

Fecha del CVA	17/11/2023
---------------	------------

## Part A. DATOS PERSONALES

Nombre	M <sup>a</sup> Dolores
Apellidos	Hernanz Vila
URL Web	<a href="#">SISIUS-investigadora</a>
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	<a href="#">0000-0001-9737-8816</a> <a href="#">L-1348-2014</a>

### A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesora Titular de Universidad
Organismo/ Institución	Universidad de Sevilla
Departamento/ Centro	Química Analítica/ Facultad de Farmacia

## LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

### 1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

- Publicación en revista.** Hernanz, Dolores; Jara-Palacios, M. José; Santos, Juan Luis; Gómez Pajuelo, Antonio; Heredia, Francisco J.; Terrab, Anass. (1/6). 2023. The profile of phenolic compounds by HPLC-MS in Spanish oak (*Quercus*) honeydew honey and their relationships with color and antioxidant activity, *Lwt-Food Science and Technology* 180, pp 114724. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114724>
- Publicación en revista.** Hernanz, Dolores; Palomar, M. Ángeles; Moujanni, Abdelkarim; Essamadi, Abdelkhalid; Heredia, Francisco J.; Terrab, Anass. (1/6). 2022. Phenolic compounds and color of labeled resin spurge honey and their correlations with pollen content. *Lwt-Food Science and Technology*. 169, pp 113987. SCOPUS (3), WOS (2) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113987>
- Publicación en revista.** Coyago-Cruz, Elena; Corell-Gonzalez, Mireia; Moriana, Alfonso; **Hernanz, Dolores**; Stinco, Carla; Mapelli-Brahm, Paula; Meléndez-Martínez, Antonio Jesús. (AC), (4/7). 2022. Effect of regulated deficit irrigation on commercial quality parameters, carotenoids, phenolics and sugars of the black cherry tomato (*Solanum lycopersicum* L.) 'Sunchocola'. *Journal of Food Composition and Analysis*. 105, pp.104220. SCOPUS (7), WOS (6) <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104220>
- Publicación en revista.** Alarcón, Ángela L.; Palacios, Laura M.; Osorio, Coralía; Narváez, Paulo C.; F José Heredia, Francisco J.; Orjuela, Álvaro (AC); **Hernanz, Dolores**. (7/7) 2021. Chemical characteristics and colorimetric properties of non-centrifugal cane sugar ("panela") obtained via different processing technologies. *Food Chemistry*. 340, pp. 128183. SCOPUS (8), WOS (7) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128183>
- Publicación en revista.** Meléndez-Martínez, Antonio Jesús; Benítez, Ana; Corell-Gonzalez, Mireia; Mapelli-Brahm, Paula; Stinco, Carla; **Hernanz, Dolores** (AC); Coyago-Cruz, Elena. (7/6). 2021. Screening for Innovative Sources of Carotenoids and Phenolic Antioxidants among Flowers. *Foods*. 10, pp. 2625. SCOPUS (5), WOS (3) <https://doi.org/10.3390/foods10112625>
- Publicación en revista:** Jara-Palacios, María José; Gonçalves, Sandra; Heredia, Francisco J.; **Hernanz, Dolores** (AC); Romano, Anabela. (4/5) 2020. Extraction of antioxidants from winemaking byproducts: effects of the solvent on the phenolic composition, antioxidant and anti-cholinesterase activities and electrochemical behaviour. *Antioxidants*. 9-8, pp. 675. SCOPUS (13), WOS (10) <https://doi.org/10.3390/antiox9080675>
- Publicación en revista.** Iwagaki-Braga-Ogando, Felipe (AC); Lima-de-Aguiar, Claudio; Napolitano-Viotto, João Vitor; Heredia, Francisco J.; **Hernanz, Dolores**. (5/5). 2019. Removal of phenolic, turbidity and color in sugarcane juice by electrocoagulation as a sulfur-free process. *Food Research International*. 122, pp. 643-652. SCOPUS (27), WOS (20) <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.039>
- Publicación en revista.** Jara-Palacios, María José; Gonçalves, Sandra; **Hernanz, Dolores**; Heredia, Francisco J. (AC), (3/5); Romano, Anabela. 2018. Effects of in vitro gastrointestinal digestion on phenolic compounds and antioxidant activity of different white winemaking byproducts

extracts. Food Research International. 109, pp. 433-439. SCOPUS (64), WOS (56)  
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.04.060>

9. **Publicación en revista.** Jara-Palacios, María José; Escudero-Gilete, María Luisa; Hernández-Hierro, José Miguel; Heredia, Francisco J.; **Hernanz, Dolores.** (AC), (5/5). 2017. Cyclic voltammetry to evaluate the antioxidant potential in winemaking by-products. Talanta. 165, pp. 211-215. SCOPUS (31), WOS (30) <http://dx.doi.org/10.1016/j.talanta.2016.12.058>
10. **Publicación en revista.** Albernaz Lobo, Francine; Abreu Nascimento, Manuela; Roberto Domingues, Josiane; Quintanilha, Deborah; **Hernanz, Dolores;** Heredia, Francisco J.; Gomes de Lima Araujo, Kátia. (5/7) 2017. Foam mat drying of Tommy Atkins mango: Effects of air temperature and concentrations of soy lecithin and carboxymethylcellulose on phenolic composition, mangiferin, and antioxidant capacity, Food Chemistry, 221, pp. 258-266. SCOPUS (45), WOS (40)  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.080>

