



JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 24/02/2023

v 1.4.0

f3ec32d6f3cde94f44d1c15bc9606ec7

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



Resumen libre del currículum

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

Licenciado en Química por la Universidad de Salamanca y doctor por la misma Universidad con la calificación de sobresaliente cum laude y premio extraordinario de doctorado.

En mi etapa predoctoral adquirí conocimientos de un amplio número de técnicas analíticas, destacando el uso de técnicas espectroscópicas en el infrarrojo cercano y quimiometría en las que me especialicé. Durante este periodo también realicé una estancia en el departamento de química y geoquímica ambiental-IRNASA-CSIC adquiriendo conocimientos para la determinación de aniones en muestras agroalimentarias. Posteriormente he sido investigador postdoctoral del grupo de polifenoles de la Universidad de Salamanca, grupo reconocido de excelencia, donde siguiendo mi trayectoria e interés por los alimentos me centré en los compuestos fenólicos de uvas y vinos, compuestos muy interesantes debido a su potencial tanto tecnológico como biofuncional. Además de los compuestos fenólicos, también me interesé por los polisacáridos de la pared celular del hollejo debido a sus implicaciones tecnológicas en el procesamiento de este alimento realizando una estancia posdoctoral breve en la Universidad de La Rioja complementada con trabajos de I+D+i para bodegas RODA.

Fui investigador Juan de la Cierva en el grupo de Color y Calidad de Alimentos de la Universidad de Sevilla, grupo reconocido de excelencia, colaborando además de forma activa con los anteriores grupos de investigación de los que he formado parte. He realizado una estancia posdoctoral en el Teagasc Food Research Ashtown (Dublin, Irlanda) estudiando los glucosinolatos de brócoli, compuestos de especial interés por su actividad protectora frente a algún tipo de cáncer. También he realizado otra estancia en la universidad de Oporto para profundizar en el estudio de las interacciones de los compuestos fenólicos con péptidos salivares para interpretar el fenómeno de la astringencia en alimentos. He ocupado diferentes puestos docentes dentro del área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Sevilla y actualmente me encuentro formando parte de dicha Universidad ocupando el puesto de profesor titular de Universidad. Mi trayectoria científica ha dado lugar a 80 artículos en revistas científicas indexadas, un artículo en una revista no indexada, dos capítulos de libro, dos registros de propiedad intelectual de software y 4 patentes, y 83 presentaciones (10 de ellas presentaciones orales) en 37 congresos internacionales o nacionales habiendo participado en un total de 18 proyectos y 30 contratos de investigación. Actualmente poseo un índice h de 23 con más de 1600 citas recibidas. También he actuado como revisor para diferentes revistas internacionales y soy miembro del comité editorial de dos revistas JCR (Foods (Q1), Molecules (Q2)) y de la revista internacional Challenges.

**JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO**

Apellidos: **HERNÁNDEZ HIERRO**
 Nombre: **JOSÉ MIGUEL**
 DNI:
 ORCID: **0000-0002-2329-3024**
 ResearcherID: **D-2157-2011**
 ScopusID: **15048027400**
 Fecha de nacimiento:
 Sexo:
 Nacionalidad: **España**
 País de nacimiento: **España**
 Teléfono fijo:
 Correo electrónico: **jmhhierro@us.es**
 Teléfono móvil:

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Sevilla
Departamento: Facultad de Farmacia
Categoría profesional: Profesor titular de universidad
Ciudad entidad empleadora: Sevilla, Andalucía, España
Teléfono: 955420973
Fecha de inicio: 13/11/2019
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Entidad empleadora: Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad
Ciudad entidad empleadora: Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla,
Fecha de inicio: 13/11/2019

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1		Becario Postdoctoral Juan de la Cierva y prorroga	01/01/2012
2	Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia	Profesor Ayudante Doctor	01/01/2012
3		Personal Investigador I+D+i	01/06/2011
4	Ministerio de Economía y Competitividad. Instituto Geológico y Minero de España	Personal Investigador	01/06/2009
5	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Profesor Asociado	26/01/2009
6	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Contrato asociado a proyecto de la JCyL	01/08/2008
7		Beca asociada a proyecto de la JCyL	01/03/2007



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
8	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Profesor Asociado	01/01/2007
9	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Beca asociada a proyecto de la JCyL	01/05/2006
10	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	Beca asociada a proyecto de la JCyL	01/03/2005

- 1 **Ciudad entidad empleadora:** , , . FACULTAD DE FARMACIA. UNIVERSIDAD DE SEVILLA,
Categoría profesional: Becario Postdoctoral Juan de la Cierva y prorroga
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1599 días
- 2 **Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia
Ciudad entidad empleadora: Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla,
Categoría profesional: Profesor Ayudante Doctor
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1596 días
- 3 **Ciudad entidad empleadora:** Bodegas RODA,
Categoría profesional: Personal Investigador I+D+i
Fecha de inicio: 01/06/2011 **Duración:** 213 días
- 4 **Entidad empleadora:** Ministerio de Economía y Competitividad. Instituto Geológico y Minero de España
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Personal Investigador
Fecha de inicio: 01/06/2009 **Duración:** 698 días
- 5 **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Profesor Asociado
Fecha de inicio: 26/01/2009 **Duración:** 108 días
- 6 **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Contrato asociado a proyecto de la JCyL
Fecha de inicio: 01/08/2008 **Duración:** 121 días
- 7 **Ciudad entidad empleadora:** Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Beca asociada a proyecto de la JCyL
Fecha de inicio: 01/03/2007 **Duración:** 305 días
- 8 **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Profesor Asociado
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 50 días
- 9 **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Beca asociada a proyecto de la JCyL
Fecha de inicio: 01/05/2006 **Duración:** 244 días



- 10** **Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
Ciudad entidad empleadora: Universidad de Salamanca,
Categoría profesional: Beca asociada a proyecto de la JCyL
Fecha de inicio: 01/03/2005 **Duración:** 305 días



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Licenciado en Química

Fecha de titulación: 2005

Doctorados

Programa de doctorado: Doctor en Química

Entidad de titulación: UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Fecha de titulación: 2009

Título de la tesis: Utilización de la tecnología Nirs con sonda de fibra óptica para el control de calidad de la alfalfa

Director/a de tesis: Gonzalez-Martin, Inmaculada

Actividad docente

Formación académica impartida

- Nombre de la asignatura/curso:** Química, Ciencias Ambientales, Farmacia, Biología, Ingeniería Química y Ingeniería Técnica de Obras Públicas
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Entidad de realización: Ministerio de Economía y Competitividad. Instituto Geológico y Minero de España
Tipo de entidad: Universidad
- Nombre de la asignatura/curso:** Grado en Farmacia
Tipo de docencia: Otros
Entidad de realización: UNIVERSIDAD SEVILLA
Tipo de entidad: Universidad

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Aplicación de las técnicas espectroscópicas vibracionales al estudio de la extractabilidad de compuestos fenólicos procedentes de subproductos enológicos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia
Alumno/a: Berta Baca Bocanegra
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 2019



- 2 Título del trabajo:** Estudio del estado de madurez y la aptitud enológica en uva mediante análisis de imagen hiperespectral
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia
Alumno/a: JULIO NOGALES BUENO
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Fecha de defensa: 2017
- 3 Título del trabajo:** Nuevas técnicas de imagen hiperespectral en el infrarrojo cercano para la determinación del ácido ascórbico y azúcares totales en fresas
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Sevilla. Escuela Politécnica Superior
Alumno/a: Espinar García, Ana Isabel
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 2017
- 4 Título del trabajo:** Evaluación de cafeína y fenoles extraíbles en semillas de café por técnicas de imagen hiperespectral
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla. Sevilla, España
Alumno/a: Romero Molina, Laura
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 2015
- 5 Título del trabajo:** Determinación de la madurez tecnológica y fenólica de uva por análisis de imagen hiperespectral
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE SEVILLA. FACULTAD DE QUÍMICA
Alumno/a: JULIO NOGALES BUENO
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 2013

Tutorías académicas de estudiantes

Nombre del programa: Tutoría alumnos de programa Erasmus Plus
Entidad de realización: Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla

Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** Resolución de casos prácticos en asignaturas de los Títulos que se imparten en la Facultad de Farmacia
Nº de participantes: 4
Importe concedido: 1,200 €
Entidad financiadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
- 2 Título del proyecto:** Concurso de casos prácticos en la facultad de Farmacia
Nº de participantes: 5
Importe concedido: 2,700 €

**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior**

- 1 **Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Aprovechamiento de semillas de uvas sobremaduras para la mejora del color de vinos tintos elaborados en clima cálido
Entidad organizadora: Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, Sevilla, España
Fecha de finalización: 25/11/2019
- 2 **Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Aplicación de técnicas de imagen para la evaluación de la madurez fenólica de semillas de uva
Ciudad de realización: Sevilla, España,
Entidad organizadora: Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia
Tipo de entidad: Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
Fecha de finalización: 02/12/2013

Experiencia científica y tecnológica**Actividad científica o tecnológica****Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas**

