004.

11. Cartas a publicaciones científicas (solicitadas)**2002**

BARANYI, J. y PIN C. 2002. Letters to the editor. **Journal of Applied Microbiology** **92**, 583-587.

12. Organización de actos científicos y académicos

2003

ORDÓÑEZ, J.A. y GARCÍA DE FERNANDO, G.

Reunión científica del proyecto europeo “Optimisation of safe food processing methods based on accurate characterisation of bacterial lag time using analysis of variance techniques” (BACANOVA, ref. QLRT-2000-01145). Madrid, 27 y 28 de marzo de 2003.

2006

FERNÁNDEZ, M.

Organización de la conferencia “Current and future space food challenges”, a cargo del Prof. Anthony L. Pometto, del Department of Food Science and Human Nutrition. Iowa State University (EE.UU.)/NASA Food Technology Commercial Space Center (EE.UU.), Madrid, 29 de marzo de 2006.

13. Cursos

[2001](#)

[2002](#)

[2003](#)

[2004](#)

[2005](#)

[2006](#)

[2007](#)

[2008](#)

[2009](#)

2001

FERNÁNDEZ, M.

Tema: Envasado Activo de los Alimentos (2 horas).

Curso: Actualización en la Producción y Control Oficial de Alimentos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y Fecha: Delegación Provincial de Sanidad. Ciudad Real. Mayo de 2001.

HIERRO, E.M.

Tema: Embutidos crudos curados (2 horas).

Curso: Actualización en la Producción y Control Oficial de Alimentos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y Fecha: Delegación Provincial de Sanidad. Ciudad Real. Mayo de 2001.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Modificación Genética de Productos y Patologías Emergentes.

Lección: Patologías emergentes (2 h).

Entidad/Organismo: Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 2001.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Hortalizas y Frutas.

Lección: Contaminación abiótica y biótica de hortalizas y frutas (1'30 h).

Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.

Lugar y fecha: Zamora, 2001.

2002

HOZ, L.

Curso: La Industria Cárnica en el Siglo XXI.

Lección: Alimentos funcionales: Productos cárnicos enriquecidos en w-3.

Entidad/Organismo: Cursos de Verano. Universidad de Santiago. Facultad de Ciencias.

Lugar y fecha: Lugo. 15 de julio de 2002.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Limpieza y desinfección.

Lección: Programas de limpieza y desinfección en la industria alimentaria (2 h).

Entidad/Organismo: Comunidad de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid, 2002.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Harinas, Pastas Alimenticias y Derivados.

Lección: Peligros asociados al consumo de cereales y derivados (2 h).

Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.

Lugar y fecha: Zamora, 2002.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Higiene, Tecnología y Control de Calidad de Harinas, Pastas Alimenticias y Derivados.

Lección: Cereales modificados genéticamente: inspección y repercusión sanitaria (1 h).

Entidad/Organismo: I.C.E. (Universidad de León)/Colegio Oficial de Veterinarios de Zamora.

Lugar y fecha: Zamora, 2002.

2003

CAMBERO, M.I.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Lección: Otros productos cárnicos. Carnes reestructuradas. Análogos de la carne. Nuevas tendencias en la conservación de la carne (2 h).

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Abril 2003.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Lección: Embutidos crudos curados. Cultivos iniciadores en la industria cárnica (2 h).

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Abril, 2003.

GARCÍA, T.

Curso: XVIII Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos: Alimentación y Salud.

Conferencia: La agricultura ecológica: un sector de futuro.

Entidad/Organismo: Universidad de Verano de Teruel (Universidad de Zaragoza).

Lugar y Fecha: Teruel, 21-25 de julio de 2003.

GARCÍA, T.

Curso: XVIII Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos: Alimentación y Salud.

Conferencia: Alimentos funcionales: ¿marketing o necesidad nutricional?.

Entidad/Organismo: Universidad de Verano de Teruel (Universidad de Zaragoza).

Lugar y Fecha: Teruel, 21-25 de julio de 2003.

HOZ, L.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Lección: Composición química de la carne. Procesos postmortales. Características funcionales y sensoriales de la carne. Conservación de la carne en refrigeración y congelación (3 h).

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Abril, 2003.

HOZ, L.

Curso: Del Establo a la Mesa. Tecnología y Control de la Producción y Comercialización de Productos Cárnicos Curados.

Lección: Bioquímica de la maduración de los embutidos crudo curados.

Lugar y fecha: Segovia. 19-23 de mayo de 2003.

