



XI Congreso Nacional CyTA - CESIA

III Congreso CyTA Junior

Zaragoza
20 - 22 junio 2022



Ciencia e Innovación para la producción de alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles

Programa

20 de junio de 2022 (Tarde)

15:00-17:00 h	Recepción. Entrega documentación. Colocación de pósteres.
16:30-16:50 h	Ponencia (Aula Magna). <i>Ciencia y tecnología de los alimentos: agrupaciones, inquietudes y alianzas de futuro.</i> Dra. Carmen de Vega Castaño. Presidenta de FEDALCYTA – Federación de Asociaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
17:00-17:30 h	Inauguración oficial (Aula Magna)
17:30-18:30 h	Conferencia Inaugural (Aula Magna). <i>Hacia dónde va la innovación en el sector agroalimentario</i> Eduardo Cotillas Provencio. Director de I+D+i FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas)
18:30-19:00 h	Monólogos científicos (Aula Magna). RISArchers (Unidad de Cultura Científica. Universidad de Zaragoza)
19:00-20:00 h	Sesión pósteres (Sala Josefa Amar y Borbón y Sala 13 Heroínas)
20:00-22:00 h	Cóctel de bienvenida

21 de junio de 2022 (Mañana)

8:30-9:00 h	Recepción. Entrega documentación. Colocación de pósteres
9:00-9:45 h	<p>Conferencia Plenaria (Aula Magna). Hábitos alimentarios y otros estilos de vida para la prevención de la obesidad en la infancia</p> <p>Luis A. Moreno Aznar. Facultad de Cien de Iciasa Salud (Universidad de Zaragoza- Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2))</p>
10:00-11:30 h	<p>Sesión 1 (Aula Magna): Alimentación y salud</p> <p>Modera: M^a Estrella Sayas Barbera (Universidad Miguel Hernández de Elche)</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>10:00-10:15. "Efecto de la lactoferrina bovina en los procesos inflamatorios intestinales mediante la regulación del sistema serotoninérgico". <u>Berta Buey Martínez</u> (Universidad de Zaragoza- Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>10:15-10:30. "Fermentación colónica <i>in vitro</i> de subproductos de hortalizas ricas en fibra dietética". <u>Ana Álvarez Vaz</u> (Universitat de Lleida-Agrotecnio CERCA Center).</p> <p>10:30-10:45. "Study the interaction of amino acids/sugars on the formation of acrylamide in potato models". <u>Nivine Bachir</u> (Universitat Politècnica de Catalunya- Lebanese University).</p> <p>10:45-11:00. "A comparative study of the structural recalcitrance of β-glucans from three different fungal biomass". <u>Zaida Pérez Bassart</u> (IATA/CSIC).</p> <p>11:00-11:10. "Presentación <u>Informe</u> sobre impacto de las Redes Sociales en los Hábitos alimentarios de los adolescentes". Fundación Triptolemos. <u>M^a Desamparados Salvador Moya</u> (Universidad de Castilla La Mancha).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>11:10-11:15. "Efecto del reemplazo de la grasa de cerdo por una emulsión gelificada (aceite de soja, aceite esencial de chincho y harina de maca) en hamburguesas de ternera". <u>Francis Gladys Cerrón-Mercado</u> (CIAGRO-Universidad Miguel Hernandez-Universidad Nacional Agraria la Molina).</p> <p>11:15-11:20. "Las algas marinas, un ingrediente con valor nutricional para la población humana". <u>Rocío Peñalver Miras</u> (Universidad de Murcia- Fundación Centro Tecnológico da Carne, Ourense).</p> <p>11:20-11:25. "Estudio de las propiedades de yogures con diferentes edulcorantes I. Evaluación de las propiedades físico-químicas y microbiológicas". <u>Eugenio José Miguel Casado</u> (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA)).</p> <p>11:25-11:30. "Desarrollo de un embutido bajo en grasa a partir de carne de conejo". <u>Adrián Honrado Frías</u> (Universidad de Zaragoza).</p>
10:00-11:30 h	<p>Sesión 2 (Sala Pilar Sinués): Biotecnología y Avances en Ciencia de los Alimentos</p> <p>Modera: Sandra María Osés Gómez (Universidad de Burgos)</p> <p>Gabriela Clemente Polo (Universitat Politècnica de València)</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>10:00-10:15. "Anfípodos marinos: alimento saludable y sostenible de nueva generación". <u>Víctor Arcos Limiñana</u> (Universidad de Alicante).</p> <p>10:15-10:30. "Estabilidad lipídica en subproductos de pescado destinados a revalorización para su consumo humano". <u>Adrián Honrado Frías</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:30-10:45. "Tratamientos para el aprovechamiento de bagazo de clementina. Efecto sobre las propiedades tecno-funcionales, estructura y compuestos bioactivos". <u>Joana Martínez-Martí</u> (Universitat Politècnica de València).</p>