- 1 **Nombre del proyecto:** Funcionalidad tecnológica de péptidos antioxidantes de subproductos enológicos. Interacciones multiligando con fenoles e implicación en procesos oxidativos de envejecimiento
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Ministerio de Ciencia e Innovación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN
Nº de investigadores/as: 11
Cód. según financiadora: PID2021-127126OB-C22
Fecha de inicio: 01/09/2022 **Duración:** 1460 días
Cuantía total: 211,750 €
- 2 **Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2021
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA
Nº de investigadores/as: 17
Cód. según financiadora: 2021/AGR225
Fecha de inicio: 08/07/2021 **Duración:** 357 días
Cuantía total: 18,367 €



- 3 Nombre del proyecto:** El año Internacional de las Frutas y Verduras como oportunidad para divulgar sus beneficios
Entidad de realización: Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN
Nº de investigadores/as: 16
Cód. según financiadora: VIPPIT-2021-III.3
Fecha de inicio: 13/05/2021
Cuantía total: 3,000 €
- 4 Nombre del proyecto:** Estudio de microbios y otras fuentes alternativas para el desarrollo de productos de interés en agroalimentación, salud y nutricosmética
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 12
Cód. según financiadora: FIUS20/0124 0387
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 1094 días
Cuantía total: 33.75 €
- 5 Nombre del proyecto:** Talleres de divulgación "Color y alimentos"
Entidad de realización: Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA LUISA ESCUDERO GILETE
Nº de investigadores/as: 16
Cód. según financiadora: VIPPIT-2020-III.3
Fecha de inicio: 04/05/2020
Cuantía total: 1,484 €
- 6 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre "Desarrollo de tecnologías ópticas en la valorización de productos/subproductos naturales" - proyecto HORTVALUE
Entidad de realización: Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): BELÉN GORDILLO ARROBAS
Nº de investigadores/as: 10
Cód. según financiadora: VIPPIT-2020-IV.9
Fecha de inicio: 15/04/2020
Cuantía total: 2,000 €
- 7 Nombre del proyecto:** International Workshop on Optical technologies for the valorization of agrofood products and byproducts
Entidad de realización: Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): BELÉN GORDILLO ARROBAS
Nº de investigadores/as: 13
Cód. según financiadora: VIPPIT-2020-III.2
Fecha de inicio: 31/03/2020
Cuantía total: 2,000 €
- 8 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2019
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA



Nº de investigadores/as: 17

Cód. según financiadora: 2019/AGR-225

Fecha de inicio: 01/01/2020

Duración: 545 días

Cuantía total: 10,617 €

9 Nombre del proyecto: Evaluación de actividades biológicas de carotenoides incoloros, carotenoides de la microbiota y derivados oxidados de carotenoides en cultivos de células y *Caenorhabditis elegans*

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

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

Nº de investigadores/as: 11

Cód. según financiadora: FIUS19/0066 0387

Fecha de inicio: 01/07/2019

Duración: 1095 días

Cuantía total: 3,142 €

10 Nombre del proyecto: Puesta a punto de procesos de extracción, hidrólisis y separación de fracciones proteicas de subproductos de uva

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

Nº de investigadores/as: 16

Cód. según financiadora: FIUS18/0030 0953

Fecha de inicio: 01/10/2018

Duración: 1095 días

Cuantía total: 26,661.32 €

11 Nombre del proyecto: Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre Cooperación para la innovación, el intercambio de buenas prácticas y desarrollo de capacidades en el campo de la educación superior: "Sustainable Innovative Medicinal and Aromatic Plants Integrated value Chain (SIMAPIC)"

Ámbito geográfico: Otros

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): BELÉN GORDILLO ARROBAS

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: VIPPIT-2018-IV.9

Fecha de inicio: 17/05/2018

Cuantía total: 2,000 €

12 Nombre del proyecto: Evaluación del efecto copigmentante de oligopéptidos de semillas de uva en vinos tintos de clima cálido

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; BELÉN GORDILLO ARROBAS

Nº de investigadores/as: 17

Cód. según financiadora: FIUS18/0013 0933

Fecha de inicio: 09/05/2018

Duración: 1095 días

Cuantía total: 18,426.74 €

13 Nombre del proyecto: Estudio de la funcionalidad tecnológica de biopolímeros obtenidos a partir de subproductos enológicos

Entidad de realización: Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO

Nº de investigadores/as: 17

Cód. según financiadora: FIUS18/0004 0924

Fecha de inicio: 15/03/2018

Duración: 1095 días

Cuantía total: 23,929.28 €

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

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Ministerio de Economía y Competitividad

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

Nº de investigadores/as: 13

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

Fecha de inicio: 01/01/2018

Duración: 1460 días

Cuantía total: 199,650 €

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

Grado de contribución: Investigador/a

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

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

Nº de investigadores/as: 20

Cód. según financiadora: 2017/AGR-225

Fecha de inicio: 10/05/2017

Duración: 965 días

Cuantía total: 20,971 €

- 16 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio internacional de investigación espectroscópica de productos y subproductos enológicos

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: PPI2015-IV.2

Fecha de inicio: 29/06/2015

Cuantía total: 2,000 €

- 17 Nombre del proyecto:** Ayudas para Divulgación. La Luz: de la infancia al laboratorio

Ámbito geográfico: Autonómica

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

Nº de investigadores/as: 11

Cód. según financiadora: VPPIT-2015-III.2

Fecha de inicio: 01/06/2015

Duración: 213 días

Cuantía total: 1,500 €

- 18 Nombre del proyecto:** Evaluación de Estrategias Tecnológicas Adaptativas para Vinificación en Condiciones de Cambio Climático

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Ministerio De Economía Y Competitividad

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



Nº de investigadores/as: 11

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

Fecha de inicio: 01/01/2015

Duración: 1095 días

Cuantía total: 157,300 €

19 Nombre del proyecto: Evaluación de la Madurez Fenólica de la Uva, y de su Contribución a la Estabilización del Color de Vinos Tintos, por Técnicas Ópticas de Análisis de Imagen

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

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

Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: AGL2011-30254-C02-02

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 1095 días

Cuantía total: 205,700 €

20 Nombre del proyecto: El método de casos como herramienta de aprendizaje en la asignatura Química Analítica Aplicada

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Nº de investigadores/as: 11

Fecha de inicio: 01/10/2011

Duración: 365 días

21 Nombre del proyecto: Implicaciones de la composición fenólica de la semilla de uva en la calidad y estabilidad de vinos tintos de climas cálidos. Análisis de madurez fenólica por técnicas colorimétricas y digitalización

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Junta de Andalucía

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

Nº de investigadores/as: 14

Cód. según financiadora: P10-AGR-6331

Fecha de inicio: 15/03/2011

Duración: 1096 días

Cuantía total: 186.28 €

22 Nombre del proyecto: Control de calidad de los trigos chilenos en la industria molinera mediante tecnología NIR

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada

Nº de investigadores/as: 2

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 364 días

23 Nombre del proyecto: Control de calidad de los trigos chilenos en la industria molinera mediante tecnología NIR

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada

Nº de investigadores/as: 2

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 364 días



- 24** **Nombre del proyecto:** Estudio de impacto ambiental de diferentes manejos agrícolas a largo plazo
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 364 días
- 25** **Nombre del proyecto:** Identificación de péptidos con actividad biológica en quesos
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Fundación Samuel Solórzano Barruso
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vivar-Quintana, Ana
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 365 días
- 26** **Nombre del proyecto:** Composición detallada de flavonoles y su relación con la madurez fenólica en uva tinta para vinificación
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Escribano-Bailon, M Teresa
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 1094 días
- 27** **Nombre del proyecto:** Funcionalidad biológica y tecnológica de los flavonoides de los alimentos
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA. JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 1094 días
- 28** **Nombre del proyecto:** Características sensoriales y volátiles del queso a lo largo de la maduración mediante tecnología NIRS con sonda de fibra óptica
Entidad de realización: CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA. JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 06/07/2008 **Duración:** 178 días
- 29** **Nombre del proyecto:** Estudio de impacto ambiental de diferentes manejos agrícolas a largo plazo
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 365 días
- 30** **Nombre del proyecto:** Caracterización y diferenciación del queso a lo largo de su maduración mediante tecnología NIRS con sonda de fibra óptica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gonzalez-Martin, Inmaculada
Nº de investigadores/as: 2



Fecha de inicio: 01/10/2006

Duración: 1095 días

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Análisis de isoprenoides en tomates obtenidos mediante nuevos enfoques agrosostenibles
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 24
Cód. según financiadora: 4707/0387
Fecha de inicio: 18/01/2023 **Duración:** 179 días - 23 horas
Cuantía total: 2,662 €

- 2** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos algoritmos quimiométricos basados en técnicas ópticas para la inspección rápida de la grasa del cerdo ibérico
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO
Nº de investigadores/as: 22
Cód. según financiadora: 4697/1046
Fecha de inicio: 14/12/2022 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 3,025 €

- 3** **Nombre del proyecto:** Componentes biofuncionales de subproductos naturales de la industria enológica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE
Nº de investigadores/as: 23
Cód. según financiadora: 4573/1098
Fecha de inicio: 01/07/2022 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 6,050 €
Resultados relevantes: Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. Para obtener un ratio favorable coste/rendimiento, resulta imprescindible la comparación de su poder antioxidante con estándares antioxidantes bien conocidos y utilizados para alimentación humana, alimentación animal y en conservación alimentaria, objetivo principal del presente contrato.

