



---

**Ministerio de Economía y Competitividad**  
**Secretaría de Estado de Investigación,**  
**Desarrollo e Innovación**

---

## **Currículum**

Nombre: M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

Fecha: 6 Febrero 2024



**Actividades anteriores de carácter científico profesional**

---

Puesto	Institución	Fechas
BECARIA DE FORMACION DEL PROFESORADO Y DEL PERSONAL INVESTIGADOR	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1989-1991
AYUDANTE DE FACULTAD I	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1991-1993
AYUDANTE DE FACULTAD II	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1993
PROFESORA TITULAR INTERINA	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1993
PROFESORA TITULAR FUNCIONARIA	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1994
CATEDRÁTICA	UNIVERSIDAD DE MURCIA	2011

---

**Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)**

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLES	B	B	B
PORTUGUÉS	R	B	

## **PUBLICACIONES: LIBROS, MONOGRAFÍAS Y TRADUCCIONES**

(Título, fecha de publicación, editorial)

---

1. AUTORES (8): Laencina J., Garrido M.D., Pedauy J., López M.B., Bañón S., Granados M.V., Seguí J., Álvarez, D.

TÍTULO: Estudio comparado de la calidad de la canal y de la carne porcina en la Región de Murcia.

LIBRO Serie técnica de estudios. Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Región de Murcia. ISBN: 84-87154-51-4

CLAVE: L AÑO: 1996 N° PÁGINAS: 70

---

2. AUTORES (3): Muñoz, A., Garrido, M.D., Ros, G.

TÍTULO: El cerdo en la alimentación.

LIBRO: El cerdo en la alimentación Ed. Fuertes, S.A. ISBN: 84-605-5433-3

CLAVE: L AÑO: 1996 N° PÁGINAS: 38

---

3. AUTORES (6): Pedauy J., Granados M.V., Bañón S., Álvarez D., Laencina J., Garrido, M.D.

TÍTULO: Characteristics of carcasses and meat according to S-europ classification in the Region of Murcia.

LIBRO: Basis of the Quality of Typical Mediterranean animal Products. Serie de monografías de la EAAP 90. ISSN: 90-74134-53-X

CLAVE: CL AÑO: 1998 N° PÁGINAS: 6

---

4. AUTORES (6): M. Castillo, M.J. Jordán, S. Bañón, J. Laencina, M.D.Garrido, M.B.López.

TÍTULO: Effect of different coagulant enzymes in Murciano-Granadina fresh goat cheese. Influence on cheese yield.

LIBRO Basis of the Quality of Typical Mediterranean animal Products. Serie de monografías de la EAAP 90. ISSN: 90-74134-53-X

CLAVE: CL AÑO: 1998 N° PÁGINAS: 5

---

5. AUTORES (2): Garrido M.D., Bañón S.

TÍTULO: Hamburguesas, albóndigas. Tecnología de elaboración, Conservación, Defectos y Alteraciones.

LIBRO: Enciclopedia de la carne y los productos cárnicos. Tomo II. Pag. 1131-1145. Ediciones Marín y Macías. ISBN: 84-85263-09-X

CLAVE: CL AÑO: 2001 N° PÁGINAS: 15

---

6. AUTORES (2): Garrido, M.D., Bañón, S.

TÍTULO: Medida del pH.

LIBRO: Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. Ed. Inia Ministerio de Educación y Ciencia. ISBN: 84-7498-479-3

CLAVE: CL AÑO: 2001 N° PÁGINAS: 11

---

7. AUTORES (3): Garrido, M.D., Bañón, S., Álvarez, D.

TÍTULO: Medida del pH.

LIBRO: Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto (animal vivo, canal, carne y grasa) en los rumiantes. Ed. Monografías INIA: serie ganadera. ISBN: 84-7498-509-9  
CLAVE: CL AÑO: 2005 N° PÁGINAS: 12

---

8. AUTORES (1): Price, A.V., Ferrandini, E, López, M.B., Garrido, M.D., Laencina, J,  
TÍTULO: Utilización de peróxido de hidrógeno en la higiene de instalaciones y equipos de tratamiento de vegetales frescos.  
LIBRO: Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola ISBN: 978-84-95781-857  
CLAVE: CL AÑO: 2007 N° PÁGINAS: 6

---

9. AUTORES (1): Garrido, M.D.  
TÍTULO: The tenderness of fresh meat  
LIBRO: Manual de Productos cárnicos de G. Feiner. Ed. Acribia ISBN:  
CLAVE: T (Traducción) AÑO: 2011 N° PÁGINAS:

---

10. AUTORES (1): Garrido, M.D.  
TÍTULO: Sensory evaluation of meat products  
LIBRO: Manual de Productos cárnicos de G. Feiner. Ed. Acribia ISBN:  
CLAVE: T (Traducción) AÑO: 2011 N° PÁGINAS:

---

11. AUTORES (1): Garrido, M.D., Moumeh, B.  
TÍTULO: Características físico químicas y sensoriales de la miel.  
LIBRO: Recuperar la miel para recuperar el territorio: análisis del sector apícola de Teruel. Ed. Centro de investigación y tecnología agroalimentaria de Aragón (cita) ISBN: Z 2081-2018  
CLAVE: CL AÑO: 2018 N° PÁGINAS: 21

---

## **PUBLICACIONES: ARTÍCULOS**

### **ARTÍCULOS NACIONALES**

---

1. AUTORES (5): M. D. Garrido, R. Jordano, P. Martínez, M., Jodral, R. Pozo.  
TÍTULO: Contaminación fúngica de especias comerciales.  
REVISTA: Alimentaria 81-84.  
CLAVE: A AÑO: 1988

---

2. AUTORES (5): P. Martínez, M. Jodral, M. D. Garrido, R. Jordano, R. Pozo.  
TÍTULO: Identificación de *Aspergillus flavus* toxigénico en especias comerciales.  
REVISTA: Alimentaria 85-86.  
CLAVE: A AÑO: 1988

---

3. AUTORES (4): R. Jordano, P. Martínez, M. D. Garrido, M. Jodral.  
TÍTULO: Cambios de acidez y pH en yogures comerciales.  
REVISTA: Alimentaria 61-64.  
CLAVE: A AÑO: 1988

---

4. AUTORES (3): Garrido, M. D., Jodral, M., Pozo, R.  
TÍTULO: Bifenilos policlorados en leches esterilizadas españolas y estudio experimental del efecto de la temperatura sobre estos compuestos.  
REVISTA: Nutrición y Dietética 1: 35-40.  
CLAVE: A AÑO: 1992

---

5. AUTORES (5): Garrido, M. D., Martínez, P., Bentabol, A., Liñán, E., Jodral, M.  
TÍTULO: Efecto antimicótico de hierbas y especias comerciales.  
REVISTA: Alimentaria 63-65.  
CLAVE: A AÑO: 1993

---

6. AUTORES (5): Pedauy J., Bañón S., Quiñonero M., López M.B., Garrido M.D.  
TÍTULO: Calidad de la carne de cerdo: influencia del espesor del panículo graso dorsal, el grado de infiltración grasa muscular y del sexo, sobre la calidad de la carne de porcino.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 9-10: 17-24.  
CLAVE: A AÑO: 1995

---

7. AUTORES (4): Bañón S., Garrido M.D., Pedauy J., Seguí, J.  
TÍTULO: Clasificación de perniles para la elaboración de jamón serrano.  
REVISTA: Eurocarne 45: 29-34.  
CLAVE: A AÑO: 1996

---

8. AUTORES (5): Jordán, M.J., Castillo, M., Garrido, M.D., Laencina, J., López, M.B.  
TÍTULO: Determinación de la actividad coagulante de cuajos bovinos.  
REVISTA: Revista Española de Lechería 37-40.  
CLAVE: A AÑO: 1996

---

9. AUTORES (4): Bañón S., Granados M.V., Álvarez D, Garrido M.D.  
TÍTULO: Efecto PSE en el jamón curado.  
REVISTA: Eurocarne 55: 27-34.  
CLAVE: A AÑO: 1997

---

10. AUTORES (4): Bañón S., Álvarez D., Pedauy J., Laencina J., Garrido M.D.  
TÍTULO: Mejora del jamón curado mediante el control de la materia prima.  
REVISTA: Cárnica 2000, 67-70.  
CLAVE: A AÑO: 1997

---

11. AUTORES (6): Bañón S., Granados M.V., Gil M.D., Costa E., Cayuela J.M., Garrido M.D.  
TÍTULO: Calidad de la grasa obtenida a partir de cerdos magros.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 16: 77-88.  
CLAVE: A AÑO: 2000

---

12. AUTORES (5): Gil, M.D., Bañón S., Cayuela J.M., Laencina, J., Garrido M.D.

TÍTULO: Utilización de extractos de plantas como antioxidantes naturales en carne y productos cárnicos: revisión  
REVISTA: Eurocarne 101: 29-41.  
CLAVE: A AÑO: 2001

---

13. AUTORES (6): S. Bañón, M.V. Granados, D. Álvarez, J.M. Cayuela, M.D. Gil, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Calidad de la canal y de la carne procedente de hembras Large White x Landrace y machos híbridos Pietrain.  
REVISTA: Eurocarne 104: 93-99.  
CLAVE: A AÑO: 2002

---

14. AUTORES (4): M.D. Gil, S. Bañón, J. Laencina, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Oxidación del colesterol en carne y derivados: factores que determinan su formación.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 20: 21-34.  
CLAVE: A AÑO: 2004

---

15. AUTORES (4): D. Álvarez, M.D. Garrido, S. Bañón, J. Laencina,  
TÍTULO: Bienestar animal y calidad de la canal porcina según el sistema de aturdimiento.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 21: 77-85.  
CLAVE: A AÑO: 2005

---

16. AUTORES (7): Daniel Álvarez; Manuel Castillo; María Dolores Garrido; Sancho Bañón; Gema Nieto; Pedro Díaz; Fred A. Payne.  
TÍTULO: Efecto de la composición y el tiempo de procesado sobre las propiedades tecnológicas y ópticas de las emulsiones cárnicas.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 23: 25-34.  
CLAVE: A AÑO: 2007

---

17. AUTORES (3): Pedro José Martínez, María Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: Estabilización mediante refrigeración de la sobrasada de cerdo Chato Murciano elaborada sin conservantes.  
REVISTA: Anales de Veterinaria 24: 73-83.  
CLAVE: A AÑO: 2008

---

18. AUTORES: Nieto Martínez, G.; Bañón Arias, S. J.; Garrido Fernández, M. D.  
TÍTULO: Efecto de la alimentación de ovejas gestantes y lactantes con hoja destilada de romero (*rosmarinus officinalis*, L.) Sobre la calidad de la carne de cordero segureño.  
REVISTA: Eurocarne , VOL. 203 ,72-81  
CLAVE: A AÑO: 2012

---

19. AUTORES: E. Zapata, I. Peñaranda, C.M. Iniesta, M. Egea, D. Álvarez, M.B. López, M.B. Linares, M.D. Garrido  
TÍTULO: Estrategias tecnológicas de enmascaramiento del olor sexual en carne de cerdos machos enteros. nuevas alternativas para el sector y la industria cárnica porcina  
REVISTA: Eurocarne , VOL. 296 ,1-13  
CLAVE: A AÑO: 2021

---

## ARTÍCULOS INTERNACIONALES (Publicados en revistas recogidas en el JCR)

---

1. AUTORES (5): Jodral, M., Salmerón, J., Fernández, C., Garrido, M. D., Jordano, R.  
TÍTULO: Influence of the evolution of the pH on contamination micoflora of heat treated fermented milk.  
REVISTA: Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 42: 161-170.  
CLAVE: A AÑO: 1991

---

2. AUTORES (3): Garrido, M. D., Jodral, M., Pozo, R.  
TÍTULO: Mold flora and Aflatoxin-producing strains of *Aspergillus flavus* in spices and herbs.  
REVISTA: Journal Food Protection 55: 451-452.  
CLAVE: A AÑO: 1992

---

3. AUTORES (2): Hönikel, K.O., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Beziehungen zwischen früh-postmortalen Merkmalen bei Schweinefleisch.  
REVISTA: Mitteilungsblatt der Bundesanstalt für Fleischforschung 32: 170-176.  
CLAVE: A AÑO: 1993

---

4. AUTORES (3): Garrido M. D., Jodral, M., Pozo, R.  
TÍTULO: Organochlorine pesticides in spanish sterilized milk and associated health risks.  
REVISTA: Journal Food Protection 57: 249-252.  
CLAVE: A AÑO: 1994

---

5. AUTORES (3): Garrido, M. D., Jodral, M., Pozo, R.  
TÍTULO: HCB levels in Spanish sterilized milk.  
REVISTA: Bulletin Environmental Contamination and Toxicology 53: 524-527.  
CLAVE: A AÑO: 1994

---

6. AUTORES (4): Garrido M.D., Pedauyé J., Bañón S., Laencina J.  
TÍTULO: Pig meat quality parameters: WHC, haem pigment content and intramuscular fat.  
REVISTA: Fleischwirtschaft 74 (11): 1205-1206.  
CLAVE: A AÑO: 1994

---

7. AUTORES (4): Garrido M.D., Pedauyé J., Bañón S., Laencina J.  
TÍTULO: Objective assessment of pork quality.  
REVISTA: Meat Science 37: 411-420.  
CLAVE: A AÑO: 1994

---

8. AUTORES (4): Garrido M.D., Bañón S., Pedauyé J., Laencina J.

TÍTULO: Objective meat quality measurements of ham: a practical classification method on the slaughterline.

REVISTA: Meat Science 37: 421-428.

CLAVE: A AÑO: 1994

---

9. AUTORES (5): Garrido M.D., Pedauy J., Bañón S., Marqués F., Laencina J.

TÍTULO: Pork quality affected by different slaughter conditions and post mortem treatment of the carcasses.

REVISTA: Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie (LWT) 27: 173-176.

CLAVE: A AÑO: 1994

---

10. AUTORES (3): Garrido, M. D., Pérez, A. D., Sánchez-Ferrer, A.

TÍTULO: Meat pigment determination by phase partitioning in Triton X-114 and oxidation with sodium nitrite.

REVISTA: Journal of Food Science and Agriculture 64: 327-329.

CLAVE: A AÑO: 1994

---

11. AUTORES (3): Bentabol, A., Garrido, M D., Jodral, M.

TÍTULO: Residual content of Hexachlorobenzene in Spanish Cheeses.

REVISTA: Bulletin Environmental Contamination and Toxicology 53: 877-882.