	<p>10:45-11:00. "Composición lipídica y calidad sensorial de trucha arcoíris alimentada con piensos ecológicos". <u>Eslam Tefal</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>11:00-11:05. "Caracterización de levaduras autóctonas aisladas de quesos tradicionales españoles de leche cruda de oveja con Denominación de Origen Protegida para su aplicación tecnológica". <u>Almudena Vázquez Merchán</u> (Universidad de Extremadura - Instituto Universitario de Investigación en Recursos Agrarios).</p> <p>11:05-11:10. "Efecto del método de deshidratación y la temperatura de secado sobre las propiedades tecnológicas y funcionales de un polvo obtenido a partir del bagazo de almendra". <u>Stevens Duarte Sesma</u> (Universidad Politécnica de Valencia).</p> <p>11:10-11:15. "Influencia de la lecitina sobre la tixotropia del chocolate negro". <u>María Pombal Álvarez</u> (Universidad de Oviedo-Grupo Chocolates Lacasa).</p> <p>11:15-11:20. "Análisis del perfil proteómico y glicómico de la pared celular de levaduras con capacidad de eliminación de aflatoxina B1". <u>Beatriz García-Béjar Bermejo</u> (Universidad de Castilla-La Mancha).</p> <p>11:20-11:30. Conclusiones y cierre</p>
11:30-12:00 h	<p>Pausa Café (Sala Josefa Amar y Borbón)</p> <p>Pósteres (Presentan: Alimentación y salud)</p>
12:00-13:30 h	<p>Sesión 3 (Aula Magna): Bioeconomía y desarrollo sostenible</p> <p>Preside: Cátedra Tervalis de Bioeconomía y sociedad</p> <p>Modera: Dra. Tiziana de Magistris (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) - Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA))</p> <p>Presentaciones orales</p> <p>12:00-12:15. "Rice straw biorefinery through greener strategies". <u>Laura Andrea Cabrera Villamizar</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>12:15-12:30. "Efecto de la temperatura de secado y aplicación de ultrasonidos en la cinética de secado y propiedades funcionales de la fibra de kiwi (<i>Actinidia deliciosa</i>)". <u>Beatriz Llavata Cabrero</u> (Universitat Politècnica de València).</p> <p>12:30-12:45. "Residuo de naranja para la estabilización de emulsiones de aceite en agua". <u>Mónica Umaña</u> (Universidad de las Islas Baleares).</p> <p>12:45-13:00. "The use of rice industry byproducts to develop active bioplastics". <u>Paulo Brites</u> (University of Aveiro, Portugal).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>13:00-13:05. "Empowering local fresh produce sustainable actions: Will consumers follow?". <u>Petronio Ballco</u> (Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA))</p> <p>13:05-13:10. "Characterization of extracts from persimmon fruit: from waste to added-value ingredient". <u>Daniel Alexander Méndez Reyes</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>13:10-13:15. "Study of minimal processing of red seaweed in the production of bio-based materials for food packaging applications". <u>Vera Cebrián Lloret</u> (Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Valencia).</p> <p>13:15-13:20. "Actitudes de los consumidores hacia miel de origen local". <u>Pilar Uldemolins</u> (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón- CITA).</p> <p>13:20-13:30. Conclusiones y cierre</p>

	<p>Sesión 4 (Sala Pilar Sinués): <i>Transferencia y emprendimiento. Mesa Redonda</i></p> <p>Modera: Cristina Nerín De La Puerta (Universidad de Zaragoza)</p> <p>Participan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruth de los Reyes Cánovas. CEO (Microbiotech) - Elena Rodríguez Morales. Dirección técnica (Ingredalia) - Alejandro Olmos Aquilué. Sustainability & IMS Director (Araven) - Félix Sancho. Center of Excellence (CoE) and Global Technical Director (GB Foods)
12:00-13:30 h	<p>Comida (Sala Josefa Amar y Borbón)</p> <p>13:30-14:00 h: Pósteres (Presentan: Bioeconomía y Desarrollo Sostenible. Biotecnología y Avances en Ciencia de los Alimentos)</p> <p>15:00-15:30 h: Pósteres (Presentan: Seguridad Alimentaria)</p>
21 de junio de 2022 (Tarde)	
15:30-16:15 h	<p>Conferencia Plenaria (Aula Magna). <i>Aspectos emergentes en seguridad alimentaria</i> Alfonso David Rodríguez Lázaro. Facultad de Ciencias de la Salud (Universidad de Burgos)</p>
16:30-18:00 h	<p>Sesión 5 (Aula Magna): <i>Seguridad Alimentaria</i></p> <p>Modera: Gaspar Ros Berrueto (Universidad de Murcia)</p> <p>Presentaciones orales:</p> <p>16:30-16:45: "Caracterización del resistoma y plasmidoma de industrias alimentarias de los sectores cárnico y lácteo". <u>Adrián Alvarez Molina</u> (Universidad de León).</p> <p>16:45-17:00: "<i>Uso de bio-recubrimientos con suero lácteo fermentado para la conservación de queso</i>". <u>Víctor D'Opazo Taberner</u> (Universidad de Valencia).</p> <p>17:00-17:15: "<i>Evaluación del efecto antimicrobiano de cultivos bioprotectores de bacterias lácticas frente a Listeria monocytogenes en filetes de trucha ahumados envasados a vacío</i>". <u>Javier Sánchez Martín</u> (Universidad de Córdoba).</p> <p>17:15-17:30: "<i>Control de microorganismos alterantes en quesos mediante la aplicación de técnicas basadas en el control biológico</i>". <u>Catalina Milagros Cabañas Cabezas</u> (Universidad de Extremadura).</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>17:30-17:35. "<i>Optimización de un método de microextracción en fase sólida para la determinación de atropina y escopolamina en té e infusiones de hierbas mediante cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas</i>". <u>Lorena González Gómez</u> (Universidad Rey Juan Carlos-Universidad de Madeira).</p> <p>17:35-17:40. "<i>Actividad antibacteriana de kéfir elaborado a partir de diferentes fracciones lácteas</i>". <u>Diego Aguirre Ramírez</u> (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>17:40-17:45. "<i>Desarrollo y validación de una metodología de análisis de alcaloides opiáceos en galletas y productos de bollería mediante extracción asistida por ultrasonidos, purificación con SBA-15 y análisis por cromatografía de líquidos acoplada a detector de masas en tandem</i>". <u>Gema Casado Hidalgo</u> (Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología (ESCTET)- Universidad Rey Juan Carlos).</p> <p>17:45-17:50. "<i>Presencia de residuos antibióticos en carnes comercializadas en el área transfronteriza España-Francia: un enfoque novedoso en los métodos de vigilancia</i>". <u>María Jesús Serrano</u> (Universidad de Zaragoza-Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>17:50-18:00. Conclusiones y cierre</p>