## 2. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado

1. **Proyecto.** PID2021-127126OB-C22. Funcionalidad tecnológica de péptidos antioxidantes de subproductos enológicos. Interacciones multiligando con fenoles e implicación en procesos oxidativos de envejecimiento. Plan Estatal 2022-2026 - Proyectos Investigación Orientada, Duración: del 01/09/2022 al 31/08/2026. 211750.00 EUR. Participa como Equipo de Investigación.
2. **Proyecto.** AGL2017-84793-C2-2-R. 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. Ministerio de Economía y Competitividad. Heredia, Francisco J. (Universidad de Sevilla). 2018-2021. 199650 EUR. Investigador/a.
3. **Proyecto.** AGL2014-58486-C2-2-R. Evaluación de Estrategias Tecnológicas Adaptativas para Vinificación en Condiciones de Cambio Climático. Ministerio de Economía y Competitividad. Heredia, Francisco J. (Universidad de Sevilla). 2015-2017. 157300 EUR. Investigador/a.
4. **Proyecto.** P11-AGR-7783. Formulación de Bebidas Funcionales de Zumos de Cítricos para la Prevención de la Osteoporosis. Evaluación Nutricional Mediante Métodos no Invasivos. Junta de Andalucía - Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Vicario-Romero, Isabel María (Universidad de Sevilla). 2013-2017. 173170 EUR. Investigador/a.

## 3. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados.

1. **Contrato.** Desarrollo de nuevos algoritmos quiométricos basados en técnicas ópticas para la inspección rápida de la grasa del cerdo ibérico. Contrato 68/83, Duración: del 14/12/2022 al 13/12/2023, Referencia: 4697/1046, Importe: 3025.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
2. **Contrato.** Análisis de isoprenoides en tomates obtenidos mediante nuevos enfoques agrosostenibles. Contrato 68/83, Duración: del 18/01/2023 al 17/07/2023, Referencia: 4707/0387, Importe: 2662.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
3. **Contrato.** Análisis de carotenoides en matrices y extractos obtenidos mediante tecnologías sostenibles Contrato 68/83, Duración: del 22/03/2022 al 21/03/2023, Referencia: 4449/0387, Importe: 7260.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
4. **Contrato.** Investigación del potencial bio y tecnofuncional de productos y subproductos de uvas de clima cálido. Contrato 68/83, Duración: del 10/06/2022 al 09/06/2023, Referencia: 4548/0176, Importe: 2420.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
5. **Contrato.** Componentes biofuncionales de subproductos naturales de la industria enológica. Contrato 68/83, Duración: del 24/06/2022 al 23/06/2023, Referencia: 4573/1098, Importe: 6050.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
6. **Contrato.** Propiedades antioxidantes de subproductos de la industria enológica. Contrato 68/83, Duración: del 01/04/2021 al 31/01/2022, Referencia: 4141/1098, Importe: 1573.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.
7. **Contrato.** Análisis de carotenoides en microalgas y derivados. Contrato 68/83, Duración: del 14/12/2021 al 13/12/2022, Referencia: 4369/0387, Importe: 7260.00 €. Participa como Equipo de Trabajo.

8. **Red.** “Cared: Red española de carotenoides” (BIO2017-90877-REDT), financiada por el Ministerio de Economía y Competitividad. 1/07/2018-30/07/2020. Investigador participante.
9. **Red.** “Carotenoides en red: de los microorganismos y las plantas a los alimentos y la salud” (BIO2015-REDT), financiada por el Ministerio de Economía y Competitividad. 01/12/2015-30/11/2017). Investigador responsable.
10. **Patente nacional.** Gordillo, B.; Rodríguez-Pulido, F.J.; Rodríguez-Morgado, B.; Parrado-Rubio, J.; González-Miret, M.L.; Escudero-Gilete, M.L.; Hernanz, D.; Hernández-Hierro, J.M.; Cejudo-Bastante, M.J.; Jara-Palacios, M.J.; Nogales-Bueno, J.; Baca-Bocanegra, B.; Rivero-Granados, F.J.; Heredia, F.J. ES2709524. Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo (2019). Universidad de Sevilla.
11. **Patente nacional.** Heredia, Francisco J.; Vicario-Romero, Isabel María; González-Miret-Martín, María Lourdes; Escudero-Gilete, María Luisa; Meléndez-Martínez, Antonio Jesús; Hernanz-Vila, M<sup>a</sup> Dolores. WO2008/074904. Procedimiento de mejora para la extracción de compuestos volátiles y cromáticos de la uva. Patente internacional. 2009. Universidad de Sevilla. Patente licenciada.
12. **Registro de la propiedad intelectual.** Rodríguez-Pulido, F.J.; Baca-Bocanegra, B.; Hernanz, D.; Hernández-Hierro, J.M.; Nogales-Bueno, J.; Jara-Palacios, M.J.; Escudero-Gilete, M.L.; Heredia, F.J.; González-Miret, M.L. 202199902010596. N<sup>o</sup> Reg.: AN-1-21. CIELAB - Spectral Image MATCHING (2021). Universidad de Sevilla.