- 4** **Nombre del proyecto:** Investigación del potencial bio y tecnofuncional de productos y subproductos de uvas de clima cálido
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN
Nº de investigadores/as: 23
Cód. según financiadora: 4548/0176
Fecha de inicio: 01/06/2022 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 2,420 €
Resultados relevantes: La industria enológica genera una importante cantidad de productos (vinos y vinagres) y subproductos (orujo, semillas, lías...) con alto contenido en compuestos con potencial bio y tecnofuncional. Estos compuestos, principalmente fenoles y proteínas, pueden ser utilizados, en diversas

aplicaciones, por la propia industria vinícola, entre otras (cosmética, farmacéutica, alimentaria...). Es el caso de la protección del color de vinos tintos, especialmente en los de clima cálido, donde la estabilidad está comprometida debido al desigual ritmo y desarrollo de los diferentes factores de maduración. Estos problemas son bien conocidos por el sector vitivinícola del *¿Condado de Huelva¿*. Por este motivo, las bodegas encaminan sus esfuerzos e investigaciones a través de estudios como el que constituye el objeto del contrato, destinado a evaluar las posibilidades de aprovechamiento de los componentes presentes en los productos y subproductos del vino como herramientas para combatir los efectos del clima cálido sobre la calidad del vino. En este sentido, se propone realizar un exhaustivo seguimiento de la maduración para controlar el momento óptimo de vendimia, que proporcione materia prima con el mayor potencial bio y tecnofuncional, así como su extracción y aplicación como elementos de mejora del vino tinto.

5 Nombre del proyecto: Análisis de carotenoides en matrices y extractos obtenidos mediante tecnologías sostenibles

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 23

Cód. según financiadora: 4449/0387

Fecha de inicio: 01/04/2022

Duración: 364 días

Cuantía total: 7,260 €

6 Nombre del proyecto: Análisis de carotenoides en microalgas y derivados

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 21

Cód. según financiadora: 4369/0387

Fecha de inicio: 05/11/2021

Duración: 364 días

Cuantía total: 7,260 €

7 Nombre del proyecto: Propiedades antioxidantes de subproductos de la industria enológica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 19

Cód. según financiadora: 4141/1098

Fecha de inicio: 01/04/2021

Duración: 305 días - 1 hora

Cuantía total: 1.57 €

Resultados relevantes: Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. En este sentido, resulta imprescindible el estudio y seguimiento de la composición química y antioxidante de los orujos y sus componentes tras su procesado en la alcoholera, objetivo principal del presente contrato

8 Nombre del proyecto: Uso de tecnología de imagen hiperespectral y aplicación de herramientas quimiométricas para el análisis de ácidos grasos en muestras de cerdo ibérico

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

Nº de investigadores/as: 13

Cód. según financiadora: 4082/1046

Fecha de inicio: 01/02/2021

Duración: 364 días

Cuantía total: 3.02 €



- 9** **Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 14
Cód. según financiadora: 3909/0387
Fecha de inicio: 01/08/2020 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 1,320 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Evaluación integral de cultivos de frutos de hueso mediante tecnología hiperespectral
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO
Nº de investigadores/as: 11
Cód. según financiadora: 3863/1046
Fecha de inicio: 01/06/2020 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 2,500 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas en vinificación, para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN
Nº de investigadores/as: 18
Cód. según financiadora: 3937/0176
Fecha de inicio: 01/04/2020 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 2,100 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos. Evaluación del impacto del cambio climático
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARIA LUISA ESCUDERO GILETE
Nº de investigadores/as: 18
Cód. según financiadora: 3938/1043
Fecha de inicio: 01/04/2020 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 2,900 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Viabilidad de un procedimiento en continuo para la mejora de la extracción de color y compuestos volátiles en vinificación
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA
Nº de investigadores/as: 16
Cód. según financiadora: 3573/0109
Fecha de inicio: 31/01/2019 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 1,500 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Aplicación de técnicas ópticas al control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE
Nº de investigadores/as: 16



Cód. según financiadora: 3578/0363
Fecha de inicio: 08/01/2019
Cuantía total: 4,500 €

Duración: 364 días

15 Nombre del proyecto: Study of the bioaccessibility of carotenoids from vegetable-based formulations

Ámbito geográfico: Otros

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: 3172/0387

Fecha de inicio: 01/10/2017

Duración: 122 días - 1 hora

Cuantía total: 4,596 €

16 Nombre del proyecto: Desarrollo de productos funcionales a base de aceite de oliva

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: 3237/0387

Fecha de inicio: 01/10/2017

Duración: 1095 días

Cuantía total: 121,000 €

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

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: 3152/0387

Fecha de inicio: 25/09/2017

Duración: 21 días

Cuantía total: 1,714.17 €

18 Nombre del proyecto: Análisis de carotenoides en microalgas

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 8

Cód. según financiadora: 3139/0387

Fecha de inicio: 01/09/2017

Duración: 364 días

Cuantía total: 528 €

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

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 7

Cód. según financiadora: 3104/0387

Fecha de inicio: 01/06/2017

Duración: 121 días

Cuantía total: 10,285 €



- 20** **Nombre del proyecto:** Resiliencia de las praderas de angiospermas marinas al calentamiento global: un análisis basado en respuestas ecofisiológicas, poblacionales y ecosistémicas (RECCAM)
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 2922/0387
Fecha de inicio: 25/10/2016 **Duración:** 242 días
Cuantía total: 9,680 €
- 21** **Nombre del proyecto:** Análisis de Zeaxantina y Epoxicarotenoides en Plantas Marinas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 2894/0387
Fecha de inicio: 01/10/2016 **Duración:** 91 días - 1 hora
Cuantía total: 3,533 €
- 22** **Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos de influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color.
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 2801/0109
Fecha de inicio: 10/06/2016 **Duración:** 182 días - 1 hora
Cuantía total: 1,210 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Evaluación de metodologías para el desarrollo de nuevos productos basados en aceite de oliva
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 9
Cód. según financiadora: 2615/0387
Fecha de inicio: 15/09/2015 **Duración:** 547 días - 1 hora
Cuantía total: 45,375 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Estudios preliminares para el desarrollo de nuevos productos basados en aceite de oliva
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 2481/0387
Fecha de inicio: 01/03/2015 **Duración:** 212 días - 23 horas
Cuantía total: 15,125 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color
Nº de investigadores/as: 10
Cód. según financiadora: 2014/0242
Fecha de inicio: 15/09/2013 **Duración:** 365 días
Cuantía total: 4.08 €



- 26** **Nombre del proyecto:** Investigación de las propiedades sensoriales del vino
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA
Nº de investigadores/as: 19
Cód. según financiadora: 1782/0109
Fecha de inicio: 04/09/2013 **Duración:** 212 días
Cuantía total: 182 €
- 27** **Nombre del proyecto:** Estudio comparativo de la calidad sensorial y nutricional de aceites de oliva virgen extra
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ
Nº de investigadores/as: 13
Cód. según financiadora: 1628/0387
Fecha de inicio: 15/07/2012 **Duración:** 549 días - 1 hora
Cuantía total: 7,080 €
- 28** **Nombre del proyecto:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación. CENIT "Démeter" Bodega Matarromera S.L.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 03/11/2008 **Duración:** 1469 días
- 29** **Nombre del proyecto:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación. Proyecto CENIT "Démeter" Bodega J. BODEGAS RODA S.A
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 03/11/2008 **Duración:** 1461 días
- 30** **Nombre del proyecto:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación. Proyecto CENIT "Démeter" Bodega J. PROTOS RIBERA DEL DUERO DE PEÑAFIEL S.L.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 03/11/2008 **Duración:** 1461 días
- 31** **Nombre del proyecto:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación. Proyecto CENIT "Démeter" Consorcio CENIT Démeter. Parte troncal
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 03/11/2008 **Duración:** 1461 días
- 32** **Nombre del proyecto:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rivas-Gonzalo, Julian C
Nº de investigadores/as: 2



Fecha de inicio: 03/11/2008

Duración: 1461 días

- 33 Nombre del proyecto:** Determinación de bromuro, bromatos, trihalometanos y plaguicidas en aguas de abastecimiento de Castilla y León
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/08/2008 **Duración:** 121 días - 1 hora
- 34 Nombre del proyecto:** Determinación de hierro, bromuro, bromatos y volátiles organohalogenados en agua de consumo de Castilla y León
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/03/2007 **Duración:** 305 días
- 35 Nombre del proyecto:** Determinación de Hg, B, Sb y trihalometanos en agua de consumo de Castilla y León
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/05/2006 **Duración:** 244 días - 1 hora
- 36 Nombre del proyecto:** Determinación de Cd, Se y Mn en agua de consumo de Castilla y León
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 01/03/2005 **Duración:** 305 días

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** CIELAB - Spectral Image MATCHING (Registro de Software)
Descripción de cualidades: Aplicación para unir imágenes colorimétricas y espectrales de tipo de productos agroalimentarios. Posibilita extraer simultáneamente información espectral y/o colorimétrica de cada pixel u objeto presente en una imagen
Inventores/autores/obtentores: FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Berta Baca Bocanegra; M^a DOLORES HERNANZ VILA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN
Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla
Cód. de referencia/registro: 202199902010596 **Nº de solicitud:** AN-1-21
Fecha de registro: 02/03/2021
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo.
Descripción de cualidades: La presente invención se refiere a un procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso de dicho hidrolizado como



estabilizador del color en vinos tintos. Por tanto, la presente invención se podría enmarcar dentro la industria enológica en el sector técnico de la elaboración y tratamiento de vinos.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