16:30-18:00 h	Sesión 6 (Sala Pilar Sinués): <i>Transformación Digital de la Industria Alimentaria. Mesa Redonda</i> Modera: José Benedito Fort (Universitat Politècnica de València) Presentan: <ul style="list-style-type: none"> • David Martínez (Jefe de Desarrollo Estratégico de Negocio y Alianzas, AINIA): “Tecnologías para la transformación digital en la Industria Agroalimentaria”. • David Carmona (Director of Business Development – Spain, Evolution Europe): “Oportunidades de financiación para la digitalización de la IA”. Participan: <ul style="list-style-type: none"> • Jose Julián Rueda. Responsable de Supply Chain y Logística, Grupo AGORA • Enrique Sáenz. Responsable digitalización, KRAFT-HEINZ. 		
18:00-20:00 h	Visita turística	18:00-20:00 h (Sala Pilar Sinués)	Asamblea General SESIA
21:30 h	Cena de gala		

22 de junio de 2022 (Mañana)

9:00-9:45 h	Conferencia Plenaria (Aula Magna). <i>Sistemas nanoestructurados para mejorar la seguridad y funcionalidad de los alimentos</i> Olga Martín Beloso (Universitat de Lleida)
9:45-11:00 h	Sesión 7 (Aula Magna). <i>Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos I</i> Modera: Juan Andrés Cárcel Carrión (Universitat Politècnica de València) Presentaciones orales: <p>9:45-10:00. “Proceso secuencial basado en la aplicación de Pulses Eléctricos de Alto Voltaje para la revalorización de la biomasa de levadura generada en la fermentación alcohólica”. <u>Alejandro Berzosa Córdoba</u> (Universidad Zaragoza).</p> <p>10:00-10:15. “Aplicación de ultrasonidos de potencia con transductor de plato en el secado mediante liofilización atmosférica de corteza de naranja: efecto de la potencia”. <u>Beatriz Llavata Cabrero</u> (Universitat Politècnica de Valencia).</p> <p>10:15-10:30. “Análisis de lesiones y estimación del contenido graso en pernils mediante Imagen de Resonancia Magnética (IRM)”. <u>Víctor Remiro Yagüe</u> (Universidad Complutense de Madrid).</p> Presentaciones Póster Oral-Flash <p>10:30-10:35. “Polysaccharide-based emulsion gels for food applications”. <u>Cynthia Fontes Candia</u> (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos).</p> <p>10:35-10:40. “Influencia de los tratamientos térmicos y altas presiones hidrostáticas sobre la textura y características sensoriales de yogures elaborados con leche de oveja”. <u>María Muñoz Garachana</u> (Estación Tecnológica de la leche ITACyL).</p> <p>10:40-10:45. “Formación del colorante zinc protoporfirina asistida por ultrasonidos a partir de co-productos cárnicos”. <u>Blanca Abril Gisbert</u> (Universidad Politécnica de Valencia).</p> <p>10:45-10:50. “Incremento de resistencia frente a aceites esenciales y antibióticos asociada a mutaciones en el gen <i>soxR</i> en <i>Salmonella Typhimurium</i>”. <u>Daniel Berdejo Martínez</u> (Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 (UNIZAR-CITA)).</p> <p>10:50-11:00. Conclusiones y cierre</p>

	<p>Sesión 8 (Sala Pilar Sinués): Innovación docente en ciencia de los alimentos</p> <p>Modera: Dra. Susana Simal Florindo (Universitat de les Illes Balears)</p> <p>Presentaciones Póster Oral-Flash</p> <p>10:00-10:05. "Elaboración de material docente para el aprendizaje de Buenas Prácticas de Manipulación en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza". <u>Marta Herrera Sánchez</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:05-10:10. "Hacia un aprendizaje activo y competencial: percepción de los estudiantes sobre el grado de CTA en la UAB". <u>Bibiana Juan Godoy</u> (Universitat Autònoma de Barcelona).</p> <p>10:10-10:15. "Los ODS en la asignatura de Tecnología de los Alimentos II del tercer curso del Grado en CTA". <u>Ignacio Álvarez Lanzarote</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:15-10:20. "Adquisición de competencias básicas, transversales y específicas a través de la implantación de una actividad formativa transversal en el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM". <u>Justa María Poveda Colado</u> (Universidad de Castilla-La Mancha).</p> <p>10:20-10:25. "El trabajo de integración de asignaturas de tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Su impacto en la carga de trabajo y el grado de satisfacción de profesores y estudiantes". <u>Susana Bayarri Fernández</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:25-10:30. "Apuesta por la presencialidad total en tiempos de pandemia en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos". <u>Sandra Mª Osés</u> (Universidad de Burgos).</p> <p>10:30-10:35. "La gamificación y el uso de un blog como mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje en asignaturas relacionadas con la seguridad alimentaria en los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los alimentos". <u>Marta Herrera Sánchez</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:35-10:40. "Empleo de tours virtuales 360º de realidad aumentada para la mejora del aprendizaje de habilidades de las actividades prácticas experimentales". <u>Giuseppe Fregapane</u> (Universidad de Castilla La Mancha).</p> <p>10:40-10:45. "Utilidades de LinkedIn en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza". <u>Susana Lorán Ayala</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>10:45-11:00. Debate, conclusiones y cierre.</p>
10:00-11:00 h	<p>Pausa Café. (Sala Josefa Amar y Borbón)</p> <p>Pósteres (Presentan: Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos)</p>
11:00-11:30 h	<p>Sesión 9 (Aula Magna). Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos II</p> <p>Modera: Alfredo Palop Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena)</p> <p>Presentaciones orales:</p> <p>11:30-11:45. "Procedimiento patentado para optimizar el color en productos vegetales verdes". <u>Beatriz Gandul-Rojas</u> (Instituto de la grasa (IG)-CSIC).</p> <p>11:45-12:00. "Efecto de la proteólisis en la degradación y potencial alergénico de la proteína Mal d 3 de manzana para la elaboración de productos hipoalergénicos". <u>Ana Pilar Tobajas de la Fuente</u> (Universidad de Zaragoza).</p> <p>12:00-12:15. "Mejora de la capacidad antimicrobiana del citral en procesos combinados mediante encapsulación por emulsificación por membrana". <u>Jorge Mellado Carretero</u> (Universitat Rovira i Virgili).</p> <p>12:15-12:30. "Inducción electromagnética. Nuevo método de esterilización de productos enlatados". <u>Raúl Ansó Blanco</u> (Centro Tecnológico CTIC-CITA).</p>
11:30-13:00 h	