CLAVE: A AÑO: 1994

---

12. AUTORES (5): Garrido M.D., Pedauy J., Bañón S., López M.B., Laencina J.

TÍTULO: On-line methods for pork quality detection.

REVISTA: Food Control 6: 111-113.

CLAVE: A AÑO: 1995

---

13. AUTORES (2): Garrido, M. D., Hönikel, K. O.

TÍTULO: Relationship between pork quality characteristics early post mortem and after chilling.

REVISTA: Fleischwirtschaft 75:1421-1423.

CLAVE: A AÑO: 1995

---

14. AUTORES (9): Herrera, A., Ariño, A., Conchello, P., Lázaro, R., Bayarri, S., Pérez-Arquillué, C., Garrido, M<sup>a</sup> D., Jodral, M., Pozo, R.

TÍTULO: Estimates of mean daily intakes of persistent organochlorine pesticides from spanish fatty foodstuffs.

REVISTA: Bulletin Environmental Contamination and Toxicology 56:173-177.

CLAVE: A AÑO: 1996

---

15. AUTORES (7): López M.B., Jordán M.J., Hellín P., Luna A, Bañón S, Garrido M.D., Laencina J.

TÍTULO: NIR diffuse reflectance applied to the rennet coagulation of goat's milk.

REVISTA: Food Science and Technology International 3: 299-301.

CLAVE: A AÑO: 1997

---

16. AUTORES (4): Bañón S., Granados M.V., Laencina J., Garrido M.D.  
TÍTULO: Meat quality control for dry-cured ham processing.  
REVISTA: Fleischwirtschaft International 6: 14-17.  
CLAVE: A AÑO: 1997

---

17. AUTORES (4): Bañón S., Gil M.D., Granados M.V., Garrido M.D.  
TÍTULO: The effect of using PSE meat in the manufacture of dry cured-ham.  
REVISTA: Zeitschrift Lebensmittel Untersuchung Forschung 206: 88-93.  
CLAVE: A AÑO: 1998

---

18. AUTORES (4): Bañón S., Cayuela J.M., Granados M.V., Garrido M.D.  
TÍTULO: Pre-cure freezing affects proteolysis in dry-cured hams.  
REVISTA: Meat Science 51: 11-16.  
CLAVE: A AÑO: 1999

---

19. AUTORES (4): S. Bañón, E. Costa, M.D. Gil, M.D. Garrido.  
TÍTULO: A comparative study of boar taint in cooked and dry-cured meat.  
REVISTA: Meat Science 63: 381-388.  
CLAVE: A AÑO: 2003

---

20. AUTORES (4): Cayuela, J.M., Bañón, S., Ros, J.M., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Simultaneous HPLC analysis of  $\alpha$ -tocopherol and cholesterol in fresh meat.  
REVISTA: Journal of Agriculture and Food Chemistry 51: 1120-1124.  
CLAVE: A AÑO: 2003

---

21. AUTORES (3): S. Bañón, M.D. Gil, M.D. Garrido.  
TÍTULO: The effects of castration on the eating quality of dry-cured ham.  
REVISTA: Meat Science 65: 1031-1037.  
CLAVE: A AÑO: 2003

---

22. AUTORES (4): S. Bañón, C. Andreu, J. Laencina, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Fresh and eating pork quality from entire versus castrate heavy males.  
REVISTA: Food Quality Preference 15: 293-300.  
CLAVE: A AÑO: 2004

---

23. AUTORES (4): J.M. Cayuela, M.D. Gil, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Effect of vacuum and modified atmosphere packaging on quality of pork loin.  
REVISTA: European Food Research and Technology 219: 316-320.  
CLAVE: A AÑO: 2004

---

24. AUTORES (4): S. Bañón, R. Vila, A. Price, E. Ferrandini, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Effects of goat milk or milk replacer diet on meat quality and fat composition of suckling goat kids.  
REVISTA: Meat Science 72: 216-221.

CLAVE: A AÑO: 2006

---

25 AUTORES (5): S. Bañón, P. Díaz, M. Rodríguez, M. D. Garrido, A. Price.  
TÍTULO: Ascorbate, green tea and grape seed extracts increase the shelf life of low sulphited beef patties.  
REVISTA: Meat Science 77: 626-633.  
CLAVE: A AÑO: 2007

---

26. AUTORES (6): D. Álvarez, M. Castillo, F.A. Payne, M. D. Garrido, S. Bañón, Y.L. Xiong.  
TÍTULO: Prediction of meat emulsion stability using reflection photometry.  
REVISTA: Journal of Food Engineering 82: 310-315.  
CLAVE: A AÑO: 2007

---

27. AUTORES (4): Pedro Díaz, Gema Nieto, María Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: Microbial, physical-chemical and sensory spoilage during the refrigerated storage of pork loin processed by the sous vide method.  
REVISTA: Meat Science 80: 287-292.  
CLAVE: A AÑO: 2008

---

28. AUTORES (4): A. Álvarez, B. García García, M. D. Garrido, M.D. Hernández.  
TÍTULO: The influence of starvation time prior to slaughter on quality of commercial-sized gilthead seabream (*Sparus aurata*) during ice storage.  
REVISTA: Aquaculture 284: 106-114.  
CLAVE: A AÑO: 2008

---

29. AUTORES (5): M. D. Hernández, M.B. López, A. Álvarez, E. Ferrandini, B. García García, M. D. Garrido.  
TÍTULO: Sensory, physical, chemical and microbiological changes in aquacultured meagre (*Argyrosomus regius*) fillets during ice storage.  
REVISTA: Food Chemistry 114 (1): 237-245.  
CLAVE: A AÑO: 2009

---

30. AUTORES (6): Gema Nieto, Manuel Castillo, Youling L. Xiong, Daniel Álvarez, Fred A. Payne, María Dolores Garrido.  
TÍTULO: Antioxidant and emulsifying properties of alcalase-hydrolyzed potato proteins in meat emulsions with different fat concentrations.  
REVISTA: Meat Science 83: 24-30.  
CLAVE: A AÑO: 2009

---

31. AUTORES (3): Daniel Álvarez, Sancho Bañón, María Dolores Garrido.  
TÍTULO: Influence of pre-slaughter process on pork quality. An overview.  
REVISTA: Food Reviews International 25, 3: 233-250.  
CLAVE: A AÑO: 2009

---

32. AUTORES (4): Pedro Díaz, Gema Nieto, María Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: Determination of shelf-life of *sous vide* salmon (*Salmo salar*) based on sensory attributes.  
REVISTA: Journal of Food Science 74: 371-376.  
CLAVE: A AÑO: 2009

---

33. AUTORES (4): Gema Nieto, Pedro Díaz, Sancho Bañón, M. Dolores Garrido.  
TÍTULO: Dietary Administration of ewe diets with a Distillate from Rosemary leaves (*Rosmarinus officinalis*). Influence on lamb meat quality.  
REVISTA: Meat Science 84: 23-29.  
CLAVE: A AÑO: 2010

---

34. AUTORES (3): Gema Nieto, Pedro Díaz, Sancho Bañón, M. Dolores Garrido.  
TÍTULO: Effect of lamb meat quality of including thyme (*Thymus zygis* ssp. *gracilis*) leaves in ewes' diet.  
REVISTA: Meat Science 85: 82-88.  
CLAVE: A AÑO: 2010

---

35. AUTORES (3): Pedro Díaz, M. Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: The effects of packaging method (vacuum pouch vs plastic tray) on spoilage in a cook-chill pork-based dish kept under refrigeration.  
REVISTA: Meat Science 84: 538-544.  
CLAVE: A AÑO: 2010

---

36. AUTORES (3): Pedro Díaz, M. Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: Spoilage of *sous vide* cooked salmon (*Salmo salar*) stored under refrigeration stored under refrigeration on line.  
REVISTA: Food Science and Technology International. On line.  
CLAVE: A AÑO: 2010

---

37. AUTORES (5): Gema Nieto, Margarita Estrada, M. José Jordán, M. Dolores Garrido, Sancho Bañón.  
TÍTULO: Effects in ewe diet of rosemary by-product on lipid oxidation and the eating quality of cooked lamb under retail display conditions.  
REVISTA: Food Chemistry 124: 1423-1429.  
CLAVE: A AÑO: 2011

---

38. AUTORES (3): Gema Nieto, Sancho Bañón, M. Dolores Garrido.  
TÍTULO: Effect of supplementing Ewe's Diet with thyme (*Thymus zygis* ssp. *Gracilis*) leaves on the lipid oxidation of cooked lamb meat.  
REVISTA: Food Chemistry 125, 1147-1152.  
CLAVE: A AÑO: 2011

---

39. AUTORES (4): María Dolores Garrido, Mariella Auqui, Nuría Martí and María Belén Linares.  
TÍTULO: Effect of two different red grape pomace extracts obtained under different extraction systems on meat quality of pork burgers

REVISTA: LWT-Food Science and Technology. 44:2238-2243.  
CLAVE: A AÑO: 2011.

---

40. AUTORES (3): Gema Nieto, Sancho Bañón, María Dolores Garrido.

TÍTULO: Incorporation of thyme leaves in the diet of pregnant and lactating ewes: Effect on the fatty acid profile of lamb.

REVISTA: Small Ruminant Research. 105: 140-147.

CLAVE: A AÑO: 2011

---

41. AUTORES (5): E. Ferrandini, M. Castillo, M. de Renobales, M.D. Virto, M.D. Garrido, S. Rovira, M.B. López.

TÍTULO: Influence of lamb rennet paste on the lipolytic and sensory profile of Murcia al Vino Cheese.

REVISTA: Journal of Dairy Science. 96, 2788-2196.

CLAVE: A AÑO: 2012

---

42. AUTORES: Nieto Martínez, Gema; Bañón Arias, Sancho; Garrido Fernandez, M. D

TÍTULO: Administration of destillate thyme leaves into the diet of segureña ewes: effect on lamb meat quality.

REVISTA: Animal Science. 6: 2048-2056.

CLAVE: A AÑO: 2012

---

43. AUTORES: Linares Padierna, M. B.; Garrido Fernandez, M. D.

TÍTULO: Chemical and sensory quality of lamb meat burgers from manchego spanish breed.

REVISTA: International Journal of Food Sciences and Nutrition. 878 , Vol. 63 , N° 7 ,843-852 (2012)

---

44. AUTORES: Diaz Molins, P.; Bañón Arias, S. J.; Garrido Fernandez, M. D.

TÍTULO: Natural extracts versus sodium ascorbate to extend the shelf life of meat based ready to eat meals.

REVISTA: Food Science And Technology International .632 , VOL. 68 ,125-138

CLAVE: A AÑO: 2012

---

45. AUTORES: Álvarez Álvarez, D.; Garrido Fernández, M. D.

TÍTULO: Textural and viscoelastic properties of pork frankfurters containing canola-olive oils, rice bran and walnut.

REVISTA: Meat Science 92 ,8-15

CLAVE: A AÑO: 2012

---

46. AUTORES: Linares, M.B., Garrido, M.D., Martins, C., Patarata, L.

TÍTULO: Efficacies of Garlic and L. sakei in Wine-based Marinades for Controlling Listeria monocytogenes and Salmonella spp. in Chouriço de Vinho, a Dry Sausage Made from Wine-marinated Pork

REF. REVISTA/: Journal of Food Science, 78 (5): 719-724

CLAVE: A AÑO: 2013

---

47. AUTORES (6): M.D. Garrido , M.D. Hernández , M.C. Espinosa , M.B. López

TÍTULO: Enhanced quality characteristics of refrigerated seabream (*Sparus aurata*) fillets packed under different systems (Modified atmosphere vs Vacuum). 25: 156-168.

REVISTA: Journal of Aquatic Food Product Technology.

CLAVE: A AÑO: 2014

---

48. AUTORES: Cózar, A., Linares, M.B., Garrido, M.D., Vergara, H.

TITULO: Physicochemical, microbiological quality and oxidative stability in spiced lamb meat burgers

REVISTA: The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences 2013/14, vol. 3, no. 3.

CLAVE: A AÑO:2013-14

---

49. AUTORES: S. Fiszman, P. Varela, P. Díaz, Linares M.B. Garrido M.D.

TITULO: What is satiating? Consumer perceptions of satiating foods and expected satiety of protein-based meals

REF. REVISTA/LIBRO: Food Research International 62, 551-560

CLAVE: A AÑO: 2014

---

50. AUTORES: M. Egea, M.B. Linares, M.D.Garrido, C. Villodre, J. Madrid, J. Orengo, S. Martínez, F. Hernández.

TITULO: Crude glycerine inclusion in Limousin bull diets: Animal performance, carcass characteristics and meat quality.

REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 98: 673-678.

CLAVE: A AÑO: 2014

---

51. AUTORES: M.Belén Linares, M. Rocío Teruel, Macarena Egea, Carmen M. Villodre, Fuensanta Hernández-Ruipérez, Josefa Madrid, M.Dolores Garrido.

TITULO: Fat, meat quality and sensory attributes of large White x Landrace barrows fed with crude glycerine.

REF. REVISTA/LIBRO: Spanish Journal of Agricultural Research. 12(3): 717-726

CLAVE: A AÑO: 2014

---

52. AUTORES: M. Rocío Teruel, Purificación García-Segovia, Javier Martínez-Monzó, M. Belén Linares, M. Dolores Garrido.

TITULO: Use of vacuum-frying in chicken nugget processing.

REF. REVISTA/LIBRO: Innovative Food Science and Emerging Technologies. 26: 482-489.

CLAVE: A AÑO: 2014

---

53. AUTORES: M. Rocío Teruel, M. Dolores Garrido, Miriam C. Espinosa, M. Belén Linares.

TITULO: Effect of different format-solvent rosemary extracts (*Rosmarinus officinalis*) on frozen chicken nuggets quality.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry 172: 40-46.