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

Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla

Cód. de referencia/registro: ES 2709524 B2

Nº de solicitud: P201731214

Fecha de registro: 02/10/2019

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

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

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

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

Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla

Cód. de referencia/registro: P201400373

Nº de solicitud: PCT/ES2015/000060

Fecha de registro: 30/09/2016

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

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

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

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

Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla

Cód. de referencia/registro: P201300940

Nº de solicitud: PCT/ES2014/000166

Fecha de registro: 01/12/2015

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

Descripción de cualidades: Dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación. El dispositivo de medición discreta por reflectancia de NIR multibanda del índice glucoacídico en uva para vinificación tiene por objeto detectar y medir el índice glucoacídico en uva para vinificación. A partir de este índice el dispositivo identificará las etapas de madurez de la



uva. Esto se hará de forma automática utilizando medidas de reflectancia en determinadas longitudes de onda del infrarrojo cercano. Tras la calibración del dispositivo, la medida se realiza de manera puntual sobre la superficie del fruto, que es colocado en el interior del sistema. Este sistema es aplicable al control de calidad en la industria alimentaria, en la agricultura y en áreas afines dedicadas a la investigación y desarrollo.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

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

Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla

Cód. de referencia/registro: P201300103

Nº de solicitud: PCT/ES2014/000010

Fecha de registro: 16/02/2015

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

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

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

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Cód. de referencia/registro: 201399900763577

Nº de solicitud: SE-706-13

Fecha de registro: 08/07/2013

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Berta Baca Bocanegra; Martínez-lapuente, Leticia; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Ferrer-gallego, Raúl. Feasibility study on the use of ATR-FTIR spectroscopy as a tool for the estimation of wine polysaccharides. Carbohydrate Polymers. 287, pp. 119365. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2022.119365>>. ISSN 0144-8617

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 10.723

2 Berta Baca Bocanegra; Gonçalves, Sandra; JULIO NOGALES BUENO; Mansinhos, Inês; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Romano, Anabela. Influence of wine pH and ethanol content on the fining efficacy of proteins from winemaking by-products. 11 - 12, pp. 1688. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods11121688>>. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0,726



- 3** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Optimization of protein extraction of oenological interest from grape seed meal using design of experiments and response surface methodology. 10 - 1, pp. 79. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10010079>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0,726
- 4** JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Berta Baca Bocanegra; DOLORES PÉREZ MARÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ANA M^a GARRIDO VARO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Reduction of the number of samples for cost-effective hyperspectral grape quality predictive models. 10 - 2, pp. 233. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10020233>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0,726
- 5** Lobos-Ortega, Iris; Hernández-jiménez, Miriam; González-martín, María Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana. Study of polyunsaturated fatty acids in cheeses using near-infrared spectroscopy: influence of milk from different ruminant species. 14, pp. 933 - 943. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s12161-020-01928-8>>. ISSN 1936-976X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.498
- 6** MERCEDES CANO RODRÍGUEZ; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARIA DEL CARMEN LIMÓN MIRÓN; ISABEL MARIA MORENO NAVARRO; PATRICIA PANEQUE MACÍAS; EVA MARIA VALERO BLANCO; M^a DEL PILAR SEGURA BORREGO; M^a LOURDES MORALES GÓMEZ. INCORPORATION OF THE MINDFULNESS PRACTICE TO IMPROVE UNIVERSITY STUDENTS ACADEMIC PERFORMANCE. EDULEARN Proceedings. pp. 10265 - 10272. 2021. ISSN 2340-1117
Tipo de producción: Artículo científico
- 7** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Garcia, Raquel; Barroso, João Mota; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Rato, Ana Elisa. Assessment of total fat and fatty acids in walnuts using near-infrared hyperspectral imaging. 12, pp. 729880. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3389/fpls.2021.729880>>. ISSN 1664-462X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.627
- 8** JULIO NOGALES BUENO; Feliz, Luis; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Barroso, João Manuel; Rato, Ana Elisa. Comparative study on the use of three different near infrared spectroscopy recording methodologies for varietal discrimination of walnuts. Talanta. 206 - 120189, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2019.120189>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.057



- 9** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Phenolic compounds extraction in enzymatic macerations of grape skins identified as low-level extractable total anthocyanin content. *Journal of Food Science*. 85 - 2, pp. 324 - 331. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/1750-3841.15006>>. ISSN 1750-3841
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.167
- 10** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Valorization of American barrel-shoot wastes: effect of post fermentative addition and readdition on phenolic composition and chromatic quality of Syrah red wines. *Molecules*. 25 - 4, pp. 774 - 785. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/molecules25040774>>. ISSN 1420-3049
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.411
- 11** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Romero-molina, L.; Martínez-lópez, A.; Rato, A. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Control of the extractable content of bioactive compounds in coffee beans by near infrared hyperspectral imaging. *LWT-Food Science and Technology*. 134, pp. 110201. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110201>>. ISSN 1096-1127
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.952
- 12** Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Feasibility study on the use of a portable micro near infrared spectroscopy device for the "in vineyard" screening of extractable polyphenols in red grape skins. *Talanta*. 192, pp. 353 - 359. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2018.09.057>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.339
- 13** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; García Estévez, Ignacio; Escribano Bailón, M^a Teresa; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Screening of wine extractable total phenolic and ellagitannin contents in revalorized cooperage byproducts: evaluation by Micro-NIRS technology. *Food And Bioprocess Technology*. 12 - 3, pp. 477 - 485. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11947-018-2225-z>>. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.356
- 14** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; Gorey, Brian; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Byrne, Hugh J.; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. On the use of vibrational spectroscopy and scanning electron microscopy to study phenolic extractability of cooperage byproducts in wine. *European Food Research and Technology*. 245 - 10, pp. 2209 - 2220. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-019-03329-6>>. ISSN 1438-2385
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.366

- 15** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Evaluation of extractable polyphenols released to wine from cooperage byproduct by near infrared hyperspectral imaging. *Food Chemistry*. 244, pp. 206 - 212. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.10.027>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.399
- 16** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Estimation of total phenols, flavanols and extractability of phenolic compounds in grape seeds using vibrational spectroscopy and chemometric tools. *Sensors*. 18 - 8, pp. 2426. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/s18082426>>. ISSN 1424-3210
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.031
- 17** Samoticha, Justyna; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Wojdylo, Aneta. Phenolic compounds and antioxidant activity of twelve grape cultivars measured by chemical and electrochemical methods. *European Food Research and Technology*. 244 - 11, pp. 1933 - 1943. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-018-3105-5>>. ISSN 1438-2385
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.056
- 18** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Influence of oak wood chips-grape mix maceration on the extraction of anthocyanins from low-extractable anthocyanin content red grapes. *European Food Research and Technology*. 244 - 4, pp. 729 - 734. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-017-2999-7>>. ISSN 1438-2385
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.056
- 19** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Gamificación y otras estrategias docentes en seminarios y prácticas de laboratorio de la asignatura Nutrición y Bromatología. pp. 1100 - 1117. 2018. ISSN 2659-5117
Tipo de producción: Artículo científico
- 20** González-martín, M. Inmaculada; Vicente-palacios, Víctor; Revilla, Isabel; Vivar-quintana, Ana María; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Discrimination between cheeses made from cow's, ewe's and goat's milk from unsaturated fatty acids and use of the canonical biplot method. 56, pp. 34 - 40. 2017. ISSN 0889-1575
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.956
- 21** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; M^a DOLORES HERNANZ VILA. Cyclic voltammetry to evaluate the antioxidant potential in winemaking by-products. *Talanta*. 165, pp. 211 - 215. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.talanta.2016.12.058>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 4.244

- 22** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Evaluation of the influence of white grape seed extracts as copigment sources on the anthocyanin extraction from grape skins previously classified by near infrared hyperspectral tools. *Food Chemistry*. 225, pp. 1685 - 1690. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.118>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.946
- 23** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Rooney, Abigail; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Byrne, Hugh J.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Study of phenolic extractability in grape seeds by means of ATR-FTIR and Raman spectroscopy. *Food Chemistry*. 232, pp. 602 - 609. 2017. Disponible en Internet en: <<http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.049>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.946
- 24** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Rooney, Abigail; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Byrne, Hugh J. Linking ATR-FTIR and Raman features to phenolic extractability and other attributes in grape skin. *Talanta*. 167, pp. 44 - 50. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2017.02.008>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.244
- 25** Ferrer Gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Brás, Natércia F.; Gomes, Paula; Mateus, Nuno; De Freitas, Víctor; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Escribano Bailón, M^a Teresa. Interaction Between Wine Phenolic Acids And Salivary Proteins By Std-Nmr And Molecular-Dynamic Simulations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65 - 31, pp. 6434 - 6441. 2017. Disponible en Internet en: <<http://https://doi.org/10.1021/acs.jafc.6b05414>>. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.412
- 26** Martínez- Sandoval, J. R.; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Segovia- Quintero, M. A.; Martínez- Rosas, M. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Screening of anthocyanins in single red grapes using a non-destructive method based on the near infrared hyperspectral technology and chemometrics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96 - 5, pp. 1643 - 1647. 2016. Disponible en Internet en: <<http://https://doi.org/10.1002/jsfa.7266>>. ISSN 1097-0010
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.463
- 27** Gonzalez-Martin, Inmaculada; Vicente-Tavera, Santiago; Revilla, Isabel; Vivar, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Lobo-ortega, Iris. The role of the canonical biplot method in the study of volatile compounds in cheeses of variable composition. *Grasas y Aceites*. 64 - 1, pp. e112. 2016. ISSN 1988-4214
Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.910