	Presentaciones Póster Oral-Flash 12:30-12:35. "Uso potencial de la tecnología NIR para la autentificación de las categorías comerciales definidas por la Norma de Calidad en productos ibéricos en formato loncheado y envasado". <u>Alberto Ortiz Llerena</u> (CICYTEX). 12:35-12:40. "Uso de técnicas de análisis multivariante para mejorar la detección de fragmentos óseos en pechuga de pollo mediante ultrasonidos por contacto". <u>Gentil Andrés Collazos Escobar</u> (Universitat Politècnica de València). 12:40-12:45. "Milk concentration by electrospraying. A preliminary study". <u>Bernat Pérez Playá</u> (Universitat Autònoma de Barcelona). 12:45-12:50. "Monitorización no invasiva de cambios texturales de tortitas de maíz provocados por la adsorción de humedad mediante ultrasonidos con acoplamiento por aire". <u>Virginia Sánchez Jiménez</u> (Universitat Politècnica de València). 12:50-13:00. Conclusiones y cierre.
11:30-13:00 h	Sesión 10 (Sala Pilar Sinués): Marcas de calidad diferenciada. Mesa Redonda Modera: María Desamparados Salvador Moya (Universidad de Castilla-La Mancha) Participan: <ul style="list-style-type: none"> • Carmen Urbano. Directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria, Consejería de Agricultura. Gobierno de Aragón. • Josu Garaialde. Director de Promoción <i>Fundación HAZ!</i> • Fernando Piquer Gómez. Jefe del Servicio de Figuras de Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Desarrollo Rural. Conselleria de Agricultura, Desarrollo rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Generalitat Valenciana. Presentación: "Maridaje tecnológico: queso de cabra y vino DOP Cádiz". <u>Luis Pablo Ureña Cámara</u> (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica. IFAPA).
13:00-13:45 h	Conferencia de Clausura (Aula Magna). Films laminados biodegradables y activos para la conservación de los alimentos Amparo Chiralt Boix (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural. Universitat Politècnica de València)
14:00-14:30 h	Ceremonia de clausura (Aula Magna)
14:30-16:00 h	Degustación de Alimentos de Aragón (Sala Josefa Amar y Borbón)

Organiza:



Patrocina:



Colabora:





XI Congreso Nacional CyTA - CESIA

III Congreso CyTA Junior

Zaragoza
20 - 22 junio 2022



Ciencia e Innovación para la producción de alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles

Relación de pósteres

Sesión 1

Alimentación y salud

- 4581** Efecto del reemplazo de la grasa de cerdo por una emulsión gelificada (aceite de soja, aceite esencial de chincho y harina de maca) en hamburguesas de ternera
- 4612** Estudio de las propiedades de yogures con diferentes edulcorantes I. Evaluación de las propiedades físico-químicas y microbiológicas.
- 4627** Las algas marinas, un ingrediente con valor nutricional para la población humana.
- 4639** Desarrollo de un embutido bajo en grasa a partir de carne de conejo
- 4566** Impacto de la alimentación en la enfermedad renal crónica y Covid-19
- 4570** Actividad antimicrobiana de mieles: influencia de extracción química y fisiológica
- 4583** Influencia de la fase oral sobre la bioaccesibilidad de esteroles vegetales en pan de centeno enriquecido
- 4584** Desarrollo y caracterización de la composición centesimal de un pan funcional a base de centeno enriquecido con esteroles vegetales
- 4600** Influencia del porcentaje de masa madre sobre la cinética de fermentación de masas panarias sin gluten
- 4606** Elaboración de leche de oveja fermentada enriquecida en ácido γ -aminobutírico mediante la adición de cepas autóctonas de *Lactobacillus*
- 4613** Estudio de las propiedades de yogures con diferentes edulcorantes II. Evaluación de las propiedades sensoriales.
- 4620** Evaluación de las semillas de chía como nuevo ingrediente de alimentos de base cereal
- 4637** Puesta en valor del Palmeral de San Antón (Orihuela), estudio físico y fisicoquímico de la variedad "Oriol"
- 4644** Valorización de frutos de palmera datilera (*Phoenix dactylifera*, L.) del Palmeral de San Antón (Orihuela) estudio físico y fisicoquímico de la variedad "La Bolica".