CLAVE: A AÑO: 2015

---

54. AUTORES: Miriam C. Espinosa, Pedro Díaz, M.Belén. Linares, M. Rocío. Teruel, M. Dolores Garrido.

TITULO: Quality characteristics of sous-vide ready- to-eat seabream processed by high pressure

REF. REVISTA/LIBRO: LWT-Food Science and Technology. 64, 657-662

CLAVE: A AÑO: 2015

---

55. AUTORES: MC Espinosa, G López, P Díaz, MB Linares y MD Garrido

TITULO: Development of a convenience and safety chilled sous vide fish dish:

Diversification of aquacultural products.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Science and Technology International. 22 (3) 185-195  
CLAVE: A AÑO: 2015

---

56. AUTORES: Maria del Rocio Teruel, Michael Gordon, Maria Belén Linares, Maria Dolores Garrido, Araya Ahromrit, Keshavan Niranjana.  
TITULO: A comparative study of the characteristics of French Fries produced by air frying and deep fat frying  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal Food Science. 80 (2), E349-E358  
CLAVE: A AÑO: 2015

---

57. AUTORES: Macarena Egea, María Belén Linares, Fuensanta Hernández, Josefa Madrid, María Dolores Garrido  
TITULO: Pre-slaughter administration of glycerol as carbohydrate precursor and osmotic agent to improve carcass and beef quality  
REF. REVISTA/LIBRO: Livestock Science, 182, 1-7  
CLAVE: A AÑO: 2015

---

58. AUTORES: Egea, M.; Linares, M. B.; Garrido, M. D., Madrid, J.; Hernández., F.  
TITULO: Feeding iberian x duroc cross pigs with crude glycerine: effects of diet and gender on carcass and meat quality  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science, 111, 78-84  
CLAVE: A AÑO: 2016

---

59. AUTORES: Beatriz Martínez; Begoña Rubio; Ceferina Vieira; M<sup>a</sup> Belen Linares; Macarena Egea; Nuria Panella; M<sup>a</sup>Dolores Garrido  
TITULO: Evaluation of different strategies to mask boar taint in cooked sausage  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 116, 26-33  
CLAVE: A AÑO: 2016

---

60. AUTORES: F. Borrissier-PAIRÓ , N. Panella-Riera , D. Zammerini , A. Olivares , M.D. Garrido , B. Martínez ,M. Gil , J.A. García-Regueiro , M.A. Oliver  
TITULO: Prevalence of boar taint in commercial pigs from Spanish farms  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 111, 177-182  
CLAVE: A AÑO: 2016

---

61. AUTORES: M<sup>a</sup> Dolores Garrido, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Belén Linares, Beatriz Martínez, Ceferina Viera, Begoña Rubio, Francesc Borrissier-PAIRÓ  
TITULO: A procedure for sensory detection of androstenone in meat and meat products from entire male pigs: training panel protocol development  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 122, 60-67.  
CLAVE: A AÑO: 2016

---

62. AUTORES: F. Borrissier-PAIRÓ, N. Panella-Riera, M.Gil, Z. Kallas, M.B. Linares, M. Egea, M. D. Garrido, M.A. Oliver.  
TITULO: Consumer's sensitivity to androstenone and the evaluation of different cooking methods to mask boar taint  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 123, 198-204.  
CLAVE: A AÑO: 2016

---

63. AUTORES: M<sup>a</sup> Dolores Garrido, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Belén Linares, Francesc Borrissier-Pairó, Beatriz Martínez, Ceferina Viera, Begoña Rubio  
TITULO: Sensory characteristics of meat and meat products from entire male pigs  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 129, 50-53  
CLAVE: Short Communication AÑO: 2017

---

64. AUTORES: Irene Peñaranda, M<sup>a</sup> Dolores Garrido, Macarena Egea, Pedro Díaz, Daniel Álvarez, M<sup>a</sup> Angels Oliver, M<sup>a</sup> Belén Linares  
TITULO: Sensory perception of meat from entire male pigs processed by different heating methods  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 134,96-102.  
CLAVE: A AÑO: 2017

---

65. AUTORES: Macarena Egea, M<sup>a</sup> Belén Linares, Marta Gil, M<sup>a</sup> Belén López, M<sup>a</sup> Dolores Garrido  
TITULO: Reduction of androstenone perception in pan-fried boar meat by different masking strategies.  
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture, 98 (4), 2251-2257.  
CLAVE: A AÑO: 2018

---

66. AUTORES: Mariella Auqui, Macarena Egea , Irene Peñaranda, M<sup>a</sup> Dolores Garrido, M<sup>a</sup> Belén Linares.  
TITULO: Rustic Chato Murciano pig breed: Effect of the weight on carcass and meat quality  
REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science, 156, 105-110.  
CLAVE: A AÑO: 2019

---

67. AUTORES: Peñaranda, I., Garrido, M. D., Moumeh, B., & Linares, M. B. (2020).  
TITULO: Use of masking strategies to avoid the boar taint perception in chorizo: consumers' acceptability.  
REVISTA: Meat Science,169, 108223. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108223>

---

68. AUTORES : Moumeh, B., Díaz, P., Peñaranda, I., Garrido, M. D., & Linares, M. B. (2020).  
TITULO: Chemical Analysis and Sensory Evaluation of Honey produced by honeybee colonies fed with different sugar pasts.  
REVISTA:Journal: Food Science & Nutrition. 2020. Article DOI: 10.1002/fsn3.1843

---

69. AUTORES: Martin Škrlep \*, Igor Tomašević, Danel Morlein, Saša Novaković, Macarena Egea, María Dolores Garrido, María Belén Linares, Irene Peñaranda, Marijke Aluwé, Maria Font i Furnols  
TITULO: The use of pork from entire male and immunocastrated pigs for meat products – an overview with recommendations.  
REVISTA: Animals 2020, 10, 1754; doi:10.3390/ani10101754

---

70. AUTORES: Laura Laguna; Beatriz Gómez; María D. Garrido; Susana Fiszman; Amparo Tarrega; María B. Linares  
TITULO: Do Consumers Change Their Perception of Liking, Expected Satiety, and Healthiness of a Product If They Know It Is a Ready-to Eat Meal?.  
REVISTA: Foods 2020, Volume 9, Issue 9, 1257.2020

---

71. AUTORES: María Belén Linares, Almudena Cózar, María Dolores Garrido, Herminia Vergara  
TÍTULO: Nutritional Attributes and Sensory Quality during Storage Time of Spiced Lamb Burgers from Manchego Spanish Breed.  
REVISTA: Foods 2020, 9, 1466; doi:10.3390/foods9101466

---

72. AUTORES: Macarena Egea, Daniel Álvarez, Irene Peñaranda, Nuria Panella, María Belén Linares, Garrido María Dolores.

TÍTULO: Fat replacement by vegetal fibres to improve the quality of sausages elaborated with entire male pork.

REVISTA: *Animals* 2020, 10, 1872; doi:10.3390/ani10101872 www.mdpi

---

73. AUTORES: M<sup>a</sup> Belén Linares, Irene Peñaranda, Celia M<sup>a</sup> Iniesta, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Dolores Garrido.

TÍTULO: Development of edible gels and films as potential strategy to revalorize entire male pork

REVISTA: *Food Hydrocolloids*, 2021, doi 107182

---

74. AUTORES: Celia M<sup>a</sup> Iniesta, Elvira Zapata, Joana P. Firmino, Irene Peñaranda, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Belén Linares, M<sup>a</sup> Dolores Garrido.

TÍTULO: Effect of the dietary supplementation based on essential oils on the quality of gilthead seabream.

REVISTA: *Aquaculture Research* 2022;00:1–8. DOI: 10.1111/are.15796

---

75. AUTORES: Clément Burgeon, Maria Font-i-Furnols, María Dolores Garrido, María Belén Linares, Yves Brostaux, Gerard Sabeña, Marie-Laure Fauconnier, Núria Panella-Riera

TÍTULO: Can sensory boar taint levels be explained by fatty acid composition and emitted volatile organic compounds in addition to androstenone and skatole content?

REVISTA: *Meat Science* (2022), <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108985>

---

76. AUTORES: Celia María Iniesta, María Dolores Garrido, Macarena Egea, María Belén Linares, Irene Peñaranda

TÍTULO: Novel gels and films to mask boar taint in entire male pork.

REVISTA: *Meat Science* (2023), <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109148>

---

77. AUTORES: M. Dolores Garrido, Macarena Egea, Maria Font-i-Furnols M. Belén Linares, Irene Peñaranda

TÍTULO: Consumer perception of entire male pork coated with spiced edible films as a new product to mask boar taint.

REVISTA: *Meat Science* (2023), <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109171>

---

78. AUTORES: Irene Peñaranda, Macarena Egea, Daniel Álvarez, María Dolores Garrido, María Belén Linares.

TÍTULO: Spanish Fuet Sausages Fat-Reduced to Diminish Boar Taint: Sensory and Technological Quality.

REVISTA: 13, pp. 912. *Animals*, 2023: <<https://doi.org/10.3390/ani13050912>>.

---

79. AUTORES: Irene Peñaranda, María Dolores Garrido, Purificación García-Segovia, Javier Martínez-Monzó, Marta Igual.

TÍTULO: Enriched Pea Protein Texturing: Physicochemical Characteristics and Application as a Substitute for Meat in Hamburgers

REVISTA: 12, pp. 1303. *Foods*, 2023. <<https://doi.org/10.3390/foods12061303>>.

---

## **9. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS**

### **9.1. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS (nacionales y/o internacionales)**

---

1. TÍTULO DEL PROYECTO: Acciones tecnológicas de control de calidad e higiene de los Alimentos de la Región de Murcia.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Sanidad de la Región de Murcia Nº 912909.

DURACIÓN DESDE: 1991 HASTA: 1992

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

---

2. TÍTULO DEL PROYECTO: Nuevas tecnologías en la elaboración de queso de cabra murciano-granadina: aspectos enzimáticos y tecnológicos.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Murcia

DURACIÓN DESDE: Junio 1997 HASTA: Junio 1998

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dra. M.B. López Morales

---

3. TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio y definición de la calidad de la carne en las principales estirpes genéticas porcinas en la Región de Murcia.

ENTIDAD FINANCIADORA: Programa de estímulo de transferencia de resultados de investigación (PETRI). CICYT. PTR93 - 0055.

DURACIÓN DESDE: 1993 HASTA: 1995

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

4. TÍTULO DEL PROYECTO: Process and products innovation for the citrus industry.

ENTIDAD FINANCIADORA: AIR 25593-1335. European Commission

DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

---

5. TÍTULO DEL PROYECTO: Study of a process for the production of superior quality juices.

ENTIDAD FINANCIADORA: CRAFT (BRITE EURAM II). European Commission.

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1996.

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

---

6. TÍTULO DEL PROYECTO: Ventajas de la administración de antioxidantes naturales en la calidad de la carne de cerdo.

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT. ALI96-1124-CO2-02.

DURACIÓN DESDE: Octubre 96 HASTA: Octubre 99

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

7. TÍTULO DEL PROYECTO: Predicción del tiempo de corte en la elaboración de queso mediante un sensor de reflectancia difusa.

ENTIDAD FINANCIADORA: Fundación Séneca.  
DURACIÓN DESDE: Enero 2000 HASTA: Diciembre 2002  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. B. López Morales

---

8. TÍTULO DEL PROYECTO: Contrastación de metodologías de evaluación de la calidad de la carne de cerdo (PSE, DFD): implicación a nivel de conservabilidad en diferentes condiciones de envasado.  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT. HP1997-0023.  
DURACIÓN DESDE: Octubre 1996 HASTA: Diciembre 1999  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

---

9. TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de cuajos de cordero y optimización de métodos de fabricación para la recuperación de sabores tradicionales en quesos de oveja y cabra.  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT AGL-2000. 1029-CO3-02.  
DURACIÓN DESDE: Diciembre 2000 HASTA: Diciembre 2003  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.B. López Morales

---

10. TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de carne de cabrito: parámetros tecnológicos y sensoriales.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente.  
DURACIÓN DESDE: Octubre 2001 HASTA: Julio 2002  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

11. TÍTULO DEL PROYECTO: Nuevas posibilidades del empleo de marcadores de la oxidación lipídica y antioxidantes naturales en carne y derivados.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Fundación Séneca.  
DURACIÓN DESDE: Enero 2002 HASTA: Enero 2004  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

12. TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de nuevos antioxidantes naturales para mejorar la calidad y la vida útil de los productos cárnicos.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Ciencia, Tecnología, Industria y Comercio.  
DURACIÓN DESDE: 2003 HASTA: 2005  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. S. Bañón Arias

---

13. TÍTULO DEL PROYECTO: Alimentación de pequeños rumiantes con subproductos de plantas aromáticas como fuente natural de antioxidantes endógenos. Mejora en la producción y la calidad de carne y leche.  
ENTIDAD FINANCIADORA: INIA-CICYT RTA04-077-C2-2.  
DURACIÓN DESDE: Noviembre 2004 HASTA: Noviembre 2007  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

---

14. TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de la producción y comercialización de productos cárnicos de Chato Murciano.  
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Agua. Región de Murcia.  
DURACIÓN DESDE: Octubre 2005 HASTA: Diciembre 2007

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido. Dr. S. Bañón Arias

---

15. TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación industrial de la tecnología *sous vide* para la elaboración de platos “listos para comer”.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura. Región de Murcia.

DURACIÓN DESDE: Octubre 2005 HASTA: Abril 2006

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

16. TÍTULO DEL PROYECTO: Investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía “INDAGA”.

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia AGL2007-28589-E/ALI. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias.

DURACIÓN DESDE: Enero 2008 HASTA: Enero 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ruíz Carrascal

---

17. TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de la calidad del pescado de crianza.

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT-JACUMAR

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidades Pública y Centros de Investigación de las Comunidades Autónomas de Canarias, Andalucía, Asturias, Baleares, Cantabria, Cataluña, Galicia y Murcia.

DURACIÓN DESDE: Enero 2008 HASTA: Enero 2011

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. R. Ginés

---

18. TÍTULO DEL PROYECTO: Estrategias productivas y alimentarias para la mejora de la calidad de la canal y de la carne Chato Murciano.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Agua. Región de Murcia.

DURACIÓN DESDE: 2008 HASTA: 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

---

19. TÍTULO DEL PROYECTO: Investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía “INDAGA”.

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia AGL2009-05765-E/ALI. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias.

ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Extremadura

DURACIÓN DESDE: Enero 2010 HASTA: Enero 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Ruíz Carrascal

---

20. TÍTULO DEL PROYECTO: Potencial de mercado y calidad de carne y productos cárnicos procedentes de cerdos machos enteros: Efecto del método de cocinado y estrategias para enmascarar el olor sexual.

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación. Programa Nacional de Recursos y tecnologías agroalimentarias en coordinación con las CCAA. RTA2011-00027-CO2-02

DURACIÓN DESDE: 2011 HASTA: 2015

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido

---

21. TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de estrategias tecnológicas que garanticen la calidad sensorial de la carne y productos derivados de cerdos machos enteros y permitan su comercialización en el mercado nacional y de exportación.

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto Nacional de Investigación Agroalimentaria, INIA. Ministerio de Ciencia e Innovación . RTA2017-00039-C02-01  
DURACION DESDE:01/01/2018 HASTA: 31/12/2020  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. María Dolores Garrido Fernández

---

22. TÍTULO DEL PROYECTO: Selecció de Duroc per a un model productiu de carn de porc tradicional i diferenciada.

ENTIDAD FINANCIADORA: Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries Programa de Desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020).