- 28** Quijada-morín, Natalia; García -estévez, Ignacio; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Rivas-gonzalo, Julián C.; Escribano-bailón, M. Teresa; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Trying to set up the flavanolic phases during grape seed ripening: A spectral and chemical approach. *Talanta*. 160, pp. 556 - 561. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2016.07.064>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.162
- 29** Revilla-martín, Isabel; González-martín, M^a Inmaculada; Vivar-quintana, Ana M^a; Blanco-lópez, M^a Ángeles; Lobos -ortega, Iris Andrea; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Antioxidant capacity of different cheeses: Affecting factors and prediction by near infrared spectroscopy. *Journal of Dairy Science*. 99 - 7, pp. 5074 - 5082. 2016. ISSN 1525-3198
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.474
- 30** Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Near infrared hyperspectral imaging: recent applications in the oenological and viticultural sectors. *NIR News*. 27 - 6, pp. 14 - 18. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1255/nirn.1630>>. ISSN 0960-3360
Tipo de producción: Artículo científico
- 31** MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; M^a DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Antioxidant potential and lipid peroxidation inhibition of winemaking byproducts. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 36 - 1, pp. 28 - 28. 2016. Disponible en Internet en: <<https://revista.nutricion.org/pdf/xx-jornadas-2016.pdf>>. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0,245
- 32** JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Comparative study on the use of anthocyanin profile, color image analysis and near-infrared hyperspectral imaging as tools to discriminate between four autochthonous red grape cultivars from La Rioja (Spain). *Talanta*. 131, pp. 412 - 416. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2014.07.086>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,035
- 33** JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Use of near infrared hyperspectral tools for the screening of extractable polyphenols in red grape skins. *Food Chemistry*. 172, pp. 559 - 564. 2015. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,052



- 34** JULIO NOGALES BUENO; Ayala, Fernando; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Echávarri, José Federico; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Simplified method for the screening of technological maturity of red grape and total phenolic compounds of red grape skin: application of the characteristic vector method to near-infrared spectra. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 - 17, pp. 4284 - 4290. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf505870s>>. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2,857
- 35** Quijada-morín, Natalia; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julián Carlos; Escribano-bailón, María Teresa. Extractability of Low Molecular Mass Flavanols and Flavonols from Red Grape Skins. Relationship with Cell Wall Composition at Different Ripeness Stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 - 35, pp. 7654 - 7662. 2015. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2,857
- 36** González-martín, María Inmaculada; Wells-moncada, Guillermo; González-pérez, Claudio; Zapata-san Martín, Nelson; López-gonzález, Fernando; Lobos-Ortega, Iris; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Chilean flour and wheat grain: Tracing their origin using near infrared spectroscopy and chemometrics. *Food Chemistry*. 145, pp. 802 - 806. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.103>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.391
- 37** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Quijada-morín, Natalia; Martínez-lapuente, Leticia; Guadalupe, Zenaida; Ayestarán, Belén; Rivas -gonzalo, Julián C.; Escribano-bailón, M. Teresa. Relationship between skin cell wall composition and anthocyanin extractability of *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo at different grape ripeness degree. *Food Chemistry*. 146, pp. 41 - 47. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.037>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.391
- 38** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Esquerre, Carlos; Valverde, Juan; Villacreces, Salvador; Reilly, Kim; Gaffney, Michael; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; O'Donnell, Colm P.; Downey, Gerard. Preliminary study on the use of near infrared hyperspectral imaging for quantitation and localisation of total glucosinolates in freeze-dried broccoli. *Journal of Food Engineering*. 126, pp. 107 - 112. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.11.005>>. ISSN 1873-5770
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.771
- 39** JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Determination of technological maturity of grapes and total phenolic compounds of grape skins in red and white cultivars during ripening by near infrared hyperspectral image: a preliminary approach. *Food Chemistry*. 152, pp. 586 - 591. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.12.030>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.391

- 40** González-Martín, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; González-pérez, Claudio; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Lobos-Ortega, Iris. Potential of near infrared spectroscopy for the analysis of volatile components in cheeses. *LWT-Food Science and Technology*. 55 - 2, pp. 666 - 673. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.008>>. ISSN 1096-1127

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.416

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

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.545

- 42** Escuredo, Olga; Gonzalez-martin, M. Inmaculada; Wells-Moncada, Guillermo; Fischer, Susana; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Amino acid profile of the quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) using near infrared spectroscopy and chemometric techniques. *Journal of Cereal Science*. 60 - 1, pp. 67 - 74. 2014. ISSN 1095-9963

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.094

- 43** Ferrer-gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julián C.; Escribano-bailón, M. Teresa. Sensory evaluation of bitterness and astringency sub-qualities of wine phenolic compounds: synergistic effect and modulation by aromas. *Food Research International*. 62, pp. 1100 - 1107. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.05.049>>. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.818

- 44** Revilla, Isabel; Lobos-Ortega, Iris; Vivar-Quintana, Ana; González-Martín, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; González-pérez, Claudio. Variations in the contents of vitamins A and E during the ripening of cheeses with different compositions. *Czech Journal of Food Sciences*. 32 - 4, pp. 342 - 347. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.17221/518/2012-cjfs>>. ISSN 1212-1800

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.675

- 45** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Feasibility study on the use of near-infrared hyperspectral imaging for the screening of anthocyanins in intact grapes during ripening. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61 - 41, pp. 9804 - 9809. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf4021637>>. ISSN 1520-5118

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 3.107

- 46** Ferrer -gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julián C.; Escribano-bailón, M. Teresa. Evaluation of sensory parameters of grapes using Near Infrared Spectroscopy. *Journal of Food Engineering*. 118 - 3, pp. 333 - 339. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.04.019>>. ISSN 1873-5770
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.576
- 47** Ferrer -gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C.; Escribano-bailón, M.teresa. A comparative study to distinguish the vineyard of origin by NIRS using entire grapes, skins and seeds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 - 4, pp. 967 - 972. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.5842>>. ISSN 1097-0010
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.879
- 48** Soto -barajas, Milton Carlos; González-martín, María Inmaculada; Salvador-Esteban, Javier; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Moreno-rodilla, Vidal; Vivar-quintana, Ana María; Revilla, Isabel; Lobos-Ortega, Iris; Morón-sancho, Raúl; Curto-diego, Belén. Prediction of the type of milk and degree of ripening in cheeses by means of artificial neural networks with data concerning fatty acids and near infrared spectroscopy. *Talanta*. 116, pp. 50 - 55. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.talanta.2013.04.043>>. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.511
- 49** Gonzalez-martin, I; Villaescusa-garcia, V; López-gonzález, F; Oiz-jimenez, C; López-ortega, Ia; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Control of quality and silo storage of sunflower seeds using near infrared technology. *Grasas y Aceites*. 64 - 1, pp. 30 - 35. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3989/gya.096312>>. ISSN 1988-4214
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.080
- 50** Lobos-Ortega, Iris; Revilla, Isabel; Gonzalez -martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio. Conjugated linoleic acid contents in cheeses of different compositions during 6 month of ripening. *Czech Journal of Food Sciences*. 2012. ISSN 1212-1800
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0,7
- 51** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Quijada-Morin, Natalia; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. Influence of the physiological stage and the content of soluble solids on the anthocyanin extractability of *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo grapes. *Analytica Chimica Acta*. 732, pp. 26 - 32. 2012. ISSN 1873-4324
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,4



- 52** Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. Influence of climatic conditions on the phenolic composition of *Vitis vinifera* L. cv. Graciano. *Analytica Chimica Acta*. 732, pp. 73 - 77. 2012. ISSN 1873-4324
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4,4
- 53** Fuentes, Mariela; Hidalgo, Claudia; Gonzalez-martin, Imaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Govaerts, Bram; Sayre, Kenn D; Etchevers, Jorge. NIR Spectroscopy: An Alternative for Soil Analysis. *Communications in Soil Science and Plant Analysis*. 43, pp. 346 - 356. 2012. ISSN 1532-2416
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0,4
- 54** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Valverde, Juan; Villacreces, Salvador; Reilly, Kim; Gaffney, Michael; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Downey, Gerard. Feasibility study on the use of visible-near-infrared spectroscopy for the screening of individual and total glucosinolate contents in broccoli. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60 - 30, pp. 7352 - 7358. 2012. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf3018113>>. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2,9
- 55** Soto-barajas, Milton; González-Martín, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Prado, Blanca; Hidalgo, Claudia; Etchevers, Jorge. NIR spectroscopy to identify and quantify imazapyr in soil. *Analytical Methods: Advancing Methods and Applications*. 4 - 9, pp. 2764 - 2771. 2012. ISSN 1759-9679
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1,9
- 56** Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C.; Escribano-bailón, M Teresa. Multivariate analysis of the sensory data of *Vitis vinifera* L. cv. Graciano during ripening. Correlation with the phenolic composition of the grape skins. *C y TA Journal of Food*. 9, pp. 290 - 294. 2011. ISSN 1947-6337
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.632
- 57** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio; Gomez-Garcia, Lorena; Palacios-riocerezo, Carlos; Lobos-Ortega, Iris. Differentiation of organic and non-organic ewe's cheeses using main mineral composition or near infrared spectroscopy coupled to chemometric tools: A comparative study. *Talanta*. 85, pp. 1915 - 1919. 2011. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.794
- 58** Garcia-Marino, Matilde; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Santos-Buelga, Celestino; Rivas-Gonzalo, Julian C.; Escribano-Bailon, M Teresa. Multivariate analysis of the polyphenol composition of Tempranillo and Graciano red wines. *Talanta*. 85, pp. 2060 - 2066. 2011. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.794