- 4686** Actividad antiproliferativa de productos apícolas y sus mezclas en células HepG2
- 4691** Evaluación de las modificaciones que producen los ácidos grasos en la dieta en el plexo mientérico de colon de rata hembra: Efectos en neuronas y fibras sensitivas
- 4701** Utilización de una planta piloto para la elaboración de un yogur probiótico de cabra. Evaluación sensorial del mismo
- 4704** Desarrollo y evaluación del rendimiento de cocción y grado de reducción del tamaño de la hamburguesa vegetal de anacardo del cerrado brasileño
- 4724** Leche A2: Opinión de los consumidores y características sensoriales de yogur y queso fresco.
- 4743** Nuevo producto cárnico: Hamburguesa de cabrito con cereza del Jerte y nuez pecana
- 4749** Influencia del estrés hídrico-salino sobre el grado de acetilación del acemanano en el gel de aloe vera (*Aloe barbadensis miller*)
- 4757** Efecto de la eliminación de aditivos en masas panarias sin gluten sobre la textura y volumen específico de los panes.
- 4765** Productos trufados: respuesta emocional del consumidor y análisis de veracidad de los mismos
- 4782** Aprovechamiento de subproductos de brócoli de diferentes estados de maduración como fuente de compuestos naturales con actividad antioxidante y antihipertensora
- 4784** Efecto del enriquecimiento en DHA sobre la estabilidad oxidativa de un complemento alimenticio rico en lípidos omega-3 constituido mayoritariamente por aceite de lino
- 4785** Efecto del tamaño de partícula en la extracción de compuestos fenólicos de tés de dieta postnatal (OMUGWO)
- 4787** Estimación del grado de lipólisis alcanzado durante la digestión gastrointestinal in vitro de suplementos dietéticos ricos en lípidos omega-3: un factor importante relacionado con su efecto esperado en la salud
- 4790** Optimización del lactosuero procedente de queserías como alternativa al desarrollo de productos de valor añadido
- 4810** Análisis crítico de las nuevas propuestas normativas sobre la publicidad de alimentos dirigida al público infantil
- 4834** Actividad antioxidante in vitro e in vivo de flores de cebolla (*Allium cepa L.*)
- 4835** Determinación de compuestos bioactivos en flores de *Tagetes erecta L.* (Asteraceae)

Sesión 2

Biotecnología y Avances en Ciencia de los Alimentos

- 4609** Influencia de la lecitina sobre la tixotropia del chocolate negro
- 4631** Efecto del método de deshidratación y la temperatura de secado sobre las propiedades tecnológicas y funcionales de un polvo obtenido a partir del bagazo de

almendra

- 4697** Caracterización de levaduras autóctonas aisladas de quesos tradicionales españoles de leche cruda de oveja con Denominación de Origen Protegida para su aplicación tecnológica.
- 4714** Análisis del perfil proteómico y glicómico de la pared celular de levaduras con capacidad de eliminación de aflatoxina b1
- 4564** Repercusión de los enterococos en la maduración del queso: estudio de actividades proteolíticas en cepas aisladas de quesos tradicionales.
- 4579** Mejora de las propiedades emulgentes de proteína de guisante mediante glicosilación por reacciones de Maillard
- 4588** Variabilidad morfológica, fisicoquímica y fitoquímica de níspero (*Eriobotrya japonica* Lind.) en tres regiones de México
- 4591** Hydrophilic sensory polymer for the determination of total phenolic content and antioxidant activity in honey samples
- 4592** A reusable antimicrobial material for its use in food packaging as an absorbent food pad
- 4593** Perfil descriptivo y aceptación sensorial de la miel en polvo
- 4594** Importancia de la temperatura de transición vítrea en la miel en polvo
- 4595** Factibilidad de utilizar anacardo del cerrado brasileño en la producción de bebidas fermentadas
- 4597** Preparación y caracterización de nanopartículas de quitosano y fosvitina para uso alimentario
- 4598** Preparación de bioplásticos aditivados con savia de abedul (*Betula pendula*) como agente antioxidante
- 4610** Efecto del polirricinoleato de poliglicerol (PGPR) sobre las propiedades reológicas de cobertura de chocolate industrial
- 4623** Optimización del método DPPH para el análisis de substancias con capacidad antioxidante
- 4626** Cuantificación de histamina en productos lácteos, causas que determinan su acumulación en quesos madurados y posibles soluciones
- 4629** Modelo predictivo para la estimación de la vida útil del aceite de oliva virgen a partir de su composición inicial y el desarrollo de la oxidación
- 4642** Influencia de los tratamientos postfermentativos en el color, la concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante de vinos de arándano
- 4643** Influencia del secado en el contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante de frutos rojos
- 4659** Texture assessment of gluten-free muffins enriched with persimmon flour

- 4662** Cambios en pigmentos clorofílicos y color de aceitunas verdes de mesa conservadas en salmuera
- 4689** Estudio de la fermentación como pretratamiento para la mejora de las propiedades antioxidantes de polvos de tallo de brócoli
- 4690** Valoración del contenido en sulforafano (1-isotiocianato-4-(metilsulfinil)-butano) en productos en polvo obtenidos a partir de residuos de confección de crucíferas
- 4707** Leche de oveja fermentada con levaduras probióticas y actividad de biocontrol
- 4712** Estrategias sostenibles para extraer compuestos bioactivos de subproductos florales de azafrán para el desarrollo de nuevos ingredientes funcionales
- 4716** Ciencia y Tecnología de los Alimentos: alianzas de futuro
- 4720** Characterization of Citric Acid – Iron Interactions to be Used in Food Fortification
- 4731** Biodisponibilidad de ácidos grasos en derivados cárnicos: ensayo de digestión in vitro e incubación en Caco-2
- 4737** Espirulina fresca: producción continua durante todo el año
- 4760** Desarrollo de biopelículas biodegradables para incrementar la vida útil de ciruelas
- 4766** Estudio de la evolución microbiológica y físico-química de komvida-kombucha a lo largo de su proceso de elaboración
- 4775** Efecto del empleo de separadores elaborados con biopolímeros activos en la vida útil de hamburguesas de pollo
- 4798** Aprovechamiento de aguas de lavado de aceitunas de mesa mediante el empleo de bacterias acéticas
- 4803** Estudios de interacciones entre levaduras y mohos para el control postcosecha de alteraciones en aceitunas de mesa
- 4817** Caracterización nutricional y química del azafrán y sus subproductos florales
- 4826** Eficacia antifúngica de distintos métodos de control de podredumbres frente a *Geotrichum candidum*
- 4829** Alimentos fermentados: Fuente de microorganismos con potencial probiótico para la industria alimentaria