DURACION DESDE: 2019 HASTA: 2021

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Antonio Muñoz y Dr. Guillermo Ramis

---

23. TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de la termoextrusión para la obtención de un texturizado de proteína de haba con perfil nutricional mejorado y potencialmente funcional

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación, PID2022-139711OB-C22

DURACION DESDE:01/09/2022 HASTA: 1/09/2025

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. María Dolores Garrido Fernández y M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna

---

## **9.2 CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS CON FONDOS PÚBLICOS O PRIVADOS**

---

1. TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis de la eficacia de la administración de betaína sobre parámetros productivos y relativos a la calidad de la canal y de la carne.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: Trouw Ibérica

DURACIÓN DESDE: Enero 1996 HASTA: Diciembre 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. A. Muñoz Luna

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 3.402 Euros

---

2. TÍTULO DEL CONTRATO: Parámetros de calidad de la materia prima para la elaboración de jamón curado.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: Fuertes S.A.

DURACIÓN DESDE: Abril 1996 HASTA: Abril 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 20.926 Euros

---

3. TÍTULO DEL CONTRATO: Desarrollo tecnológico de domesticación, cultivo, deshidratación, extracción y preparación farmacéutica de la hierba de San Juan.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: Deshidratados farmacológicos, S.A.

DURACIÓN DESDE: Abril 1998 HASTA: Noviembre 2000

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 12.020 Euros

---

4. TÍTULO DEL CONTRATO: Calidad de la carne de cerdo y del jamón curado.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: Incarlopsa.

DURACIÓN DESDE: Noviembre 1999 HASTA: Mayo 2001

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 16.251 Euros

---

5. TÍTULO DEL CONTRATO: Asesoría en materia de tecnología de alimentos. Caracterización de carne de cabrito: parámetros tecnológicos y sensoriales.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: ADEA-ASAJA.

DURACIÓN DESDE: Julio 2001 HASTA: Julio 2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 16.871 Euros

---

6. TÍTULO DEL CONTRATO: Efecto de la lactancia natural sobre la calidad de la carne de cabrito Murciano-Granadino.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: ADEA-ASAJA.

DURACIÓN DESDE: Octubre 2002 HASTA: Junio 2002

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. S. Bañón Arias

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5.162 Euros

---

7. TÍTULO DEL CONTRATO: Caracterización de la calidad tecnológica de la materia prima para la elaboración de jamón curado de cerdo ibérico.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.

DURACIÓN DESDE: Marzo 2003 HASTA: Noviembre 2003

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández y Dr. S. Bañón Arias

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 18.759 Euros

---

8. TÍTULO DEL CONTRATO: Caracterización de la calidad tecnológica de la materia prima para la elaboración de jamón curado de cerdo ibérico.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.

DURACIÓN DESDE: Enero 2004 HASTA: Julio 2004

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández y Dr. S. Bañón Arias

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 10.440 Euros

---

9. TÍTULO DEL CONTRATO: Optimización de la calidad tecnológica de la carne de cerdo blanco.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.

DURACIÓN DESDE: Noviembre 2004 HASTA: Julio 2005

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández y Dr. S. Bañón Arias

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 17.400 Euros

---

10. TÍTULO DEL CONTRATO: Aplicación de nuevos antioxidantes naturales para mejorar la calidad y vida útil de los productos cárnicos.

TIPO DE CONTRATO: Contrato asociado a proyecto público industrial de I+D.

EMPRESA: Asociación Carniceros de la Región de Murcia.

DURACIÓN DESDE: 2003 HASTA: 2005

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. S. Bañón Arias

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 3.000 Euros

---

11. TÍTULO DEL CONTRATO: Aplicación industrial de la tecnología *sous vide* para la elaboración de platos "listos para comer".

TIPO DE CONTRATO: Contrato asociado a proyecto público industrial de I+D.

EMPRESA: Rational Food.

DURACIÓN DESDE: 2005 HASTA: 2007

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 4.640 Euros

---

12. TÍTULO DEL CONTRATO: Mejora de las técnicas de obtención de zumos con la aplicación de tratamientos por filtración para la conservación de pp.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría I+D.

EMPRESA: Mercadona, S.A.

DURACIÓN DESDE: Marzo 2005 HASTA: Marzo 2008

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 41.760 Euros

---

13. TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio del valor nutritivo y niveles de inclusión de la glicerina procedente de la elaboración del biodiesel en piensos para cerdos en crecimiento y cebo.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: ALIA.

DURACIÓN, DESDE: 2008 HASTA: 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. F. Hernández Ruipérez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 139.457 Euros

---

14. TÍTULO DEL CONTRATO: Estrategias multidisciplinares para la consecución de productos de cerdos adecuados a las exigencias de los consumidores (PROCADECO).

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: Topigs S.A.

DURACIÓN, DESDE: 2009 HASTA: 2011

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. A. Muñoz Luna

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 176.320 Euros

---

15. TÍTULO DEL CONTRATO: Caracterización de la calidad del pescado de crianza.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría.

EMPRESA: Instituto Murciano de Inv. y Des. Agrario y Alimentario (IMIDA)

DURACIÓN DESDE: Julio 2009 HASTA: Enero 2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 Euros

---

16. TÍTULO DEL CONTRATO: Estudios de diferentes formatos y presentaciones de la dorada y valoración de los posibles cambios en la presentación comercial.

TIPO DE CONTRATO: Asesoría.

EMPRESA: Instituto Murciano de Inv. y Des. Agrario y Alimentario (IMIDA)

DURACIÓN DESDE: Noviembre 2010 HASTA: Abril 2011

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 Euros

---

17. TÍTULO DEL CONTRATO: Formulaciones con reducción de aditivos para la elaboración de productos cárnicos frescos y curados.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: PIMURSA, S.L.

DURACIÓN DESDE: 2010 HASTA: 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 61.360 Euros

---

18. TÍTULO DEL CONTRATO: Desarrollo de nuevas variedades de Queso de cabra ligadas a la Región de Murcia.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: ALIMER.

DURACIÓN DESDE: 2010 HASTA: 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M.B. López Morales

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 70.800 Euros

---

19. TÍTULO DEL CONTRATO: Incremento de la actividad antioxidante de extractos de romero (*Rosmarinus officinalis*, L) mediante extracción con metanol.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: INGRENAT.

DURACIÓN DESDE: 2010 HASTA: 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 81.200 Euros

---

20. TÍTULO DEL CONTRATO: Aprovechamiento y tratamiento tecnológico de pulpas en la transformación de cítricos.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: CITRICOS DE MURCIA S.A.

DURACIÓN DESDE: Febrero 2011 HASTA: Febrero 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. J. Laencina Sánchez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 18.561 Euros

---

21. TÍTULO DEL CONTRATO: La glicerina procedente de elaboración de biodiesel en alimentación porcina y vacuno de carne.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: CEFU, S.A.

DURACIÓN DESDE: 2011 HASTA: Febrero 2013

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. F. Hernández Ruipérez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 136.290 Euros

---

22. TÍTULO DEL CONTRATO: La glicerina procedente de elaboración de biodiesel en alimentación porcina y vacuno de carne.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: AGROURBANA CARTHAGO S.L.

DURACIÓN DESDE: 2011 HASTA: Febrero 2013

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. F. Hernández Ruipérez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 123.900 Euros

---

23. TÍTULO DEL CONTRATO: La glicerina procedente de elaboración de biodiesel en alimentación porcina y vacuno de carne.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: SÁNCHEZ MORALES HNOS S.A.

DURACIÓN DESDE: 2011 HASTA: Febrero 2013

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. F. Hernández Ruipérez

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 96.760 Euros

---

24. TÍTULO DEL CONTRATO DESARROLLO DE NUEVAS VARIEDADES DE QUESO DE CABRA LIGADAS A LA REGIÓN DE MURCIA.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: ALIMER.

DURACIÓN DESDE: 2010 HASTA: 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: M<sup>a</sup>.Belén López Morales

---

25. TÍTULO DEL CONTRATO MEJORA DE LAS CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD EN UNA PLANTA DE ACUICULTURA.

TIPO DE CONTRATO:

EMPRESA: CULMAREX, S.A.

DURACIÓN: 27/06/2012 - 27/12/2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: GARRIDO FERNANDEZ, M. D.

TERUEL, M. R.

---

26. TÍTULO DEL CONTRATO PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA CON ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS Y ELABORACIÓN DE QUESOS CON PROPIEDADES SALUDABLES..

TIPO DE CONTRATO: CDTI

EMPRESA: KPRA SOCIEDAD COOPERATIVA

COMIENZO: 11/04/2012 ,FIN: 11/04/2014

INVESTIGADOR PRINCIPAL: LOPEZ, M. B

---

27. TÍTULO DEL CONTRATO: Eliminación de reacciones de Maillard en el secado de subproductos lácteos.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA:SUEROS Y DERIVADOS, S.L..

DURACIÓN DESDE: 2013 HASTA: 2015

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M. D. Garrido Fernández Y Dra. M<sup>a</sup> B. López Morales

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 15.000 Euros

---

28. TÍTULO DEL CONTRATO: Productos cárnicos frescos y curados libres de alérgenos a base de extractos y aceites esenciales de cilantro.

TIPO DE CONTRATO: CDTI.

EMPRESA: Sucesores de Muñoz y Pujante, S.L.

DURACIÓN, DESDE: 2014 HASTA: 2016

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 40.000 Euros

---

29. TÍTULO DEL CONTRATO: Desarrollo y aplicación de diferentes salmueras en piezas cárnicas inyectadas de elevado rendimiento

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: GRUPO ALIMENTARIO DE LORCA (CDTI)

DURACION DESDE: 19/02/2015 HASTA 19/08/2016

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna

---

30. TÍTULO DEL CONTRATO: Elaboración de un nuevo suplemento alimentario completo y eficaz para abejas domésticas

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Zukán S.L. (CDTI)

DURACION DESDE: 12/09/2016 HASTA : 12/03/2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

31. TÍTULO DEL CONTRATO: Desarrollo de piensos para la obtención de leche y derivados lácteos enriquecidos de forma natural en selenio orgánico y yodo.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ALIMER S.C. (CDTI)

IMPORTE (euros):

DURACION DESDE: 2017 HASTA: 2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. Fuensanta Hernández Ruipérez

---

32. TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis de parámetros de calidad tecnológica de la carne de porcino.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: INGASO FARM SLU

IMPORTE (euros): variable

DURACION DESDE: 20/12/2017 HASTA: 20/12/2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

33. TÍTULO DEL CONTRATO: Estabilidad Microbiológica de la salchicha de pellizco

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Asociación de Carniceros De la Región de Murcia ACREM

IMPORTE (euros): 5445

DURACION DESDE: 28/03/2018 HASTA: 27/06/2018

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández y M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna

---

34. TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial del jamón

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: HERMANOS ESCÁMEZ SÁNCHEZ S.L

IMPORTE (euros): 435,6

DURACION DESDE: Noviembre 2018 HASTA: Diciembre 2018

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

35. TITULO DEL CONTRATO: Análisis de parámetros de calidad de la carne y de los productos cárnicos (dentro del Proyecto Programa integral de selección genética en dos líneas complementarias Ibérica (Maternal) y Duroc (Paternal))

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Comercial JABU S.L.

IMPORTE (euros): 15000

DURACION DESDE: 2017 HASTA: 20120

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

36. TITULO DEL CONTRATO: Soluciones tecnológicas y aprovechamiento sostenible para alimentación porcina saludable, funcional y segura que mejore las propiedades de la carne. (CDTI)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN: DMC RESEARCH CENTER, S.L. 11 30231 De

FINANCIADORAIMPORTE (euros): 45.919,5

DURACION DESDE: HASTA: 13/12/2018 hasta 14/09/2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. Fuensanta Hernández Ruiperez

---

37. TITULO DEL CONTRATO: Soluciones tecnológicas y aprovechamiento sostenible para alimentación porcina saludable, funcional y segura que mejore las propiedades de la carne. (CDTI)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN: DCOOP SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

FINANCIADORAIMPORTE (euros): 45.919,5

DURACION DESDE: HASTA: 13/12/2018 hasta 14/09/2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. Fuensanta Hernández Ruiperez

---

38. TITULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial del jamón

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: HERMANOS ESCÁMEZ SÁNCHEZ S.L

IMPORTE (euros): 400

DURACION DESDE: Enero 2019 HASTA: Marzo 2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

39. TITULO DEL CONTRATO: Análisis de parámetros tecnológicos de calidad de porcino.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CANPIPORK

IMPORTE (euros): 15.000

DURACION DESDE: Enero 2019 HASTA: Marzo 2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

40. TITULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial de frutas

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: KENOGARD

IMPORTE (euros): 2.000

DURACION DESDE: Enero 2019 HASTA: Marzo 2019

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

41. TITULO DEL CONTRATO: Prestación de servicios técnico-científicos en genética porcina en el marco del proyecto sel.lecció de duroc per a un model productiu de carn de porc tradicional i diferenciada ( 562102920183a )”

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Grup Gepork, S.A.

IMPORTE (euros): 38.000

DURACION DESDE: 2019 HASTA: Abril 2021

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dr. Guillermo Ramis , Dr. Antonio Muñoz Luna

---

42. TITULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial del jamón

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: HERMANOS ESCÁMEZ SÁNCHEZ S.L

IMPORTE (euros): 400

DURACION DESDE: Enero 2021 HASTA: Marzo 2021

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

43. TITULO DEL CONTRATO: Ajustes nutricionales y genéticos en la raza aberdeen angus bajo condiciones de producción en España "primebeef"

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Tecnología & Vitaminas, S.L.U. (

IMPORTE (euros): 31.000

DURACION DESDE: Enero 2020 HASTA: Marzo 2023

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández, y M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna

---

44. TITULO DEL CONTRATO: Caracterización de diferentes matrices alimentarias

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: REDEFINE FOOD SOLUTIONS S.L.

IMPORTE (euros): Variable según actividad

DURACION DESDE: 2021 HASTA:2023

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Belén López Morales y M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández

---

45. TITULO DEL CONTRATO: Diseño de aditivos para alimentación animal a partir de extractos bioactivos normalizados, de la industria de la aceituna de mesa, y validación de los mismos en modelos animales

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CDTI- INGASO FARM S.L.U

IMPORTE (euros): 10.000

DURACION DESDE: 2022 HASTA:2024

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández, Dra. M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna.