- 59** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Lobos-Ortega, Iris. The Mineral Composition (Ca, P, Mg, K, Na) in Cheeses (Cow's Ewe's and Goat's) with Different Ripening Times Using Near Infrared Spectroscopy with a Fibre-Optic Probe. Food Chemistry. 127, pp. 147 - 152. 2011. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

- 60** Gonzalez-Martin, Inmaculada; Severiano-perez, Patricia; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-Perez, Claudio; Lobos-Ortega, Iris. Prediction of sensory attributes of cheese by near-infrared spectroscopy. Food Chemistry. 127, pp. 256 - 263. 2011. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

- 61** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Salvador-Esteban, Javier; Gonzalez-Perez, Claudio; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana. Discrimination of seasonality in cheeses by near-infrared technology. Journal of the Science of Food and Agriculture. 91, pp. 1064 - 1069. 2011. ISSN 1097-0010

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.436

- 62** Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C.; Escribano-Bailon, M Teresa. Determination of phenolic compounds of grape skins during ripening by NIR spectroscopy. LWT-Food Science and Technology. 44, pp. 847 - 853. 2011. ISSN 1096-1127

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.545

- 63** Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. Feasibility study on the use of near infrared spectroscopy to determine flavanols in grape seeds. Talanta. 82, pp. 1778 - 1783. 2010. ISSN 1873-3573

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.722

- 64** Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael; Oliveira-dantas-leite, Maria; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; De Castro-alfageme, Santiago; Garcia-hernandez, Cristina. Occurrence of bromate, chlorite and chlorate in drinking waters disinfected with hypochlorite reagents. Tracing their origins. Science of the Total Environment. 408, pp. 2616 - 2620. 2010. ISSN 0048-9697

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.190



- 65** Fuentes, Mariela; Govaerts, Bram; Hidalgo, Claudia; Etchevers, Jorge; Gonzalez-martin, Imaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Sayre, Ken D; Dendooven, Luc. Organic carbon and stable ¹³C isotope in conservation agriculture and conventional systems. *Soil Biology & Biochemistry*. 42, pp. 551 - 557. 2010. ISSN 1879-3428
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.242
- 66** Garcia-Marino, Matilde; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. Colour and pigment composition of red wines obtained from co-maceration of Tempranillo and Graciano varieties. *Analytica Chimica Acta*. 660, pp. 134 - 142. 2010. ISSN 1873-4324
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.311
- 67** Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael; Blanca-mera, Belen; Gonzalez-paramas, Ana; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Ardanuy-albajar, Ramon; Toruño-fonseca, Ivania M. A multi-year survey of organic disinfection by-products in drinking waters of Castilla y León, Spain. The need and difficulty to comply with the legal limit of 2009. *Journal of Environmental Monitoring*. 12, pp. 200 - 207. 2010. ISSN 1464-0333
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.810
- 68** Ferrer-Gallego, Raul; Garcia-Marino, Matilde; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. Statistical correlation between flavanolic composition, colour and sensorial parameters in grape seed during ripening. *Analytica Chimica Acta*. 660, pp. 22 - 28. 2010. ISSN 1873-4324
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.311
- 69** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Lobos-Ortega, Iris; Gonzalez-Perez, Claudio. Changes in the Mineral Content in Cheeses of Different Compositions during 6 Months of Ripening. *Czech Journal of Food Sciences*. 27, pp. S114 - S118. 2009. ISSN 1212-1800
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.602
- 70** Vivar-Quintana, Ana; Blanco-lopez, Maria Angeles; Revilla, Isabel; Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-Perez, Claudio. Seasonal Evolution of Hydrophilic and Hydrophobic Peptide Contents in Cheeses Made from Ewe's Goat's or Cow's Milk. *Czech Journal of Food Sciences*. 27, pp. S106 - S108. 2009. ISSN 1212-1800
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.602



- 71** Fuentes, Mariela; Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Hidalgo, Claudia; Govaerts, Bram; Etchevers, Jorge; Sayre, Ken D; Dendooven, Luc. The natural abundance of ¹³C with different agricultural management by NIRS with a fibre optic probe technology. *Talanta*. 79, pp. 32 - 37. 2009. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.290
- 72** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Vivar-Quintana, Ana; Revilla, Isabel; Gonzalez-Perez, Claudio. The application of near infrared spectroscopy technology and a remote reflectance fibre-optic probe for the determination of peptides in cheeses (cow's, ewe's and goat's) with different ripening times. *Food Chemistry*. 114, pp. 1564 - 1569. 2009. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.146
- 73** Gonzalez-Martin, Inmaculada; Fernandez-bermejo, Cesar; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Sanchez-Gonzalez, Carlos. Determination of hydroxyproline in cured pork sausages and dry cured beef products by NIRS technology employing a fibre-optic probe. *Food Control*. 20, pp. 752 - 755. 2009. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.463
- 74** Revilla, Isabel; Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio; Lurueña-martínez, Miguel Angel. Texture evaluation in chesses by NIRS technology employing a fibre-optic probe. *Journal of Food Engineering*. 92, pp. 24 - 28. 2009. ISSN 1873-5770
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.313
- 75** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Garcia Villanova-Ruiz, Rafael; Gonzalez-Martin, Inmaculada. Potential of near infrared spectroscopy for the analysis of mycotoxins applied to naturally contaminated red paprika found in the Spanish market. *Analytica Chimica Acta*. 622, pp. 189 - 194. 2008. ISSN 1873-4324
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.146
- 76** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Detection and quantification of additives (urea, poultry litter, biuret) in alfalfas by NIR spectroscopy with fibre-optic probe. *Talanta*. 76, pp. 1130 - 1135. 2008. ISSN 1873-3573
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.206
- 77** JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Garcia Villanova-Ruiz, Rafael; Rodriguez-torrero, Purificacion; Toruño-fonseca, Ivania. Aflatoxins and ochratoxin A in red paprika for retail sale in Spain: occurrence and evaluation of a simultaneous analytical method. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56, pp. 751 - 756. 2008. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.562

- 78** Gonzalez-Martin, Inmaculada; Gonzalez-Perez, Claudio; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-cabrera, Jose Miguel. Use of NIRS technology with a remote reflectance fibre-optic probe for predicting major components in cheese. *Talanta*. 75, pp. 351 - 355. 2008. ISSN 1873-3573

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.206

- 79** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Barros-Ferreiro, Noemi; Cordon-Marcos, Carlos; Garcia-Villanova-Ruiz, Rafael. Use of NIRS technology with a remote reflectance fibre-optic probe for predicting major components in bee pollen. *Talanta*. 72, pp. 998 - 1003. 2007. ISSN 1873-3573

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.374

- 80** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gomzalez-cabrera, Jose Miguel. Use of NIRS technology with a remote reflectance fibre-optic probe for predicting mineral composition (Ca, K, P, Fe, Mn, Na, Zn), protein and moisture in alfalfa. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*. 387, pp. 2199 - 2205. 2007. ISSN 1618-2650

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.867

- 81** Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Moron-sancho, Raul; Salvador-Esteban, Javier; Vivar-Quintana, Ana; Revilla, Isabel. Determination of the percentage of milk (cow's, ewe's and goat's) in cheeses with different ripening times using near infrared spectroscopy technology and a remote reflectance fibre-optic probe. *Analytica Chimica Acta*. 604, pp. 191 - 196. 2007. ISSN 1873-4324

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.186

- 82** González-Martín, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Bustamante-Rangel, Myriam; Barros-Ferreiro, Noemi. NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY (NIRS) REFLECTANCE TECHNOLOGY FOR THE DETERMINATION OF TOCOPHEROLS IN ALFALFA. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*. 386, pp. 1553 - 1558. 2006. ISSN 1618-2650