Sesión 3

Bioeconomía y desarrollo sostenible

- 4580** Empowering local fresh produce sustainable actions: Will consumers follow?
- 4589** Characterization of extracts from persimmon fruit: from waste to added-value ingredients

- 4649** Study of minimal processing of red seaweed in the production of bio-based materials for food packaging applications.
- 4754** Actitudes de los consumidores hacia miel de origen local
- 4590** Antioxidant, mono-dose bags based on starch and rice straw fractions to enhance sunflower oil preservation.
- 4656** Almidón de chachafruto: caracterización parcial y evaluación de su potencial en la preparación de películas biodegradables
- 4681** Cocinado de pasta en condiciones más sostenibles
- 4763** ACV prospectivo para evaluar alternativas de valorización de subproductos. Secado de champiñón como caso de estudio
- 4774** Desarrollo de envasado activo de alimentos basado en biopolímeros sostenibles y fitoquímicos con propiedades activas
- 4795** Estudio de viabilidad y empleabilidad de biopolímeros activos obtenidos mediante la valorización de residuos agroforestales
- 4802** Efecto del envasado activo formulado a partir de biopolímeros sostenibles sobre la conservación de filete de lomo de cerdo
- 4796** Revaluación de residuos de tomate y setas mediante extracción asistida por microondas
- 4693** Estudio de la composición de los orujos de la vinificación de uva tinta y de la uva blanca para su valorización
- 4630** Incorporación ácidos fenólicos a matrices PHBV para la obtención de films activos para el envasado de alimentos
- 4715** Incorporación de ácidos fenólicos para la obtención de películas activas a base de PLA-PHBV
- 4648** Valorización de suero nativo concentrado bovino por altas presiones

Sesión 5

Seguridad Alimentaria

- 4608** Presencia de residuos antibióticos en carnes comercializadas en el área transfronteriza España-Francia: un enfoque novedoso en los métodos de vigilancia.
- 4726** Optimización de un método de microextracción en fase sólida para la determinación de atropina y escopolamina en té e infusiones de hierbas mediante cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas
- 4735** Desarrollo y validación de una metodología de análisis de alcaloides opiáceos en galletas y productos de bollería mediante extracción asistida por ultrasonidos, purificación con

- SBA-15 y análisis por cromatografía de líquidos acoplada a detector de masas en tandem
- 4816** Actividad antibacteriana de kéfir elaborado a partir de diferentes fracciones lácteas
- 4587** Relación entre la biodisponibilidad del hierro y la capacidad de crecimiento de *Salmonella* en huevo entero líquido crudo y pasteurizado
- 4605** Lab2Go: Análisis de alérgenos para superficies y aguas de aclarado
- 4621** Exposición a acrilamida en la dieta de comedores universitarios
- 4624** Effect of *Lactiplantibacillus plantarum* on growth and mycotoxin production by *Penicillium commune* and *P. nordicum* in vitro
- 4636** Estudio in vitro del potencial inhibitorio de bacterias ácido-lácticas frente a *Listeria monocytogenes* en caldo de cultivo y agar a distintas temperaturas
- 4661** Estrategia de biocontrol del salchichón curado mediante la aplicación de bacterias ácido-lácticas
- 4674** Influencia de la respuesta al estrés controlada por el factor sigma B y las proteínas del choque térmico en el comportamiento de esporos de *Bacillus subtilis*.
- 4675** Bases para el desarrollo de un test biológico, basado en impedanciometría, para el cribado de residuos antibióticos en carne.
- 4676** Ensayos de evolución con *Salmonella Typhimurium* en presencia de ampicilina conducen a variantes resistentes al calor
- 4684** Quitosano de insecto como antimicrobiano natural frente a células vegetativas de *Bacillus cereus* en una matriz de arroz cocido
- 4687** Evaluación de la variabilidad en la resistencia de diferentes cepas de *Listeria monocytogenes* a distintas condiciones de NaCl y pH.
- 4688** Evaluación de las condiciones higiénicas y seguridad microbiológica de la trucha arcoíris fileteada durante su producción y transformación.
- 4696** Estudio del efecto de la congelación durante la elaboración de quesos tradicionales para el control de microorganismos patógenos y alterantes.
- 4700** Detección de *Acinetobacter* spp. y *Acinetobacter* spp. resistente a carbapenémicos en carne cruda y productos cárnicos
- 4711** Evolución de la composición taxonómica de biofilms multiespecie: Impacto de un recubrimiento anti-biofilm polimerizado con plasma atmosférico no térmico y de tratamientos químicos de desinfección
- 4718** Control biológico de mohos alterantes en quesos de pasta blanda de Extremadura
- 4732** Determinación de aflatoxinas en muestras comerciales de cacao en polvo mediante cromatografía líquida de alta resolución
- 4742** Optimización de una técnica ELISA sandwich para la detección de avellana (*Corylus avellana*) en alimentos