---

46. TITULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial de productos con base de hojaldre empresa/administración

FINANCIADORA: Mediterráneo Gastronomía y Arte S.L.

IMPORTE (euros): Variable según actividad

DURACION DESDE: Diciembre 2023 HASTA: Diciembre 2026

INVESTIGADOR/A RESPONSABLE: Dra. M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández y Macarena Egea Clemenz

---

## COMUNICACIONES Y PONENCIAS PRESENTADAS A CONGRESOS

(Indicando título, lugar, fecha, entidad organizadora y carácter nacional o internacional)

### CONGRESOS NACIONALES

---

1. AUTORES: R. Jordano, M. Jodral, C. Fernández, M.D. Garrido, F. Rojas, L. Medina.

TÍTULO: Control microbiológico de un postre lácteo de larga duración.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Nacional de Alimentación y Dietética.

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 1989

---

2. AUTORES: M. Jodral, M.D. Garrido, A. Bentabol, E. Liñán, R. Pozo.

TÍTULO: Aislamiento e identificación de hongos filamentosos en leche natural y pasteurizada.

CONGRESO: I Congreso Nacional de Alimentación y Dietética.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 1989

---

3. AUTORES: F. Marín, M.B. Morales, M.C. Vidal. M.D. Garrido, M.D., J. Laencina, A. Luna.  
TÍTULO: Aplicación de diferentes tipos de cuajo en la elaboración artesanal de queso fresco de leche de cabra.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Biotecnología.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 1990

---

4. AUTORES: M.D. Garrido, J. Pedauyé, F. Marques, M. QuiñoNero, J. Laencina.  
TÍTULO: Influencia del tiempo de reposo en la calidad de la carne.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: Jornadas sobre Tecnología de Valoración de Canales y Carnes y Defensa de los Productos Ganaderos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Zafra AÑO: 1992

---

5. AUTORES: Garrido, M.D., Cayuela, J.M., Gil, M.D., Kerry, J., Álvarez, D., Costa, E., Laencina, J.  
TÍTULO: Efecto del cocinado y almacenamiento sobre la oxidación lipídica en carne de cerdo suplementada con vitamina E y catequina de té.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Granada AÑO: 2001

---

6. AUTORES: Gil, M.D., Buckley, J., Cayuela, J.M., Bañón, S., Granados, M.V., Laencina, J., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Estudio del efecto antioxidante de la vitamina E y la catequina de té sobre carne de cerdo.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Granada AÑO: 2001

---

7. AUTORES: D. Álvarez, S. Bañón, E. Ferrandini, M.D. Garrido, J. Laencina.  
TÍTULO: Influencia del tratamiento frigorífico de las canales de cerdo sobre la calidad de la carne.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cartagena AÑO: 2002

---

8. AUTORES: Argüello, A., Bañón, S., Castro, N., Vila, R., Capote, J., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Influencia de la suplementación con ácido linoleico conjugado y de la elevación del peso al sacrificio sobre la calidad sensorial de la carne de cabritos criados mediante un lactoreemplazante.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: Producción ovina y caprina. XXIX SEOC.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Valencia AÑO: 2003

---

9. AUTORES: M.D. Gil, S. Bañón, J.M. Cayuela, J. Laencina, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Influencia del método de cocinado sobre la calidad de la carne de cerdo refrigerada y recalentada previamente a su consumo.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Orihuela (Alicante) AÑO: 2003

---

10. AUTORES: D. Álvarez, S. Bañón, E. Ferrandini, J. Laencia, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Efecto de las condiciones de oreo rápido sobre la temperatura y la calidad de la carne porcina.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Orihuela (Alicante). AÑO: 2003

---

11. AUTORES: S. Bañón, R.Vila, A. Price, V. Ruíz, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Caracterización físico-química y sensorial de la carne de cabrito lechal de raza Murciano-Granadina  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Orihuela (Alicante) AÑO: 2003

---

12. AUTORES: J.M. Cayuela, M.D. Gil, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Estabilidad oxidativa de lomo de cerdo suplementado con Vitamina E y envasado en atmósferas protectoras.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Orihuela (Alicante) AÑO: 2003

---

13. AUTORES: Álvarez, D. Garrido, M.D., Bañón, S., Laencina, J.  
TÍTULO: Incidencia de los sistemas de aturdimiento sobre el bienestar animal y la calidad de la carne.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA).  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Pamplona AÑO: 2004

---

14. AUTORES: Garrido Fernández, M.D., Price Gómez, A., San Eustaquio Sánchez, F., Rodríguez Cases, M., Díaz Molins, P., Bañón Arias S.  
TÍTULO: Empleo de antioxidantes naturales (extracto de té verde, semilla de uva y clara de huevo) en carne de cerdo.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Burgos AÑO: 2005

---

15. AUTORES: Bañón Arias S., Vila López, R., Garrido Fernández, M.D., Price Gómez, A., Garrido Fernández, M.D.  
TÍTULO: Efecto de la lactancia natural o artificial en la calidad de la carne de cabrito lechal.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 2005

---

16. AUTORES: Moliner Gosálvez, M., Coll Almela, L., Saura López, D., Garrido Fernández, M.D., Laencina Sánchez, J., Ros García, J.M.  
TÍTULO: Enzimas pectolíticos y pectinas en procesos de pelado enzimático de segmentos de mandarina satsuma.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Burgos AÑO: 2005

---

17. AUTORES: Díaz Molins, Pedro, Price Gómez, Alejandra, Rodríguez Cases, Mariano, Garrido Fernández, M. Dolores, Bañón Arias, Sancho.  
TÍTULO: Empleo de té verde, semilla de uva y clara de huevo deshidratada para mejorar la salubridad de los productos cárnicos.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Burgos AÑO: 2005

---

18. AUTORES: Cayuela, J.M., Gil, M.D., Bañón, S., Laencina, J., Garido, M.D.  
TÍTULO: Efecto del cocinado y el envasado en atmósfera modificada sobre los niveles de COPS en carne de cerdo suplementada con vitamina E.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Córdoba AÑO: 2006

---

19. AUTORES: Díaz, P., Price, A., Rodríguez, M., Garrido, M.D., Bañón, S.  
TÍTULO: Reducción de SO<sub>2</sub> en productos cárnicos frescos mediante el uso de extractos de té verde y semilla de uva.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Córdoba AÑO: 2006

---

20. AUTORES (5): Martínez P. J., Rios J., Nieto G., Bañón S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Cambios físico-químicos y sensoriales durante la maduración fría de la sobrasada elaborada sin aditivos conservantes.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación electrónica  
CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife AÑO: 2007

---

21. AUTORES (6): Nieto G., Martínez P. J., Díaz P., Andreu E., Bañón S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Estudio de la vida comercial de la carne procedente de corderos segureños suplementados con subproductos de *Thymus zyghis*.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación electrónica  
CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife AÑO: 2007

---

22. AUTORES (6): Price A., Nieto G., Rodríguez M., Díaz P., Bañón S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Cambios oxidativos en hamburguesas de cerdo elaboradas con extracto de té verde y semilla de uva durante su almacenamiento en refrigeración.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación electrónica  
CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife AÑO: 2007

---

23. AUTORES (6): Díaz P., Martínez P., Nieto G., Andreu E., Garrido M. D., Bañón S.  
TÍTULO: Deterioro del salmón cocinado por el método sous vide durante su almacenamiento refrigerado (2°C).  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación electrónica  
CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife AÑO: 2007

---

24. AUTORES (6): Cayuela, J.M., Nieto G., Martínez-Cachá, A., Abellán, A., Bañón S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Determinación de metamioglobina en carne fresca mediante espectrofotometría de reflectancia. Correlación con parámetros Hunter Lab.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación electrónica  
CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife AÑO: 2007

---

25. AUTORES (5): M.D. Hernández, B. García-García, E. Ferrandini, G. Nieto, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Composición en ácidos grasos de filetes de corvina (*Argyrosomus regius*) almacenados en hielo.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Acuicultura.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vigo (Orense) AÑO: 2007

---

26. AUTORES (5): Garrido M. D., García, B., López, M.B., Villagómez, S. y Hernández, M.D.  
TÍTULO: Cambios físico-químicos y microbiológicos de filetes de corvina (*Argyrosomus regius*) durante su almacenamiento en hielo.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
Congreso: XI Congreso Nacional de Acuicultura.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vigo (Orense) AÑO: 2007

---

27. AUTORES: E. Ferrandini, M.B. López, M.D. Megías, F. Hernández, A. Martínez, J. Madrid, M.D. Garrido, J. Laencina.  
TÍTULO: Adaptabilidad tecnológica de la leche de cabras Murciano-Granadina alimentadas con ensilado de tomate (*Lycopersicon esculentum*).  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Calidad Alimentaria.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 2007

---

28. AUTORES: M.D. Garrido.  
TÍTULO: Calidad sensorial de la carne de ternera  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia Invitada  
CONGRESO: III Congreso Nacional de Calidad Alimentaria.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 2007

---

29. AUTORES: Nieto, G., Martínez, P.J., Díaz, P., Bañón, S., M.D. Garrido.  
TÍTULO: Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero (*Rosmarinus officinalis*, L.), en carne de cordero Segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII CYTALIA.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2008

---

30. AUTORES: Martínez, P.J., Ríos, J., Díaz, P., Nieto, G., Bañón, S., M.D. Garrido.  
TÍTULO: Deterioro físico-químico y sensorial del morcón de Chato Murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en condiciones de refrigeración (4°C) y vacío.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII CYTALIA.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2008

---

31. AUTORES: Díaz, P., Martínez, P.J., Nieto, G., M.D. Garrido. Bañón, S.  
TÍTULO: Tiempo óptimo de cocinado para lomo de cerdo *sous vide*.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIII CYTALIA.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid  
AÑO: 2008

---

32. AUTORES (5): Nieto G., Castillo, M, Payne F. A., Xiong, Y, L., Garrido M. D.  
TÍTULO: Predicción de la oxidación lipídica en salchichas de cerdo mediante un sensor de fibra óptica.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

33. AUTORES (5): Nieto, G., Auqui, S.M., Díaz, P., Bañón, S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja fresca de tomillo sobre el color de la carne de cordero envasada en atmósfera modificada.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

34. AUTORES (5): Díaz P., Martínez P., Nieto G., Garrido M. D., Bañón S.  
TÍTULO: Deterioro durante el almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo con salsa de tomate cocinada a vacío.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

35. AUTORES (5): García, M.T., Ferrandini, E., López, M.B., Rodríguez, M., Rovira, S., Price, A., Garrido, M.D., Laencina, J.

TÍTULO: Fermentos y tecnología de aplicación en la elaboración de yogur de cabra y de vaca.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

36. AUTORES (5): Rodríguez, M., Roca, J.D., Rovira, S., Ferrandini, E., López, M.B., Garrido, M.D., Laencina, J.

TÍTULO: Perfil lipídico de queso de Murcia al vino.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2009

---

37. AUTORES (5): Linares Padierna, M.B., Fernández Nohalés, M., Garrido Fernández, M.D., Vergara Pérez, H.

TÍTULO: Efecto del ajo sobre el perfil lipídico de hamburguesas de cordero de raza Manchega.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

38. AUTORES (5): Linares Padierna, M.B., Auqui Silvera, M., Laencina Sánchez, J., Saura López D., Martí Bruña, N., Garrido Fernández, M.D.

TÍTULO: Efecto de extractos de uva sobre la calidad microbiológica de hamburguesas de cerdo.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2009

---

39. AUTORES (5): A. Álvarez, B. García-García, M.D., Garrido, M.B. López, E. Ferrandini, M.D. Hernández.

TÍTULO: Selección y entrenamiento de un panel de catadores para pescado.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Acuicultura.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid AÑO: 2009

---

40. AUTORES (5): A. Álvarez, B. García-García, M.D. Garrido, M.D. Hernández.

TÍTULO: Influencia del ayuno previo al sacrificio sobre la vida útil de doradas (*Sparus aurata*) de tamaño comercial almacenadas en hielo.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Acuicultura.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid AÑO: 2009

---

41. AUTORES (5): TERUEL GUTIERREZ, M. D. R.; EGEA CLEMENZ, M.; AUQUI SILVERA, S. M.; GARRIDO FERNANDEZ, M. D.; LINARES PADIERNA, M. B  
TÍTULO: EFECTO DEL GLICEROL SOBRE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LA CARNE DE CERDO BLANCO CRIADO EN INTENSIVO  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia AÑO: 2011

---

42. AUTORES (4): AUQUI SILVERA, S. M.; TERUEL GUTIERREZ, M. D. R.; LINARES PADIERNA, M. B.; GARRIDO FERNANDEZ, M. D  
TÍTULO: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE EXTRACTOS CÍTRICOS SOBRE LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE HAMBURGUESAS DE TERNERA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia AÑO: 2011

---

43. AUTOR: GARRIDO FERNANDEZ, M. D.  
TÍTULO: EFECTO DEL EXTRACTO DE ROMERO SOBRE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS (PRODUCTOS CÁRNICOS, ACEITES Y PREFRITOS).  
CONGRESO: MEDITERRANEAN KNOW HOW: ECONOMÍA Y SOCIEDAD.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: MURCIA. 2012.

---

44. AUTORES: M.C. Espinosa Vicente, M.C., Díaz Molins, P., Linares Padierna, M.B., Egea Clemenz, M., Garrido Fernández, M.D.  
TÍTULO: Calidad sensorial de dorada *sous vide* envasado en bolsa a vacío y barqueta  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
PUBLICACIÓN: Póster  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real  
AÑO: 2015

---

45. AUTORES: Egea Clemenz, M., Garrido Fernández, M.D., López Morales, M.B., Álvarez Álvarez, D., Martínez Noguera, M., Espinosa Vicente, M.C., Linares Padierna, M.B.  
TÍTULO: Evaluación sensorial de estrategias culinarias para el enmascaramiento del olor sexual en carne de cerdo de macho entero  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
PUBLICACIÓN: Póster  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real  
AÑO: 2015

---

46. AUTORES: M.B. López, M.B. Linares; M.D. Garrido; D. Álvarez  
TÍTULO: Nuevas metodologías docentes aplicadas al "Diseño y fabricación de nuevos productos".  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso de Docencia Veterinaria  
PUBLICACIÓN: Póster  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia  
AÑO: 2015

---

47. AUTORES: Ferreres, M. ; Usero, G. ; Galván, M.; Velasco, A.; Linares, M.B. ; Garrido, M.D.; Mendonça, C; Ramis, G; Gil, F. y Muñoz, A

TÍTULO: Modelización nutricional y parametrización zootécnica del ibérico de cebo en un cruce al 50% (♂duroc ifm topignorsvin x ♀retinto vallehermoso)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Foro Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino Ibérico, ANVEPI

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Segovia

AÑO: 2016

---

48. AUTORES: Usero, G. Ferreres, M. Galván, M. Velasco, A. Linares, M.B. Garrido, M.D. Mendonça, C. Ramis, G. Gil, F y Muñoz, A.