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.591

- 83** JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Berta Baca Bocanegra; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO. Hyperspectral Imaging -A Novel Green Chemistry Technology for the Oenological and Viticultural Sectors. *Agricultural Research Updates*. Volume 12. 12, pp. 45 - 56. 2015.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 84** González Martín, María Inmaculada; Revilla, Isabel; Severiano Pérez, Patricia; Vivar Quintana, Ana M^a; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; González Pérez, Claudio; Lobos Ortega, Iris; Vicente Tavera, Santiago. Quality and sensory attributes of cheese: a focus on methodology, milk composition and ripening time. Handbook of cheese in health. pp. 531 - 544. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Incorporation of the mindfulness practice to improve university students' academic performance
Nombre del congreso: 13th International Conference on Education and New Learning Technologies
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Online Conference,
Fecha de celebración: 05/07/2021
MERCEDES CANO RODRÍGUEZ; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARIA DEL CARMEN LIMÓN MIRÓN; ISABEL MARIA MORENO NAVARRO; Paneque-macias, Patricia Isabel; EVA MARIA VALERO BLANCO; M^a DEL PILAR SEGURA BORREGO; M^a LOURDES MORALES GÓMEZ.
- 2** **Título del trabajo:** Study of phenolic extractability in cooperage byproduct using vibrational spectroscopy and scanning electron microscopy features
Nombre del congreso: X Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXVI Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Lisboa (Portugal),
Fecha de celebración: 09/07/2018
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; Gorey, Brian; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Byrne, Hugh J.; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 3** **Título del trabajo:** Selection of representative samples from near infrared hyperspectral imaging data to control grape quality
Nombre del congreso: X Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXVI Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Lisboa (Portugal),
Fecha de celebración: 09/07/2018
Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 4** **Título del trabajo:** Estimation of total phenols, flavanols and extractability of phenolic compounds in grape seeds using hyperspectral imaging and chemometrics
Nombre del congreso: X Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXVI Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Lisboa (Portugal),
Fecha de celebración: 09/07/2018
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 5** **Título del trabajo:** Análisis sobre la actividad docente en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla
Nombre del congreso: I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre Recursos Educativos Innovadores
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros



Ciudad de celebración: Online,

Fecha de celebración: 11/12/2017

JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.

- 6** **Título del trabajo:** Experiencia sobre el uso de la aplicación Socrative como elemento útil en la gamificación del aula
Nombre del congreso: I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre Recursos Educativos Innovadores
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 11/12/2017
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra.
- 7** **Título del trabajo:** Análisis DAFO de diferentes TICs (Kahoot, Plickers y Socrative) como elementos útiles en el aula
Nombre del congreso: I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre Recursos Educativos Innovadores
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 11/12/2017
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 8** **Título del trabajo:** Effect of post fermentative addition and readdition of American barrel-shoot wastes on phenolic composition and chromatic quality of Syrah red wines
Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Salamanca (España),
Fecha de celebración: 17/07/2017
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 9** **Título del trabajo:** Cooperage byproduct spectral characterization by near infrared hyperspectral imaging: evaluation of extractable polyphenols released to wine
Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Salamanca (España),
Fecha de celebración: 17/07/2017
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 10** **Título del trabajo:** Feasibility study on the use of a portable micro near infrared spectroscopy device for the "in vineyard" screening of extractable polyphenols in red grape skins
Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Salamanca (España),
Fecha de celebración: 17/07/2017
Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 11** **Título del trabajo:** "In situ" screening of extractable polyphenols in cooperage byproducts: evaluation of portable micro near infrared spectroscopy technology
Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium

Tipo evento: Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Salamanca (España),**Fecha de celebración:** 17/07/2017

Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

- 12 Título del trabajo:** Influence of the addition of enzymes on the anthocyanin extraction from grape skins previously identified by near infrared hyperspectral tools as low level extractable total anthocyanin content
Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium

Tipo evento: Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Salamanca (España),**Fecha de celebración:** 17/07/2017

JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.

- 13 Título del trabajo:** Study of phenolic extractability in grape seeds by means of ATR-FTIR and Raman spectroscopy

Nombre del congreso: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Salamanca (España),**Fecha de celebración:** 17/07/2017

JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; Rooney, Abigail; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Byrne, Hugh James; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

- 14 Título del trabajo:** Effect of oak wood chips in the anthocyanin extraction from grape skins previously classified using near infrared hyperspectral image

Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Alicante (España),**Fecha de celebración:** 20/07/2016

Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.

- 15 Título del trabajo:** Use of near infrared hyperspectral tools for the screening of relevant parameters in coffee beans

Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Alicante (España),**Fecha de celebración:** 20/07/2016

Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; Romero-molina, Laura; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.

- 16 Título del trabajo:** Effect of white grape seed in the anthocyanin extraction from red grape skins previously classified by near infrared hyperspectral tools

Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Otros**Ciudad de celebración:** Alicante (España),**Fecha de celebración:** 20/07/2016



JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.

- 17 Título del trabajo:** Comparative study on the use of anthocyanin profile, colour image analysis and near-infrared hyperspectral imaging as tools to discriminate between four autochthonous red grape cultivars from La Rioja (Spain)
Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Alicante (España),
Fecha de celebración: 20/07/2016
JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 18 Título del trabajo:** Use of near infrared hyperspectral tools for the screening of extractable polyphenols in red grape skins
Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Alicante (España),
Fecha de celebración: 20/07/2016
JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.
- 19 Título del trabajo:** Screening of anthocyanins in single red grapes using a non-destructive method based on the near infrared hyperspectral technology and chemometrics
Nombre del congreso: XXV National Spectroscopy Meeting (XXV RNE) and IX Iberian Spectroscopy Conference (IX CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Alicante (España),
Fecha de celebración: 20/07/2016
Martínez-sandoval, Jesús Raúl; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Segovia-quintero, Miguel; Martínez-rosas, M. E.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 20 Título del trabajo:** Antioxidant potential and lipid peroxidation inhibition of winemaking byproducts
Nombre del congreso: XX Jornadas de Nutrición Práctica y X Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid, Madrid (España),
Fecha de celebración: 13/04/2016
MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; M^a DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 21 Título del trabajo:** Trying to set up the flavanolic phases during grape seed ripening: a spectral and chemical approach
Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Mezzocorona, Trento (Italia),
Fecha de celebración: 14/07/2015
Quijada-Morin, Natalia; García-estevez, Ignacio; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Rivas-Gonzalo, Julian C.; Escribano-bailón, María Teresa; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO.



- 22 Título del trabajo:** Flavanolic and flavonolic extractabilities from red grape skins. Relationship with cell wall composition at different ripeness stages
Nombre del congreso: The XXVIIth International Conference on Polyphenols & The 8th Tannin Conference
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: NAGOYA, JAPAN,
Fecha de celebración: 02/09/2014
Quijada-morín, Natalia; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julián; Escribano-bailón, M Teresa.
- 23 Título del trabajo:** A novel method for evaluating flavanols in grape seeds by near infrared hyperspectral imaging
Nombre del congreso: XXIV Reunión Nacional de Espectroscopia - VIII Congreso Ibérico de Espectroscopia
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 09/07/2014
FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 24 Título del trabajo:** Application of the characteristic vector method to the reconstitution of red grape NIR spectra
Nombre del congreso: XXIV Reunión Nacional de Espectroscopia - VIII Congreso Ibérico de Espectroscopia
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 09/07/2014
JULIO NOGALES BUENO; Ayala, Fernando; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Echavarrí-granados, José Federico; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 25 Título del trabajo:** Determination of technological maturity of grapes and total phenolic compounds of grape skins in red and white cultivars during ripening by near infrared hyperspectral image: A preliminary approach
Nombre del congreso: XXIV Reunión Nacional de Espectroscopia - VIII Congreso Ibérico de Espectroscopia
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 09/07/2014
JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 26 Título del trabajo:** Feasibility Study on the Use of Near Infrared Hyperspectral Imaging for the Screening of Anthocyanins in Intact Grapes during Ripening
Nombre del congreso: XXIV Reunión Nacional de Espectroscopia - VIII Congreso Ibérico de Espectroscopia
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 09/07/2014
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; JULIO NOGALES BUENO; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.



- 27 Título del trabajo:** Aplicación de la colorimetría triestímulo por análisis de imagen a la modelización del índice de maduración de semillas de uva para vinificación
Nombre del congreso: X Congreso Nacional del Color
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Valencia (España),
Fecha de celebración: 26/06/2013
FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; JULIO NOGALES BUENO; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 28 Título del trabajo:** FAT SOLUBLE VITAMIN IN CHEESE OF DIFFERENT COMPOSITIONS DURING RIPENING
Nombre del congreso: Chemical reactions in foods VII
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Praga (República Checa),
Fecha de celebración: 14/11/2012
Revilla, Isabel; Lobos-Ortega, Iris; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-Perez, Claudio.
- 29 Título del trabajo:** Preliminary study on the use of hyperspectral imaging for screening and location of total glucosinolates in broccoli
Nombre del congreso: XXIII Reunión Nacional de Espectroscopía - VII Congreso Ibérico de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Córdoba (España),
Fecha de celebración: 17/09/2012
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Esquerre, Carlos; Valverde, Juan; Villacreces, Salavador; Reilly, Kim; Gaffney, Michael; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; O'donnell, Colm P.; Downey, Gerard.
- 30 Título del trabajo:** A preliminary study to predict sensory parameters of grape seeds and skins using near infrared spectroscopy
Nombre del congreso: XXIII Reunión Nacional de Espectroscopía - VII Congreso Ibérico de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Córdoba (España),
Fecha de celebración: 17/09/2012
Ferrer-gallego, Raúl; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julian; Escribano-bailon, M. Teresa.
- 31 Título del trabajo:** Relationship between skin cell wall composition and anthocyanin extractability of Vitis vinifera L. cv. Tempranillo at different physiological stages and contents of soluble solids
Nombre del congreso: XXVI International Conference on Polyphenols
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Florencia (Italia),
Fecha de celebración: 23/07/2012
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Quijada-morín, Natalia; Martinez-lapuente, Leticia; Guadalupe, Zenaida; Ayestaran, Belen; Rivas-gonzalo, Julian; Escribano-bailon, M. Teresa.
- 32 Título del trabajo:** Exploratory data analysis applied to sensory and phenolic composition of graciano grape skins. understanding their relationship
Nombre del congreso: EuroAnalysis XVI - European Conference on Analytical Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros



Ciudad de celebración: Belgrado (Serbia),

Fecha de celebración: 11/09/2011

Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa.