- 4744** Descontaminación microbiana de pimientos con una nanoemulsión de limoneno
- 4745** Determinación de geosmina y 2- methyl-isoborneol (2-mib), en carne de trucha y muestras de agua procedentes de piscifactoría mediante SPME y GC-MS.
- 4748** Aplicación de la transformada wavelet discreta para la rápida detección de cuerpos extraños en pechuga de pollo a partir de imágenes acústicas
- 4750** Investigación de mercado en especialidades de aceitunas verdes de mesa en relación con el uso de colorantes y sales de Cu (II): perfil de pigmentos clorofílicos vs. contenido de cobre
- 4761** Estudio de la actividad antimicrobiana de extractos de brócoli extraídos de diferentes estados de maduración y partes de la planta
- 4762** Determinación de acrilamida por electroforesis capilar en patatas fritas con diferentes variedades de aceite de oliva
- 4776** Combinación de un envasado sostenible y altas presiones hidrostáticas para el control de Listeria monocytogenes en jamón ibérico loncheado
- 4777** Prevalencia de bacterias resistentes a antimicrobianos y genes de resistencia en aguas residuales y la eficacia de los sistemas de tratamiento implantados en EDARs
- 4783** Influencia de extractos antioxidantes procedentes de diferentes industrias alimentarias en la mitigación de acrilamida en aceitunas de mesa oxidada
- 4786** Monitorización de acrilamida durante la simulación gastrointestinal in vitro de aceitunas negras oxidadas enriquecidas con extracto fenólico de la variedad 'Chetoui'
- 4788** Aplicaciones microbiológicas de la espectroscopia infrarroja combinada con análisis multivariante
- 4791** Influencia de rellenos ricos en antioxidantes en la mitigación de acrilamida en aceitunas de mesa oxidada
- 4792** Estudio del perfil fenólico de extractos de hoja de olivo de la variedad 'Chetoui' elaborado en diferentes disolventes
- 4804** Estudio de la capacidad de lacasas fúngicas y bacterianas para la degradación de la Ocratoxina A en diferentes medios de reacción
- 4812** Evaluación de la efectividad del plasma atmosférico no térmico en la inactivación de biofilms de bacterias de interés clínico y sanitario
- 4813** Análisis de la variabilidad intraespecífica de *E. faecalis* y *E. faecium* en queso y su relación con otros orígenes
- 4827** Aceites esenciales como inhibidores del crecimiento de la microbiota asociada a la trufa negra (*Tuber melanosporum*) y otras bacterias patógenas
- 4830** Selección de cepas de bacterias lácticas para su utilización como agentes de biocontrol en productos lácteos

Sesión 7

Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos I

- 4604** Polysaccharide-based emulsion gels for food applications
- 4619** Formación del colorante zinc protoporfirina asistida por ultrasonidos a partir de co-productos cárnicos
- 4665** Influencia de los tratamientos térmicos y altas presiones hidrostáticas sobre la textura y características sensoriales de yogures elaborados con leche de oveja.
- 4794** Incremento de resistencia frente a aceites esenciales y antibióticos asociada a mutaciones en el gen soxR en *Salmonella Typhimurium*
- 4567** Mejora de aceites funcionales enriquecidos con extractos fenólicos de nuez y pistacho por medio de emulsiones y microemulsiones
- 4575** Efecto de la temperatura de pasteurización sobre la calidad de salmorejo tratado por radiofrecuencias
- 4576** Efecto del calentamiento dieléctrico por radiofrecuencias sobre la vida útil del salmorejo
- 4577** Empleo de extracto de cítricos para la conservación de productos crudo curados típicos de la gastronomía española: chorizo y fuet
- 4578** Using the Near InfraRed molecular sensor technology to explore household consumption and purchase behavior of healthy food
- 4618** Desodorización de hígado de cerdo deshidratado mediante hidrodestilación y CO₂ supercrítico
- 4622** Evaluación del efecto de la aplicación de un tratamiento de pasteurización con nuevas tecnologías en leche homogeneizada por ultrasonidos
- 4625** Pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) como alternativa al uso de sulfitos (SO₂) para la descontaminación de levaduras en vino blanco.
- 4632** Estudio del perfil aromático de los vinos rosados desalcoholizados de la variedad Cencibel
- 4634** Influencia del alginato y quitosano como material de recubrimiento en el proceso de encapsulación por el método de gelación iónica de un extracto rico en polifenoles.
- 4638** Comportamiento físico-químico de fórmulas infantiles líquidas a base de emulsiones o/w formuladas con mazada y elaboradas por homogeneización a alta presión
- 4641** Descontaminación de carne de cerdo mediante luz ultravioleta: efecto del modo de aplicación (continuo vs discontinuo)
- 4651** Secado de kiwi mediante liofilización a presión atmosférica: comparativa de la aplicación de ultrasonidos de potencia a escala laboratorio y piloto.

- 4652** Influencia de la densidad de carga másica y estudio de la posición en el secado de corteza de naranja a baja temperatura con aplicación de ultrasonidos con transductor de plato.
- 4655** Alginate industrial waste streams as a promising source of protein
- 4664** Diferencias en la capacidad de fundido y las características sensoriales entre quesos tiernos de oveja elaborados con leche sometida a tratamientos térmicos o altas presiones hidrostáticas.
- 4668** Estudio de grasa subcutánea de pernil de cerdo blanco mediante resonancia magnética (RM)
- 4670** Efecto de los ultrasonidos de potencia en fase acuosa sobre la microestructura de vegetales con diferente porosidad
- 4672** Mejora de las características de impresión de alimentos en 3d mediante el uso de subproductos de champiñón.
- 4673** Efectos de la aplicación de ultrasonidos en fase acuosa sobre la microestructura de los subproductos de la alcachofa
- 4677** Optimización de un tratamiento de altas presiones hidrostáticas (HHP) para aumentar la calidad microbiológica de la carne de ciervo silvestre
- 4680** Bioaccesibilidad de ácidos grasos omega-3 en microcápsulas de aceite de pescado: influencia del procedimiento de elaboración de la emulsión
- 4682** Influencia de la relación sólido/solvente en la extracción de oleuropeína de hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
- 4831** Aplicación de la técnica de análisis de imagen mediante patrones de dispersión de luz láser para evaluar la textura de forma continua y no destructiva
- 4832** Estudio de la variabilidad de los parámetros de textura en escalas establecidas para personas con disfagia
- 4833** Mejora de la estabilidad coloidal de la cerveza artesanal