TÍTULO: Modelización nutricional y parametrización zootécnica del ibérico de cebo en un cruce al 50% (♂duroc ifm topignorsvin x ♀retinto vallehermoso) II. Parametrización zootécnica en crecimiento-cebo

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Foro Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino Ibérico, ANVEPI

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Segovia

AÑO: 2016

---

49. AUTORES: Gil, F. Usero, G. Galván, M. Velasco, A. Ferreres, M. Linares, M.B Garrido, M.D Mendonça, C Ramis, G y Muñoz, A

TÍTULO: Modelización nutricional y parametrización zootécnica del ibérico de cebo en un cruce al 50% (♂duroc ifm topignorsvin x ♀retinto vallehermoso) III. Modelización nutricional

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Foro Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino Ibérico, ANVEPI

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Segovia

AÑO: 2016

---

50. AUTORES: Villora J, Martínez Miró S., Hernández F., Linares MB., Garrido MD.

TÍTULO: Comparación de la calidad de la carne de conejo convencional y conejo ecológico

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XLII Symposium de Cunicultura ASESCU

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2017

---

51. AUTORES: Garro, L, Orengo, J.,Egea, M., madrid, J., Garrido MD.

TÍTULO: Estudio de la calidad de la carne de líneas de conejo seleccionadas.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XLII Symposium de Cunicultura ASESCU

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2017

---

52. AUTORES: Moumeh B., Nuñez V., Peñaranda I., López M.B., Gómez M.B., Díaz P., Linares M.B., Garrido M.D.

TÍTULO: Referencias olfativas para el análisis sensorial de mieles

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia

AÑO: 2017

---

53. AUTORES: Peñaranda I., Garrido M.D., Egea M., López M.B., Linares M.B.

TÍTULO: Enmascaramiento del olor sexual en carne de cerdo entero

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: II Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia  
AÑO: 2017

---

54. AUTORES: Peñaranda I., Linares M.B., López M.B., Moumeh B., Garrido M.D.  
TÍTULO: Caracterización sensorial de salchichones libres de alérgenos mediante la técnica CATA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: II Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia  
AÑO: 2017

---

55. AUTORES: García V., Moya F., Carrión J., Linares M.B., Garrido M.D., López M.B.  
TÍTULO: Desarrollo de un nuevo producto: aceptación consumidor  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: II Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia  
AÑO: 2017

---

56. AUTORES: B. Gómez, F. M. Vázquez de Parga, I. Peñaranda, B. Moumeh, MB. Linares<sup>3</sup>  
MB López<sup>3</sup>, MD. Garrido<sup>3</sup>  
TÍTULO: Caracterización sensorial de productos elaborados a partir de “elaborina”  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: AEPAS  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Sebastián (España)  
AÑO: 2019

---

57. AUTORES: V. García, D. Álvarez<sup>1</sup>, M. Egea, MB. linares, MD. Garrido, MB. López  
TÍTULO: Determinación de la vida útil mediante parámetros sensoriales de una nueva variedad de quesos de cabra  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: AEPAS  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Sebastián (España)  
AÑO: 2019

---

58. AUTORES: J. Alcantud, M. Egea, I. Peñaranda, B. Moumeh, D. Álvarez, M.B. Linares, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Efecto sobre las propiedades organolépticas de pechuga de pollo con recubrimiento comestibles a base de aloe vera y goma xantana  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: AEPAS  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Sebastián (España)  
AÑO: 2019

---

59. AUTORES: L. Concilio, M. Egea, I. Peñaranda, B. Moumeh, MD. Garrido, MB. López, MB. Linares  
TÍTULO: Efecto de la reducción de azúcar en la calidad sensorial de diferentes mermeladas de fresa mediante panel entrenado y de consumidores  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: AEPAS  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Sebastián (España)  
AÑO: 2019

---

60. AUTORES: M.D. Garrido, F. Puerta, M. Egea, Peñaranda, M.B. Linares.  
TÍTULO: Tendencias en el consumo de Snack: factores de elección por sexo y la edad.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Rioja (España)

AÑO: 2022

---

61. AUTORES: I. Peñaranda, J.L. Tudela, M. Egea, M.B. Linares, M.D. Garrido.

TÍTULO: Efecto de la suplementación dietética con espirulina sobre la calidad sensorial de *Oreochromis sp* tilapia roja.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Rioja (España)

AÑO: 2022

---

62. AUTORES: M.B. Linares, I. Peñaranda, M. Egea, M.B. López, M.D. Garrido.

TÍTULO: Desarrollo de estrategias tecnológicas que garanticen la calidad sensorial de la carne de cerdos machos enteros.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Rioja (España)

AÑO: 2022

---

63. AUTORES: M. Egea, M. Añazco, M. B. Linares, I. Peñaranda, M.D. Garrido, C.J. Sánchez, M.A. Aguinaga Casañas, B. Barrero Domínguez.

TÍTULO: Influencia de la alimentación de cerdos macho con subproductos (Alináceas y oliva) en la calidad sensorial de la carne.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Rioja (España)

AÑO: 2022

---

## CONGRESOS INTERNACIONALES

---

1. AUTORES: M. Jodral Villarejo, P. Martínez Magaña, M.D. Garrido Fernández, R. Pozo Lora.

TÍTULO: La garrofa como sustrato en la producción de aflatoxinas.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: II International Carob Symposium.

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Valencia AÑO: 1987

---

2. AUTORES: M. Jodral Villarejo, P. Martínez Magaña, M.D. Garrido Fernández, F. Rojas Pérez, J.M. Hinojosa Herrera, C. Fernández Abella, R. Pozo Lora.

TÍTULO: Contaminación fúngica del membrillo (*Cidonia vulgaris*, Pers.) y derivados.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: Congreso Internacional de Tecnología de Alimentos Naturales y Biológicos.

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 1987

---

3. AUTORES: F. Marín, M.C. Vidal, M.B. López, M.D. Garrido, J. Laencina.

TÍTULO: Biomass production of lactic starters by mean of immobilized cell systems.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5th European Congreso on Biotechnology.

LUGAR DE PRESENTACIÓN: Copenhagen (Dinamarca) AÑO: 1990

---

4. AUTORES: Garrido, M.D., Pedauyé, J., Ba on, S., Pérez, A.D., Laencina, J.  
TÍTULO: Detection PSE meat and influence of haem pigment concentration.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 38th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Clermont Ferrand (Francia) AÑO: 1992

---

5. AUTORES: Garrido, M.D., María Dolores, E., López, M.B., Muñoz, A., Laencina, J.  
TÍTULO: Characteristics and composition of lean and fat in pork carcasses.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 38th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Clermont Ferrand (France) AÑO: 1992

---

6. AUTORES: Garrido, M.D., Pérez, A.D., Ba on, S., Pedauyé, J., López M.B., Laencina, J.  
TÍTULO: Embutidos t picos tradicionales en la elaboración de productos cárnicos de calidad en la Región de Murcia.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 1992

---

7. AUTORES: López M.B., Botet, M.J., Garrido, M.D., Pedauyé, J., Luna, A., Laencina, J.  
TÍTULO: Cuajos y enzimas coagulantes en la elaboración de leche de cabra.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Murcia AÑO: 1992

---

8. AUTORES: A. Bentabol, M.D. Garrido, M. Jodral.  
TÍTULO: DDT's in Spanish sterilized milk.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EuroResidue II.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Velhoven (Holanda) AÑO: 1993

---

9. AUTORES: M.D. Garrido, A. Bentabol, M. Jodral, R. Pozo.  
TÍTULO: Hexachloro-Cyclohexane isomers evolution in Spanish goat riped cheese.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EuroResidue II.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Velhoven (Holanda) AÑO: 1993

---

10. AUTORES: M.D. Garrido, K.O. H nikel  
TÍTULO: Beziehungen zwischen fr h-postmortalen merkmalen bei Schweinefleisch.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: Kulmbacher Woche. Kurzfassungen der Fachvortr ge. Teilnehmer am lebensmittelrechtlichen kolloquium.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Kulmbach (Alemania) AÑO: 1993

---

11. AUTORES: M.D. Garrido, J. Laencina, M.B. López, A. Luna.  
TÍTULO: Difusse reflectance applied to cheesmaking.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: Food Control Congress.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Porto (Portugal) AÑO: 1993

---

12. AUTORES: S. Bañón, M.D. Garrido, J. Laencina, M.B. López, J. Pedauyé.  
TÍTULO: On-line methods for pork quality detection.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Food Control Congress.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Porto (Portugal) AÑO: 1993

---

13. AUTORES: M.B. López, M.J. Botet, A.Luna, M.D. Garrido, J. Laencina.  
TÍTULO: Rennets and coagulanr enzymes applied to goat milk.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Congreso Mundial de Lácteos en Salud y Nutrición Humana.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 1993

---

14. AUTORES: J. Pedauyé, M.V. Granados, S. Bañón, D. Álvarez, J. Laencina, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Características de la canal y de la carne porcina según la clasificación S-EUROP en la Región de Murcia.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Symposium Internacional EAAP-CIHEAM-FAO.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Badajoz AÑO: 1996

---

15. AUTORES: M.Castillo, M.J. Jordán, S.Bañón, M.D. Garrido, J. Laencina, M.D. Garrido, M.B. López.  
TÍTULO: Rendimiento quesero en la elaboración de queso fresco de cabra Murciano-Granadina. Influencia de la enzima utilizada.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Symposium Internacional EAAP-CIHEAM-FAO.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Badajoz AÑO: 1996

---

16. AUTORES: M.V. Granados, J. Pedauyé, D. Álvarez, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Pork meat quality: intramuscular fat and lipid backfat profile.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 42th International Congress of Meat Science and Techology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Lillehammer (Noruega) AÑO: 1996

---

17. AUTORES: M.D. Garrido, M.V. Granados, D. Álvarez, S. Bañón, J.M. Cayuela, J. Laencina.  
TÍTULO: Pork quality of pig crossbreeds Large White, Landrace, Hampshire, Pietrain and Duroc.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 44th International Congress of Meat Science and Techology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Barcelona. AÑO: 1998

---

18. AUTORES: S. Bañón, J.M. Cayuela, M.D. Gil, M.V. Granados, M.B. López, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Pre-cure freezing affects proteolysis and white crystals formation in dry-cured hams.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 44th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Barcelona. AÑO: 1998

---

19. AUTORES: M.D. Gil, J.M. Cayuela, M.D. Garrido, J.P. Kerry, D.J. Buckley.  
TÍTULO: Antioxidant effect of vitamin E vs tea catechins in cooked pork patties.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 31<sup>st</sup> Annual Food Science and Technology Research Conference.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Cork (Irlanda) AÑO: 2001

---

20. AUTORES: D. Álvarez, S. Bañón, C.D. Andreu, J. Laencina, M.D. Garrido.  
TÍTULO: On line measures for quickly estimation of low pork quality meats.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Tecnologías Emergentes.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Madrid AÑO: 2002

---

21. AUTORES: Bañón, S., Costa, E., Andreu, C. Gil, M.D., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Boar taint perception in cooked and dry-cured meat.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Roma (Italia) AÑO: 2002

---

22. AUTORES: Cayuela, J.M., Gil, M.D., Bañón, S., Álvarez, D., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Effect of dietary vitamin E supplementation and packaging methods on oxidative stability in raw pork meat.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Roma (Italia) AÑO: 2002

---

23. AUTORES: Gil, M.D., Cayuela, J.M., Bañón, S., Laencina, J, Garrido, M.D.  
TÍTULO: Effect of different cooking methods on oxidative stability in pork meat.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 48th International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Roma (Italia) AÑO: 2002

---

24. AUTORES: A. Arguello, S. Bañón, N. Castro, R. Vila, J. Capote, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Influence of dietary conjugated linoleic acids (CLA) and weight at slaughter on sensory meat quality in goat suckling kids.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: International Conference on Goats.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Pretoria (Sudáfrica) AÑO: 2004

---

25. AUTORES: P. Díaz, A. Price, M. Rodríguez, G. Nieto, M.D. Garrido, S. Bañón.  
TÍTULO: Antioxidant and antimicrobial effects of green tea and grape seed extracts of beef patties with a low dose of sulphite.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 52nd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Dublín (Irlanda) AÑO: 2006

---

26. AUTORES: G. Nieto, B. Linares, P. Díaz, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: The improvement of lamb meat shelf-life through feeding with subproducts of *Rosmarinus Officinalis*, L.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 52nd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Dublín, (Irlanda) AÑO: 2006

---

27. AUTORES (8): A.V. Price, E. Ferrandini, M.B. López, M.D. Garrido, J. Laencina.  
TÍTULO: Utilización de peróxido de hidrógeno en la higiene de instalaciones y equipos de tratamiento de vegetales frescos.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: V Congreso Iberoamericano de Tecnología de Postcosecha y agroexportaciones.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cartagena AÑO: 2007

---

28. AUTORES (8): Álvarez D., Castillo M., Garrido M. D., Bañón S., Nieto G., Díaz P., Payne F. A., Xiong Y., L.  
TÍTULO: Influence of fat to lean ratio and starch concentration on optical properties, quality and yield of hot dog.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 4th Annual International Poster Session.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lexington, Kentucky (USA) AÑO: 2007

---

29. AUTORES (8): Nieto G., Payne F.A., Álvarez D., L. Wang, Castillo M., Bañón S., Garrido M. D.  
TÍTULO: Influence of fat and hydrolyzed potato on meat quality: correlation between color properties and emulsion.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 4th Annual International Poster Session.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lexington, Kentucky (USA) AÑO: 2007

---

30. AUTORES (8): Bañón S., Álvarez D., Díaz P., Nieto G., Garrido M. D., Castillo M., Payne F. A., Xiong Y., L.  
TÍTULO: Control of cooking losses and texture by using emulsion temperature and reflection photometry in frankfurters manufactured with different fat and starch levels.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 53rd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pekín (China) AÑO: 2007

---

31. AUTORES (8): A. V. Price, M. D. Garrido, G. Nieto, M. Rodríguez, E. Ferrandini, S. Bañón.  
TÍTULO: Effect of green tea and grape seed extracts on precooked pork meatballs.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 53rd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pekín (China) AÑO: 2007