HOZ, L.

Curso: Del Establo a la Mesa. Tecnología y Control de la Producción y Comercialización de Productos Cárnicos Curados.

Lección: Microbiología de los embutidos crudos curados. Cultivos iniciadores.

Lugar y fecha: Segovia. 19-23 de mayo de 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Control de patógenos en el pescado y los productos de la pesca.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de Castilla la Mancha.

Lugar y fecha: Toledo. Abril, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Control de calidad en leche y productos lácteos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de Castilla la Mancha.

Lugar y fecha: Toledo. Mayo, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Nutrición y Dietética.

Entidad/Organismo: Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid.

Lugar y fecha: El Escorial. Julio, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: XVIII Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Alimentación y Salud.

Entidad/Organismo: Universidad de Verano de Teruel.

Lugar y fecha: Teruel. Julio, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Técnicas rápidas y automatizadas en Microbiología de los Alimentos.

Entidad/Organismo: Dpto. Higiene y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria de León.

Lugar y fecha: León. Julio, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Nutrición y seguridad alimentaria.

Entidad/Organismo: Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid.

Lugar y fecha: El Escorial. Septiembre, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Nuevas perspectivas del control de calidad de la Industria Alimentaria.

Entidad/Organismo: Departamento de Tecnología, Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Lugar y fecha: Murcia. Noviembre, 2003.

MARTÍN, M.R.

Curso: Máster en Nutrición. Microbiología Sanitaria de los Alimentos.

Entidad/Organismo: Departamento de Nutrición y Bromatología II, U.C.M.

Lugar y fecha: Madrid. Diciembre, 2003.

RODRÍGUEZ, J.M.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Lección: Carne, productos cárnicos y salud pública (2 h).

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Abril, 2003.

SELGAS, M.D.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Lección: Salazones cárnicas. Emulsiones y geles cárnicos. Productos cárnicos tratados por el calor. Productos cárnicos curados (3 h).

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Abril, 2003.

2004

HOZ, L.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III.

Química, Bioquímica y características sensoriales de la carne.

Lugar y fecha: Talavera de la Reina. 12-16 de abril de 2004.

HOZ, L.

Curso: III Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos.

Lección: Composición de la carne: grasa, músculo y composición nutricional.

Lugar y fecha: Girona. 16 de septiembre de 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Master de dirección de industrias cárnicas.

Entidad/Organismo: Cámara de Comercio de Segovia

Lugar y fecha: Segovia. Febrero, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Microbiología de Alimentos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de Castilla la Mancha.

Lugar y fecha: Toledo. Marzo, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Implantación del sistema APPCC en industrias alimentarias.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid. Abril, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Peligros sanitarios asociados al consumo de alimentos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid. Mayo, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Nutrición y Dietética.

Entidad/Organismo: Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid.

Lugar y fecha: El Escorial. Julio, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: XIX Curso de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Alimentación y Salud.

Entidad/Organismo: Universidad de Verano de Teruel.

Lugar y fecha: Teruel. Julio, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Máster en Seguridad Alimentaria.

Entidad/Organismo: Colegio de Veterinarios de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid. Noviembre, 2004.

MARTÍN, M.R.

Curso: Trazabilidad de alimentos.

Entidad/Organismo: Ayuntamiento de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid. Diciembre, 2004.

FERNÁNDEZ, L.

Curso: Tecnología de los Alimentos: Nuevas Técnicas de Conservación.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Junio, 2005.

FERNÁNDEZ, L.

Curso: Envasado de Alimentos. Tecnología y Control Sanitario de Riesgos.

Entidad/Organismo: Agencia Laín Entralgo para la Formación, Investigación y Estudios Sanitarios (Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid).

Lugar y fecha: Madrid. Octubre de 2005.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo). Junio, 2005.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Tecnología de los Alimentos: Nuevas Técnicas de Conservación.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Cuenca. Junio, 2005.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Envasado de Alimentos. Tecnología y Control Sanitario de Riesgos.

Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid. Octubre de 2005.

2006

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Nuevas Tendencias en la Conservación de Alimentos.

Entidad/Organismo: Delegación Provincial de Sanidad de Toledo.

Lugar y fecha: Madrid. Junio de 2006.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Entidad/Organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Lugar y fecha: Talavera de la Reina (Toledo), 26-30 de junio de 2006.

FERNÁNDEZ, M.

Curso: “Controle Químico De Qualidade II. Programa de Postgrado en Higiene Veterinaria y Procesado de Productos de Origen Animal.

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria de la Universidad Federal Fluminense (Niteroi, Río de Janeiro, Brasil).

GONZÁLEZ, I.

Curso: “Controle Químico De Qualidade II”. Programa de Postgrado en Higiene Veterinaria y Procesado de Productos de Origen Animal.

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria de la Universidad Federal Fluminense (Niteroi, Río de Janeiro, Brasil).

2007

FERNÁNDEZ, M. (2007).

Curso: Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Módulo III. Tecnología de los Alimentos.

Entidad/organismo: Servicio de Sanidad Alimentaria. Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Talavera de la Reina (Toledo).

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Introducción al APPCC. Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria.

Entidad/organismo: Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Patógenos emergentes en la industria alimentaria. Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria.

Entidad/organismo: Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC. Master en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria. Entidad/organismo: Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Análisis de peligros. Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria.

Entidad/organismo: Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: ISO 9000:2000. I Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne.

Entidad/organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres.

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol. Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública.

Entidad/organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Talavera de la Reina (Toledo).

RODRÍGUEZ, J.M. (2007).

Curso: Seguridad química. La inspección sanitaria. Tema: Detergentes y desinfectantes: tipos, composición y tecnología de fabricación.

Entidad /organismo: Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid. Madrid.

2008

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Curso de Formación Continuada “Temas de Vanguardia en Lactancia Materna”. Tema: Microbiología de la leche humana. Entidad /organismo: Colegio Oficial de Médicos de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Actualización en Conceptos de Lactancia Materna. Tema: Microbiota de la leche humana. Entidad /organismo; Instituto Asturiano de Administración Pública “Adolfo Posada”, Gobierno del Principado de Asturias. Oviedo.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Actualización en Conceptos de Lactancia Materna. Tema: Microbiota de la leche humana. Entidad /organismo: Instituto Asturiano de Administración Pública “Adolfo Posada”, Gobierno del Principado de Asturias. Oviedo

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Alimentación en el embarazo, lactancia y etapa infantil. Tema: Probióticos para mujeres embarazadas y lactantes. Entidad /organismo: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Valencia.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: I Jornada Medioambiental. Tema: Sobrepuerto: ¿un lugar aislado?. Entidad /organismo: Ayuntamiento de Biescas y Dpto. de Medioambiente del Gobierno de Aragón. Biescas (Huesca)

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Curso de Salud Materno-Infantil. Curso de Extensión Universitaria. Tema: Microbiología de la leche humana. Entidad /organismo: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Seguridad química: La inspección sanitaria. Tema: Detergentes y desinfectantes: tipos, composición y tecnología de fabricación. Entidad/Organismo: Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Curso: Control oficial: Supervisión de sistemas de autocontrol. Tema: Carne, productos cárnicos y Salud Pública. Entidad/Organismo: Instituto de Ciencias de la Salud de Castilla-La Mancha. Consejería de Sanidad. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Talavera de la Reina (Toledo).

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Máster de Posgrado: Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria. APPCC. Tema: Introducción al APPCC. Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid. Madrid.

RODRÍGUEZ, J.M. (2008).

Máster de Posgrado: II Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne. Tema: ISO 9000:2000. Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura. Cáceres.

2009

Cursos y másteres oficiales de posgrado (aparte de los de la UCM):

Programa Oficial de Posgrado en Comercio y Turismo.

Máster Oficial Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras.

Asignatura: Gestión de Operaciones de Alimentación.

Lección: Limpieza y desinfección en establecimientos alimentarios (1 h).

Entidad/Organismo: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid

Lugar y fecha: Madrid, 2 de febrero de 2009

III Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne.

Título Oficial de Post-Grado.

Lección: De la ISO 9000 al APPCC (4 h).

Entidad/Organismo: Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura.

Lugar y fecha: Cáceres, 12 de marzo de 2009.

Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria.

Módulo: Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Lección: Introducción al APPCC (2 h).

Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid, 2009.

Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria.

Lección: Patógenos emergentes en la industria alimentaria (2 h).

Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid, 2009.

Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad

alimentaria.

Lección: Peligros y medidas de control en el contexto de un APPCC (2 h).

Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid, 2009.

Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria. Módulo: Gestión de la Seguridad alimentaria.

Lección: Análisis de peligros (2 h).

Entidad/Organismo: Universidad Politécnica de Madrid.

Lugar y fecha: Madrid, 2009.