- 33 Título del trabajo:** Feasibility study on the use of near infrared spectroscopy for the determination of total carbon, total nitrogen and ¹³C in Chilean wheat
Nombre del congreso: EuroAnalysis XVI - European Conference on Analytical Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Belgrado (Serbia),
Fecha de celebración: 11/09/2011
Gonzalez-Martin, Inmaculada; Lobos-Ortega, Iris; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Wells-moncada, Guillermo; Zapata, Nelson; Lopez, Francisco; Gonzalez-Perez, Claudio.
- 34 Título del trabajo:** Potential of near infrared spectroscopy for the analysis of main mineral composition in Chilean wheat
Nombre del congreso: EuroAnalysis XVI - European Conference on Analytical Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Belgrado (Serbia),
Fecha de celebración: 11/09/2011
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-Martin, Inmaculada; Lobos-Ortega, Iris; Wells-Moncada, Guillermo; Zapata, Nelson; Lopez, Francisco; Gonzalez-Perez, Claudio.
- 35 Título del trabajo:** Use of near infrared spectroscopy to determine wet gluten in Chilean wheat
Nombre del congreso: EuroAnalysis XVI - European Conference on Analytical Chemistry
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Belgrado (Serbia),
Fecha de celebración: 11/09/2011
Gonzalez-Martin, Inmaculada; Lobos-Ortega, Iris; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Wells-Moncada, Guillermo; Zapata, Nelson; Lopez, Francisco; Gonzalez-Perez, Claudio.
- 36 Título del trabajo:** Influence of the addition of tannins in the extractability of anthocyanins from grape skins
Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia 2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Graz (Austria),
Fecha de celebración: 21/07/2011
Quijada-Morin, Natalia; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-gonzalo, Julian; Escribano-Bailon, M Teresa. "Influence of the addition of tannins in the extractability of anthocyanins from grape skins". En: In Vino Analytica Scientia 2011-Proceedings of the 7th Symposium. ISBN 978-3-85125-166-1
- 37 Título del trabajo:** Influence of physiological stages and soluble solids content on the extractability of anthocyanins in Vitis vinifera L. cv. Tempranillo grapes
Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia 2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Graz (Austria),
Fecha de celebración: 21/07/2011
JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Quijada-Morin, Natalia; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. "Influence of physiological stages and soluble solids content on the extractability of anthocyanins in Vitis vinifera L. cv. Tempranillo grapes". En: In Vino Analytica Scientia 2011-Proceedings of the 7th Symposium. ISBN 978-3-85125-166-1



- 38 Título del trabajo:** Influence of climatic conditions on the phenolic composition of Graciano grapes harvested in Rioja
Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia 2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Graz (Austria),
Fecha de celebración: 21/07/2011
Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa.
- 39 Título del trabajo:** Feasibility Study on the Use of Near Infrared Spectroscopy to Determine Flavanols in Grape Seeds
Nombre del congreso: VI Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXII Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),
Fecha de celebración: 08/09/2010
Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa.
- 40 Título del trabajo:** Determination of phenolic compounds of grape skins using Near Infrared Spectroscopy
Nombre del congreso: VI Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXII Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),
Fecha de celebración: 08/09/2010
Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa.
- 41 Título del trabajo:** Classification of Chilean wheat and flour according to geographic origin using near infrared spectroscopy
Nombre del congreso: VI Congreso Ibérico de Espectroscopía - XXII Reunión Nacional de Espectroscopía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),
Fecha de celebración: 08/09/2010
Gonzalez-Martin, Inmaculada; Wells-Moncada, Guillermo; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Gonzalez-Perez, Claudio; Zapata, Nelson; Lopez, Fernando; Lobos-Ortega, Iris.
- 42 Título del trabajo:** A comparative study on the use of near infrared spectroscopy to allocate vineyard origin: intact grapes, skins and seeds
Nombre del congreso: 25th International Conference on Polyphenols
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Montpellier (Francia),
Fecha de celebración: 23/08/2010
Ferrer-Gallego, Raul; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Rivas-Gonzalo, Julian C; Escribano-Bailon, M Teresa. "A comparative study on the use of near infrared spectroscopy to allocate vineyard origin: intact grapes, skins and seeds". En: Polyphenols Communications 2010. ISBN 978-2-7380-1282-1
- 43 Título del trabajo:** Use of main mineral elements coupled with lineal discriminant analysis to differentiate between organic and non organic hard ewe cheese
Nombre del congreso: VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Universidad de Granada, Granada (España),
Fecha de celebración: 21/06/2010



Gonzalez-Martin, Inmaculada; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio; Lobos-Ortega, Iris. "Use of main mineral elements coupled with lineal discriminant analysis to differentiate between organic and non organic hard ewe cheese". En: VII Colloquium Chemometricum Mediterraneum. E-Proceedings Book. ISBN 978-84-937483-4-0

44 Título del trabajo: Authentication of organic or non organic hard ewe cheeses using near infrared spectroscopy

Nombre del congreso: VII Colloquium Chemometricum Mediterraneum

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Otros

Ciudad de celebración: Universidad de Granada, Granada (España),

Fecha de celebración: 21/06/2010

Gonzalez-martin, Imacualda; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; Revilla, Isabel; Vivar-Quintana, Ana; Gonzalez-Perez, Claudio; Gomez-Garcia, Lorena. "Authentication of organic or non organic hard ewe cheeses using near infrared spectroscopy". En: VII Colloquium Chemometricum Mediterraneum. E-Proceedings Book. ISBN 978-84-937483-4-0

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

1 Título del trabajo: Optimización de la extracción de proteínas de harina de semilla de uva de interés enológico mediante metodología de superficie de respuesta

Nombre del evento: XV Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo de evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: Murcia (España),

Fecha de celebración: 01/06/2021

Berta Baca Bocanegra; JULIO NOGALES BUENO; Gamero-acosta, Manuel; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

2 Título del trabajo: Varietal discrimination of walnuts using near infrared spectroscopy

Nombre del evento: Jornadas MED-Mediterranean Institute for Agriculture Environment and Development

Tipo de evento: Jornada

Ámbito geográfico: Otros

Ciudad de celebración: Pólo da Mitra, Universidade de Évora (Portugal),

Fecha de celebración: 27/06/2019

JULIO NOGALES BUENO; Feliz, Luis; Berta Baca Bocanegra; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Barroso, João Manuel; Rato, Ana Elisa.

3 Título del trabajo: Investigación en Color y Calidad de Alimentos

Nombre del evento: III Jornadas de Investigación y Postgrado

Tipo de evento: Jornada

Ámbito geográfico: Autonómica

Ciudad de celebración: Universidad de Sevilla, Sevilla (España),

Fecha de celebración: 11/05/2016

FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FÉLIX MORENO GARCÍA; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; Paula Mapelli Brahm; Ana M^a Benítez González; SANTIAGO ALONSO BOSCH; EMILIA BEJINES MEJÍAS.



Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

Título del comité: Editor invitado en revista Journal of Food Quality. Volumen Polyphenols and Food Quality

Fecha de inicio: 16/07/2017

Organización de actividades de I+D+i

Título de la actividad: Taller "Alimentos de Colores"

Ámbito geográfico: Autonómica

Ciudad de celebración: Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,

Entidad convocante: Unidad de Cultura Científica y de la Innovación (UCC+i), Universidad de Sevilla

Modo de participación: Organizador

Fecha de inicio: 15/11/2019

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- Entidad de realización:** Universidade do Oporto. Química e Bioquímica
Ciudad entidad realización: Oporto, Portugal,
Fecha de inicio: 01/06/2015 **Duración:** 91 días
Tareas contrastables: Estancia en Universidade do Oporto. Química e Bioquímica. Oporto, Portugal
Capac. adq. desarrolladas: Estudios de modelización molecular utilizando el péptido IB7-12
- Entidad de realización:** TEAGASC, FOOD RESEARCH ASHTOWN
Ciudad entidad realización: DUBLIN - IRLANDA,
Fecha de inicio: 09/01/2012 **Duración:** 80 días - 23 horas
Tareas contrastables: Estancia en TEAGASC, FOOD RESEARCH ASHTOWN. DUBLIN - IRLANDA
Capac. adq. desarrolladas: El objetivo principal del trabajo propuesto fue el desarrollo de nuevos métodos espectroscópicos y de imagen hiperespectral en la zona del infrarrojo cercano para la determinación y localización de compuestos con bioactividad en brócoli para su utilización en la inspección a lo largo del procesado de esta verdura, desde el campo hasta su consumo.