Sesión 8

Innovación docente en ciencia de los alimentos

- 4821** Elaboración de material docente para el aprendizaje de Buenas Prácticas de Manipulación en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza
- 4725** Hacia un aprendizaje activo y competencial: percepción de los estudiantes sobre el grado de CTA en la UAB
- 4710** Los ODS en la asignatura de Tecnología de los Alimentos II del tercer curso del Grado en CTA

- 4607** Adquisición de competencias básicas, transversales y específicas a través de la implantación de una actividad formativa transversal en el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM
- 4563** Empleo de tours virtuales 360º de realidad aumentada para la mejora del aprendizaje de habilidades de las actividades prácticas experimentales
- 4819** La gamificación y el uso de un blog como mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje en asignaturas relacionadas con la seguridad alimentaria en los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- 4663** El trabajo de integración de asignaturas de tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Su impacto en la carga de trabajo y el grado de satisfacción de profesores y estudiantes
- 4571** Apuesta por la presencialidad total en tiempos de pandemia en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos
- 4484** Utilidades de LinkedIn en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza

Sesión 9

Nuevas tecnologías en el desarrollo y procesado de alimentos II

- 4602** Uso potencial de la tecnología NIR para la autentificación de las categorías comerciales definidas por la Norma de Calidad en productos ibéricos en formato loncheado y envasado.
- 4692** Uso de técnicas de análisis multivariante para mejorar la detección de fragmentos óseos en pechuga de pollo mediante ultrasonidos por contacto
- 4706** Monitorización no invasiva de cambios texturales de tortitas de maíz provocados por la adsorción de humedad mediante ultrasonidos con acoplamiento por aire
- 4801** Milk concentration by electrospraying. A preliminary study
- 4685** Compatibilidad tecnológica del uso de miel y propóleo en la elaboración de embutidos curado-madurados
- 4694** Efecto del procesado y del almacenamiento para la conservación de los compuestos fenólicos del orujo procedente de la vinificación de la uva tinta
- 4695** Aplicación de ultrasonidos de alta potencia como pre-tratamiento a la congelación de panceta de cerdo
- 4702** Protocolo de elaboración de cerveza con pan como producto amiláceo adjunto
- 4703** Estudio comparativo sensorial entre cervezas artesanales ale elaboradas con diferentes tipos de pan

- 4705** Caracterización no destructiva del salado de ternera mediante diferentes tecnologías ultrasónicas
- 4713** Cinética de extracción de compuestos polifenólicos en altramuz (*Lupinus Angustifolius*): Influencia del tamaño de partícula y temperatura.
- 4727** Modificación de las propiedades tecnológicas de bagazo de manzana mediante la aplicación de tratamientos enzimáticos
- 4736** Impacto de pulsos eléctricos sobre el contenido de carotenoides de purés de zanahoria durante su almacenamiento y efecto sobre su bioaccesibilidad
- 4739** Printabilidad de una masa panaria sin gluten: efecto de la densidad y estructura de relleno antes y después del horneado
- 4751** Estudio de crioconcentración en bloque asistida por vacío para zumo de granada
- 4753** Protección de componentes bioactivos de zumo de tomate mediante crioconcentración en bloque asistida por centrifugación
- 4759** Análisis de textura en lomo fresco (crudo y cocinado) y curado de cerdo ibérico
- 4764** Extracción del aroma de la trufa negra (*Tuber melanosporum*) mediante CO₂ supercrítico
- 4767** Control de la oxidación en productos cocidos mediante la inclusión de extractos obtenidos a partir piel de granada (*Punica granatum*) e higo chumbo (*Opuntia ficus-indica*)
- 4770** Efecto del tipo de proteína e hidrocoloide sobre el procesamiento oral y digestión gastrointestinal de una crema con textura modificada
- 4771** Evaluación del contenido en compuestos bioactivos, la actividad antioxidante y el color de extractos de frutas obtenidos con distintos solventes
- 4773** Aplicación de vacío durante el remojo como alternativa para acelerar la hidratación de habas secas (*Vicia faba*) y favorecer su enriquecimiento en hierro
- 4778** Influencia del pretratamiento con pulsos eléctricos de alta intensidad (PEF) en el secado por aire caliente de hígado de cerdo
- 4780** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el secado convectivo de hígado de cerdo: modelización con el algoritmo support vector regression (SVR)
- 4800** Pilot-plant validation of an inline optic sensor technology to determine milk pH during yogurt production
- 4806** Evaluación sensorial de la grasa presente en el lomo de cerdo ibérico mediante la calificación del veteado y el contenido de grasa intramuscular
- 4808** Mutaciones en rob y lon incrementan la resistencia de *Salmonella Typhimurium* frente a carvacrol
- 4809** Variantes resistentes de *Salmonella Typhimurium* tras exposición prolongada a antibióticos y preparados comerciales de aceites esenciales

- 4811** An optical method for predicting cooking losses of meat emulsions
- 4815** A preliminary study for optimization of a CIP-system using fluorescence spectroscopy
- 4740** Efecto de la aplicación de pulsos eléctricos sobre propiedades tecnológicas y contenido en fibra dietética de bagazo de zanahoria
- 4717** Pasteurización no-térmica de horchata con tecnología PEF
- 4683** Influencia de la frecuencia eléctrica en la extracción de oleuropeína en hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
- 4772** Efecto del nivel de nitrito añadido y pimentón sobre la evolución del contenido en nitrosilmioglobina y zinc porfirina y el color instrumental durante el proceso de secado de lomo ibérico.
- 4738** Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato I para diferentes geometrías.

Organiza:



Patrocina:



Colabora:

