



I ENCUENTRO DE INVESTIGADORES EN EL MARCO DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN SANITARIA Y BIOMÉDICA DE ALICANTE (ISABIAL) – FUNDACION FISABIO

**IPOA, Industrialización de Productos de Origen Animal
GRUPO REVIV- Generalitat Valenciana**

**UNIVERSIAD MIGUEL HERNÁNDEZ, (Grupo 1 de investigación)
Departamento de Tecnología Agroalimentaria. Área
Tecnología de Alimentos**

José Ángel Pérez Álvarez



*Hospital General Universitario de Alicante
7 de septiembre de 2016, 16:00 horas*



Grupo de investigación

- **Área: Ingeniería y Tecnología: Ciencia y Tecnología de los Alimentos/Biotecnología**
- **Investigador principal: José Ángel Pérez Álvarez**
 - E-mail: ja.perez@umh.es
 - Teléfono: +34 966 749 739; +34646 858 848
- **Investigadores colaboradores: Juana Fernández López (IPOA-UMH)**
 - Estrella Sayas Barberá (IPOA-UMH)
 - Esther Sendra Nadal (IPOA-UMH)
 - Casilda Navarro Rodríguez de Vera (IPOA-UMH)
 - Manuel Viuda Martos (IPOA-UMH)
 - Raquel Lucas González (IPOA-UMH)
 - Monika Haros IATA-CSIC
 - Teresa Fernández-Espinar García (IATA-CSIC)
- **Página Web: <http://tecnoagro.umh.es/>**



Líneas Estratégicas



- DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL BIENESTAR (WELLNESS).
 - Desarrollo e innovación de alimentos para celíacos, intolerantes a lactosa...
- INCORPORACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES EN ALIMENTOS.
 - Incorporación de fibras dietéticas antioxidantes, fibras solubles e insolubles, antioxidantes, ácidos grasos omega 3....
- ADAPTACIÓN E INCORPORACIÓN DE NOVEL FOODS A ALIMENTOS CONVENCIONALES.
 - Chía, Quínoa, Amaranto...
- REDUCCIÓN DE ADITIVOS, SAL, GRASAS SATURADAS EN ALIMENTOS CONVENCIONALES.
- ESTUDIOS DE DIGESTIÓN *IN VITRO* E *IN VIVO* DE ALIMENTOS.
- ESTUDIOS DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ALIMENTOS, COMIDAS PREPARADAS, DIETAS.

Bibliografía & Colaboraciones Potenciales

(Apartado opcional)

1. Bioaccessibility, changes in the antioxidant potential and colonic fermentation of date pits and apple bagasse flours obtained from co-products during simulated in vitro gastrointestinal digestion. **Food Research International** (Q1) 78:169-176*
2. Evaluation of the Effect of Tiger Nut Fibre as a Carrier of Unsaturated Fatty Acids Rich Oil on the Quality of Dry-Cured Sausages. 2013. **Food and Bioprocess Technology** (Q1). 6:1181-1190 (9 citas)**
3. *In vitro* antioxidant and antibacterial activities of essential oils obtained from Egyptian aromatic plants. 2001. **Food Control** (Q1). 22: 1715-1722 (66 citas)***

■ * Colaboración internacional con Túnez (U.Soussa), Portugal (UCP) y México (UAM). **

Colaboración con industrias de cárnicas españolas y latinoamericanas. *** Colaboración con Centro Nacional de Investigaciones Científicas de Egipto y empresas egipcias.

■ Necesidades: Estudios clínicos en humanos

■ Colaboración con grupos interesados en: Alimentos del Bienestar, Nuevos Alimentos, Alimentos especiales, Incorporación, estabilización y determinación de principios activos en matrices alimentarias. Estudios de Biodisponibilidad y Bioaccesibilidad

■ Ámbitos complementarios: Estudios clínicos