---

32. AUTORES (9): Nieto G., Castillo M., Xiong Y.L., Wang, L., Blanchard S., Payne F.A., Bañón S., Garrido M. D., Álvarez D.  
TÍTULO: Influence of fat and hydrolyzed potato protein on quality of finely comminuted meat emulsions.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: IFT Institute Food Technologists.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Chicago, Illinois, (USA) AÑO: 2007

---

33. AUTORES (5): Garrido M. D., Hernández, M.D., López, M.B., Villagómez, S., García, B.  
TÍTULO: Effects of storage in ice on sensory quality of cultured meagre *Argyrosomus regius* fillets  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación y póster  
CONGRESO: Aquaculture Europe 07.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Estambul (Turquía) AÑO: 2007

---

34. AUTORES (4): P. Díaz, G. Nieto, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Physical-Chemical, microbial and sensory spoilage during the refrigerated storage of cooked Iberian pig *massetero* muscle with sauce processed by the *sous vide* method.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 54rd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad del Cabo (Sudáfrica) AÑO: 2008

---

35. AUTORES (4): G. Nieto, P. Díaz, S. Bañón, M.D. Garrido.  
TÍTULO: Prevention of lipid oxidation of cooked lamb meat through feeding with by-products of *rosmarinus officinalis*, L.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 54rd International Congress of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad del Cabo (Sudáfrica) AÑO: 2008

---

36. AUTORES (5): Martínez, P.J., Ríos, J., Díaz, P., Nieto, G., Garrido, M.D., Bañón, S.  
TÍTULO: Calidad microbiológica del morcón Chato de Murciano elaborados sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en refrigeración y envasado a vacío.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2008

---

37. AUTORES (5): Nieto, G., Martínez, P.J., Ríos, J., Díaz, P., Bañón, S., Garrido, M.D.  
TÍTULO: Calidad microbiológica de la carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia AÑO: 2008

---

38. AUTORES (9): M.B. Linares, M.D. Garrido, A. Cozar, H. Vergara.  
TÍTULO: Nutritional composition w-2, w-3 and PUFA content on Spanish Manchego lamb burgers with thyme or sage.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EFFOST Conference.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Budapest (Hungria) AÑO: 2009

---

39. AUTORES (9): S. Rovira, M. Rodríguez, M.B. López, E. Ferrandini, M. Castillo, M.D. Garrido, G. Nieto, M.B. Linares, J. Laencina  
TÍTULO: Use of an optical sensor and study of microstructure in chesse making to control the syneresis process.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: XIV Asamblea Anual EUROPEL-EADT.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lugo AÑO: 2009

---

40. AUTORES (6): Gema Nieto, Manuel Castillo, Fred Payne, Youling L. Xiong, Daniel Álvarez, M. Dolores Garrido.  
TÍTULO: Predicting lipid oxidation and emulsion stability of finely comminuted meat emulsions using light backscatter.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: ASABE.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Reno, Nevada. (USA) AÑO: 2009

---

41. AUTORES: Garrido, M. D., Linares, M. B., Auqui, M., Saura, D., Martí, N., Laencina, J.  
TÍTULO: Effect of red grape pomace extracts on sensory characteristics of pork burgers.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 55th Internacional Congreso of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Dinamarca) AÑO: 2009

---

42. AUTORES: Linares, M. B., Fernández, M., Garrido, M. D. Vergara, H.  
TÍTULO: Nutricional characteristics of Spanish Manchega lamb burgers.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 55th Internacional Congreso of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Dinamarca) AÑO: 2009

---

43. AUTORES: G. Nieto, K. Huvaere, M. D. Garrido, L.H. Skibsted.  
TÍTULO: Antioxidant activity of rosemary, thyme and synergism with  $\alpha$ -tocopherol in a liposome system.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: 55th Internacional Congreso of Meat Science and Technology.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Dinamarca) AÑO: 2009

---

44. AUTORES: Nieto G, Bañón S, Garrido M. D.  
TÍTULO: Effects ewes dietary with thyme on lipid oxidation of cooked lamb meat.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 55th Internacional Congreso of Meat Science and Technology.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhague (Dinamarca) AÑO: 2009

---

45. AUTORES: María Dolores Hernández, Eduardo Ferrandini, Benjamín García-García, María Belén López, Ana Álvarez, María Dolores Garrido.

TÍTULO: Effects of different cooking methods on the sensorial quality of meagre.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz AÑO: 2010

---

46. AUTORES: María Dolores Garrido, Benjamín García-García, María Belén López, Eduardo Ferrandini, María Dolores Hernández.

TÍTULO: A descriptive sensory profile of cooked meagre.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz AÑO: 2010

---

47. AUTORES: M.B. Linares. A. Cozar, M.D. Garrido, H. Vergara.

TÍTULO: Effect of garlic and clove on sensorial characteristics of Manchega Spanish breed lamb burgers.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz AÑO: 2010

---

48. AUTORES: M. D. Garrido, M. P. de Haro, B. García-García, M. D. Hernández.

TÍTULO: Effect of ice storage on sensory quality of cooked fillets of meagre (*Argirosomus regius*).

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz AÑO: 2010

---

49. AUTORES: G. Nieto, S. Bañón, M.D. Garrido.

TÍTULO: Effect of sensory attributes on overall quality of cooked lamb meat.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz AÑO: 2010

---

50. AUTORES: Rovira Garbayo, S.; Linares Padierna, M. B.; Garrido Fernandez, M. D.; Ferrandini Bancho, E.; Lopez, M. B.

TÍTULO: Aplicación de metodologías participativas a la asignatura de alimentos transgénicos del máster en bioderecho: derecho, etica y ciencia.

CONGRESO: Internacional de Innovación Docente 2011.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: CARTAGENA, MURCIA (ESPAÑA). 2011.

---

51. AUTORES: Linares Padierna, M. B.; Rovira Garbayo, S.; Lopez, M. B.; Ferrandini Bancho, E.; Garrido Fernandez, M. D.

TÍTULO: Aplicación de Nuevas Metodologías Didácticas en la Asignatura de Tecnología Alimentaria de Veterinaria..

CONGRESO: Internacional de Innovación Docente 2011.

LUGAR CELEBRACIÓN: CARTAGENA, MURCIA (ESPAÑA). 2011.

---

52. AUTORES: Garrido Fernández, M. D.; López, M. B.; Ferrandini Banchemo, E.  
X Cumbre internacional de cocina Madrid fusión 2012. MADRID (ESPAÑA). 2012.  
HARINAS ELABORADAS

---

53. AUTORES: Diaz Molins, P.; Espinosa Vicente, M. D. C.; Linares Padierna, M. B.; Egea Clemenz, M.; Auqui Silvera, S. M.; Teruel Gutierrez, M. D. R.; Garrido Fernandez, M.  
TÍTULO: Shelf life assement of ready to eat meals according to microbial criteria.  
CONGRESO: EFFOST 2012 anual meeting. A lunch box for tomorrow: an intractive combination of integrated analysis and specialized knowledge of food.  
LUGAR CELEBRACIÓN: MONTPELLIER. 2012.

---

54. AUTORES: Linares Padierna, M. B.; Egea Clemenz, M.; Auqui Silvera, S. M.; Teruel Gutierrez, M. D. R.; Diaz Molins, P.; Espinosa Vicente, M. D. C.; Garrido Fernandez, M.  
TÍTULO: A Novel Red Grape Pomace Natural Extract: Effect On Sensory And Volatile Profile Of Pork Burgers.  
CONGRESO: EFFOST 2012 Anual Meeting. A Lunch Box For Tomorrow: An Intractive Combination Of Integrated Analysis And Specialized Knowledge Of Food.  
LUGAR CELEBRACIÓN: MONTPELLIER. 2012.

---

55. AUTORES: Egea, M., Teruel, MR, Auqui, M., Espinosa, MC., Alvarez, D., Díaz, P., Garrido, MD, Linares, MB.  
TITULO: Efecto del extracto de romero sobre la conservación de los alimentos (productos cárnicos, aceites y prefritos)  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: Mediterranean Know How. Campus Mare nostrum  
PUBLICACIÓN: Comunicación oral  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia  
AÑO: 2012

---

56. AUTORES: Linares M.B., Garrido M. D., López M.B., Díaz P.  
TITULO: IN WIK, Diseño y fabricación de nuevos productos  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Internacional de Docencia Universitaria  
PUBLICACIÓN: Póster  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vigo  
AÑO: 2013

---

57. AUTORES: Auqui, S.M., Egea, M., Linares, M.B., Espinosa, M.C., Díaz, P., Garrido, M.D.  
TITULO: Efecto de la incorporación de extracto de romero en la alimentación animal sobre la calidad y vida útil de carne de cerdo chato murciano.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba  
AÑO: 2013

---

58. AUTORES: Linares, MB., Díaz, P., Álvarez, D., Garrido, MD.  
TÍTULO: Effect of heating time on the boar taint perception of cooked fresh pork loin  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: EAAP Working Group on Production and Utilisation of Meat from entire male  
PUBLICACIÓN: Comunicación oral  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Girona  
AÑO: 2013

---

59. AUTORES: G Ramis, E Hanenberg, A Sprangers, JM Herrero-Medrano, G Usero, J Corchero, JJ Quereda, L Calvo-Adiego, AI Rodríguez, FJ Pallarés, MB Linares, MD Garrido and A Muñoz  
TÍTULO: Improvement in the estimation of heritability for cured ham sensorial meat quality traits using high density 60K SNPs arrays.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN:  
CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México  
AÑO: 2014

---

60. AUTORES: A Muñoz, G Ramis, MD Garrido, JM Herrero-Medrano, G Usero, J Corchero, JJ Quereda, L Calvo-Adiego, AI Rodríguez, FJ Pallarés, MB Linares, E Hanenberg  
TÍTULO: Design of a genetic improvement program “on demand”: covering the needs of every customer  
TIPO DE PARTICIPACIÓN:  
CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México  
AÑO: 2014

---

61. AUTORES: MB Linares, MD Garrido, P Díaz, MC Espinosa, G Ramis, JM Herrero-Medrano, JJ Quereda, G Usero, J Corchero and A Muñoz  
TÍTULO: Sensory quality of dry-cured ham slices from an improved genetic line of Spanish Duroc  
TIPO DE PARTICIPACIÓN:  
CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México  
AÑO: 2014

---

62. AUTORES: MB Linares, MD Garrido, M Egea, MR Teruel, G Ramis, JM Herrero-Medrano, JJ Quereda, G Usero, J Corchero and A Muñoz  
TÍTULO: Loin meat quality of an improved genetic line of Spanish Duroc  
TIPO DE PARTICIPACIÓN:  
CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México  
AÑO: 2014

---

63. AUTORES: G Ramis, E Hanenberg, N Duijvesteijn, JM Herrero-Medrano, G Usero, J Corchero, JJ Quereda, L Calvo-Adiego, AI Rodríguez, FJ Pallarés, MB Linares, MD Garrido and A Muñoz

TITULO: Determination of QTLs for cured ham traits in Duroc by means of genome-wide association study (GWAS).

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México

AÑO: 2014

---

64. AUTORES: G Ramis, E Hanenberg, S. Wijga, JM Herrero-Medrano, G Usero, J Corchero, JJ Quereda, L Calvo-Adiego, AI Rodríguez, FJ Pallarés, MB Linares, MD Garrido and A Muñoz  
TITULO: Determination of QTLs for fresh traits in Duroc by means of genome-wide association study (GWAS).

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: 23rd International Pig Veterinary Society Congress

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cancún, México

AÑO: 2014

---

65. AUTORES: M. Egea, P. Díaz, D. Álvarez, M.D. Garrido, M.B. Linares  
TITULO: Effect of cooking methods (vacuum vs frying) on boar taint perception

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 60th International Congreso of Meat Science and Technology

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Punta del Este, Uruguay

AÑO: 2014

---

66. AUTORES: R. Teruel, M. Egea, M. Mariella, M.D. Garrido, M.B. Linares  
TITULO: Rosemary extract effect on fresh sausages preservation to replace sulphites

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: 60th International Congreso of Meat Science and Technology

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Punta del Este, Uruguay

AÑO: 2014

---

67. AUTORES: M. Egea, P. Díaz, B. Martínez, C. Vieira, B. Rubio, M.B. Linares, M.D. Garrido  
TITULO: Panel training for boar taints sensory evaluation analysis

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 60th International Congreso of Meat Science and Technology

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Punta del Este, Uruguay

AÑO: 2014

---

68. AUTORES: R. Teruel, M. Espinosa, M. Egea, M.B. Linares, M.D. Garrido  
TITULO: Effect of frozen storage time on quality chicken nuggets

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 60th International Congreso of Meat Science and Technology

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Punta del Este, Uruguay

AÑO: 2014

---

69. AUTORES: F. Borrisei-Pairó, N. Panella-Riera, D. Zammerini, M.D. Garrido, B. Martínez, A. Olivares, M. Gil, J.a. García-Regueiro, M.A. Oliver.

TITULO: Study of the prevalence of Boar taint in Spanish commercial pigs by chemical analysis.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 60th Internacional Congreso of Meat Science and Technology

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Punta del Este, Uruguay

AÑO: 2014

---

70. AUTORES: S. Fiszman, P. Varela, P. Díaz, M. B Linares, Garrido M. D.

TITULO: What is satiating? Consumer perceptions of satiating foods

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Eurosense 2014

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenague Dinamarca

AÑO: 2014

---

71. TITULO: The application of sous vide cooking and high pressure technologies in ready-to-eat seabream (*sparus aurata*). enhancement of texture attributes in sensory analysis.

AUTORES: M.C. Espinosa, M.B. Linares, M.R. Teruel, P. Díaz and M.D. Garrido

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Aquaculture Europe

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Sebastian

AÑO: 2014

---

72. AUTORES: Beatriz Martínez; B Rubio; Ceferina Vieira; Nuria PanellaRiera; Macarena Egea Clemenz; María Belén Linares Padierna; María Dolores Garrido Fernández; Maria Angels Oliver

TITULO: Sensory preference for fermented products manufactured with meat from entire male pigs with different levels of androstenone

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 2nd International Symposium on Fermented Meat

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, Comunidad Valenciana, España

AÑO: 2014

---

73. AUTORES: Álvarez, D., Alarcón, J.C., García, V., Linares, M.B., Egea, M., Espinosa, M.C., Garrido, M.D., López, M.B.

TITULO: Caracterización tecnológica de geles de inulina para su aplicación en la industria láctea

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2015

---

74. AUTORES: López, E.; García, V; Álvarez, D.; Linares, M.B.; Egea, M.; Espinosa, M.C.; Garrido, M.D.; Puerta, F; Roa, I.; López, M.B

TITULO: Estudio del proceso de coagulación de la leche mediante el empleo de un sensor laser raman

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2015

---

75. AUTORES: Pinar, G., García, V., Linares, M.B., Egea, M., Espinosa, M.C., Garrido, M.D., López, M.B., Álvarez, D.

TITULO: Propiedades tecnológicas de patties de cerdo elaborados con subproductos de la uva

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2015

---

76. AUTORES: M.C. Espinosa, P. Díaz, M.B. Linares, M. Egea, V. Alcaraz, D. Álvarez, M.B. López M.D. Garrido

TITULO: Efecto del ozono sobre la calidad microbiológica del agua de lavado de filetes de dorada.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

AÑO: 2015

---

81. AUTORES: B. Martínez, C. Vieira, B. Rubio, M.D. Garrido M. Egea, M.B. Linares, N. Panella-Riera

TITULO: Effect of androstenone level in characteristics of dry fermented sausage manufactured with meat from entire male pigs

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 9º Simposio Internacional sobre el Cerdo Mediterráneo

PUBLICACIÓN: Póster

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Portugal

AÑO: 2016

---

82. AUTORES: M.D. Garrido, M.B. Linares, M.Egea, M.B. López, D. Álvarez, B. Martínez M.A. Oliver

TÍTULO: Calidad de la carne y de los productos cárnicos de cerdos machos enteros dentro del contexto europeo actual.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: Congreso Internacional de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne

PUBLICACIÓN: Comunicación

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Toluca

AÑO: 2016

---

83. AUTORES: Linares M.B., López M.B, Garrido M.D., Álvarez D., Egea M.

TÍTULO: Aplicación de la clase invertida en el Grado de CYTA: Experiencia docente en Industrias Alimentarias IV

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Congreso Internacional de Docencia Universitaria

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vigo (España)

Año: 2017

---

84. AUTORES: Peñaranda I., Garrido M.D., Linares M.B.

TÍTULO: Tecnologías culinarias y estrategias de enmascaramiento para eliminar el olor sexual en carne procedente de cerdos machos enteros

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Jornadas Doctorales de la UMU. Escuela Internacional de Doctorado

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)

AÑO: 2017

---

85. AUTORES: Moumeh B., Linares M.B., Garrido M.D.  
TÍTULO: Elaboración de nuevos suplementos completos y eficaces para abejas domésticas.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Jornadas Doctorales de la UMU. Escuela Internacional de Doctorado  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)  
AÑO: 2017
- 
86. AUTORES: Linares M.B., López M.B, Garrido M.D., Álvarez D., Egea M.  
TÍTULO: Uso de la clase invertida en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Parte I: Planificación Docente.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Internacional de Innovación Docencia Universitaria  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)  
AÑO: 2018
- 
87. AUTORES: Egea M., López M.B, Garrido M.D., Álvarez D., Linares MB.,  
TÍTULO: Uso de la clase invertida en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Parte II: Análisis de resultados.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: III Congreso Internacional de Innovación Docencia Universitaria  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)  
AÑO: 2018
- 
88. AUTORES: Egea, M. ; Auqui M.; Linares, B.; Garrido, M.D.  
TÍTULO: Estudio de vida útil de salchichones de cerdo Chato murciano alimentados con romero.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: XI Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)  
AÑO: 2018
- 
89. AUTORES: Egea, M. ; Auqui M.; Garrido, M.D. ; Linares, B.  
TÍTULO: Efecto del peso en cerdos Chato murciano sobre parámetros de calidad de la carne.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: XI Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia (España)  
AÑO: 2018
- 
90. AUTORES: Pedro Díaz Molins; Bouchra Moumeh; Maria Dolores Garrido Fernandez; Belén Linares Padierna  
TÍTULO: Physical and chemical quality of honey from hives feeded with supplementary feeding  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: APIMONDIA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montreal, Canadá  
AÑO: 2019
- 
91. AUTORES: Pedro Díaz Molins; Bouchra Moumeh; Irene PeñarandaVerd<sup>2</sup>; Belén Linares Padierna; Maria Dolores Garrido Fernandez  
TÍTULO: Sensory training for honey from hives feeded with supplementary feeding  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: APIMONDIA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montreal, Canadá  
AÑO: 2019
- 
92. AUTORES: Irene Peñaranda, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Belén López, M<sup>a</sup> Dolores Garrido, M<sup>a</sup> Belén Linares

TÍTULO: Sensory perception of the compounds responsible for boar taint by a trained panel  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EUROSENSE  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Países Bajos  
AÑO: 2020

---

93. AUTORES: Macarena Egea, Silvia Mansó, Irene Peñaranda, M<sup>a</sup> Belén Linares, M<sup>a</sup> Dolores Garrido  
TÍTULO: Spiced-edible gels development to improve sensory profile in entire male pork  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EUROSENSE  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Países Bajos  
AÑO: 2020

---

94. AUTORES: Daniel Álvarez, Belén Tejedor, Irene Peñaranda, Macarena Egea, M<sup>a</sup> Dolores Garrido, M<sup>a</sup> Belén Linares  
TÍTULO: Effect of fat reduction in meat products on sensory quality  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EUROSENSE  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Países Bajos  
AÑO: 2020

---

95. AUTORES: Daniel Álvarez, Esteban Villablanca, Macarena Egea, Irene Peñaranda, M<sup>a</sup> Belén Linares, M<sup>a</sup> Dolores Garrido  
TÍTULO: Fat reduction in Frankfurt made from entire male pork as a strategy to improve the sensory profile.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EUROSENSE  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Países Bajos  
AÑO: 2020

---

96. AUTORES: Celia Iniesta, Irene Peñaranda, Daniel Álvarez, Macarena Egea, M. Belén López, Elvira Zapata, M. Belén Linares, M. Dolores Garrido.  
TÍTULO: Effect of fat reduction in Frankfurt sausage on sensory quality.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: PANGBORN  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Nantes, Francia  
AÑO: 2021

---

97. AUTORES: Egea Macarena<sup>1</sup>, Tarín Virginia<sup>1</sup>, Peñaranda Irene<sup>1</sup>, Zapata Elvira<sup>1</sup>, Iniesta Celia<sup>1</sup>, Vera Ana<sup>2</sup>, Garrido María Dolores<sup>1</sup>, Linares María Belén<sup>1</sup>  
TÍTULO: Avoiding food waste: Elaboration of vegetable cream using zucchini by-product.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: PANGBORN  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Nantes, Francia  
AÑO: 2021

---

98. AUTORES: Irene Peñaranda<sup>1</sup>, Daniel Álvarez<sup>1</sup>, Celia Iniesta<sup>1</sup>, Macarena Egea<sup>1</sup>, M. Belén López<sup>1</sup>, Elvira Zapata<sup>1</sup>, M. Dolores Garrido<sup>1</sup>, M. Belén Linares<sup>1</sup>  
TÍTULO: Effect of vegetal fibre on texture and colour of fat reduced dry cured Spanish sausages.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: ICoMST  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Polonia  
AÑO: 2021

---

99. AUTORES: Elvira Zapata, Irene Peñaranda, Macarena Celia Iniesta, Núria Panella-Riera, Maria Font-i-Furnols M. Belén López, M. Belén Linares, M. Dolores Garrido.

TÍTULO: Boar taint masking on marinade injected meat

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: ICoMST

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Polonia

AÑO: 2021

---

100. AUTORES: Núria Panella-Riera<sup>1</sup>, M.Dolores Garrido<sup>2</sup>, M.Belen Linares<sup>2</sup>, Marta Gill,  
M.Angels Oliver<sup>1</sup>, Joel González<sup>1</sup>, Isabel Díaz<sup>1</sup>, Macarena Egea<sup>2</sup>, Irene Peñaranda<sup>2</sup> & Maria Font-i-Furnols<sup>1</sup>

TÍTULO: Characterization of fat from boars with a wide range of androstenona and skatole levels. .

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: ICoMST

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Polonia

AÑO: 2021

---

101. AUTORES: Maria Font-i-Furnols<sup>1</sup>, Irene Peñarada<sup>2</sup>, Macarena Egea<sup>2</sup>, Núria Panella-Riera<sup>1</sup>, M. Dolores Garrido<sup>2</sup>, M. Belen Linares<sup>2</sup>, M. Belen López<sup>2</sup>

TÍTULO: Application of Raman spectroscopy for fatty acid and boar taint determination.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: ICoMST

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Polonia

AÑO: 2021

---

102. AUTORES: Daniel Álvarez, Irene Peñaranda, Macarena Egea, M. Belén López, Celia Iniesta, Elvira Zapata, M. Belén Linares, M. Dolores Garrido.

TÍTULO: Effect of fat reduction on colour of fresh and cooked sausages.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: EEFoST 2021

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lusanne, Suiza

AÑO: 2021

---

103. AUTORES: : Irene Peñaranda, Daniel Álvarez, Macarena Egea, M. Belén López, Elvira Zapata, Celia Iniesta, M. Dolores Garrido, M. Belén Linares.

TÍTULO: Vegetal fibre effect in the texture of meat products fat reduced.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: EEFoST 2021

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lusanne, Suiza

AÑO: 2021

---

104. AUTORES: Egea Macarena<sup>1</sup>, Peñaranda Irene<sup>1</sup>, Martiz Bruno<sup>2</sup>, López María Belén<sup>1</sup>, Garrido María Dolores<sup>1</sup> y Linares María Belén  
TÍTULO: Employment and food waste trends in the Region of Murcia  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2021  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lusane, Suiza  
AÑO: 2021

---

105. AUTORES: Tarín Virginia<sup>1</sup>, Egea Macarena<sup>1</sup>, Peñaranda Irene<sup>1</sup>, López María Belén<sup>1</sup>, Linares María Belén<sup>1</sup> y Garrido María Dolores  
TÍTULO: Avoiding food waste: Elaboration of vegetable cream using zucchini by-product.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2021  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lusane, Suiza  
AÑO: 2021

---

106. AUTORES: Laura Buendía, M<sup>a</sup> Dolores Garrido, Macarena Egea.  
TÍTULO: Substitution of texturized pea with *tenebrio molitor L.*: nutritional and physicochemical characteristics of meat analogs  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2023  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España  
AÑO: 2023

---

107. AUTORES: B.M. Cánovas, I. Peñaranda, M.D. Garrido  
TÍTULO: Seasonings elaboration from fish roe by-products: physicochemical profile  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2023  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España  
AÑO: 2023

---

108. AUTORES: J. Madrona, I. Peñaranda, B.M. Cánovas, M.D. Garrido  
TÍTULO: Production of pates from fish roe by-products: physico-chemical profile  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2023  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España  
AÑO: 2023

---

109. AUTORES: I. Peñaranda, M.A. Granados, M. Egea, M.B. Linares, M.D. Garrido  
TÍTULO: Effect of methylcellulose reduction by fructooligosaccharides in vegetal burgers  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster  
CONGRESO: EEFoST 2023  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España  
AÑO: 2023

---

110. AUTORES: I. Peñaranda, J. Madrona, M.B. López, M.D. Garrido  
TÍTULO: Effect of stabilising agents on the texture of pâtés made from ling roe by-products  
CONGRESO: EEFoST 2023  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España  
AÑO: 2023

---

**Estancias en Centros extranjeros  
(estancias continuadas superiores a un mes)**

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

---

CENTRO: Federal Centre for Meat Research.  
LOCALIDAD: Kulmbach  
PAIS: Alemania.  
AÑO: 1992  
DURACION: 3 meses.  
TEMA: Métodos rápidos de detección de la calidad de la carne de cerdo.  
CLAVE: P

---

CENTRO: Universidad Nacional de Luján. Fac. de Ingeniería de Alimentos.  
LOCALIDAD: Luján.  
PAIS: Argentina.  
AÑO: 2001.  
DURACION: 2 semanas.  
TEMA: Impartición de un Curso de Postgrado.  
CLAVE: I

---

**TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS**

---

1. Título: Evaluación objetiva de la calidad de la carne en diferentes condiciones de sacrificio.  
Doctorando: Julio Pedauyé Ruiz.  
Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.  
Calificación: Sobresaliente cum Laude. (1993)

---

2. Título: Calidad tecnológica de la carne destinada a jamón curado en la Región de Murcia y consecuencias de su transformación.  
Doctorando: Sancho Bañón Arias.  
Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.  
Calificación: Sobresaliente cum Laude. (1996)

---

3. Título: Influencia del genotipo y la dieta sobre la calidad de la canal y de la carne porcina. Efecto del  $\alpha$ -tocoferol acetato sobre la estabilidad a la oxidación de la carne.  
Doctorando: M<sup>a</sup> Victoria Granados Fuentes.  
Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

---

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2001).

---

4. Título: Situación del sector caprino en la provincia de Almería. Calidad fisicoquímica, higiénica y tecnológica de la leche.

Doctorando: Pilar Acero Ojeda.

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2001).

---

5. Título: Influencia de las condiciones *ante mortem* y la tecnología del sacrificio sobre la calidad de la carne porcina.

Doctorando: Daniel Alvarez Alvarez.

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2002).

---

6. Título: Efecto del método de cocinado y de la suplementación de la dieta con vitamina E sobre la calidad de la carne de cerdo durante su almacenamiento en refrigeración.

Doctorando: M<sup>a</sup> Dolores Gil Martínez

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2002). Mención Doctorado Europeo.

---

7. Título: Efecto de la suplementación con acetato de  $\alpha$ - tocoferol y del envasado en atmósferas protectoras en la oxidación de la carne de cerdo.

Doctorando: José M<sup>a</sup> Cayuela García

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2003).

---

8. Título: Calidad y deterioro de platos *Sous Vide* preparados a base de carne y pescado y almacenados en refrigeración.

Doctorando: Pedro Díaz Molins

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2009).

---

9. Título: Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con romero (*Rosmarinus officinalis*, L.) y Tomillo (*Thymus zygis* susp. *Gracilis*) sobre la calidad de la carne de cordero. Doctorando: Gema Nieto Martínez

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2009). Premio Extraordinario.

---

10. Título: Tipos histoquímicos de miocitos en el músculo Longísimo Lumbar del cerdo: su relación con la calidad de la carne. Estudio comparado entre cerdos de raza Chato Murciano y cerdos de cruce comercial Landrace x Large White x Pietrain.

Doctorando: Vicente Vicente Calderón

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente cum Laude (2011). Mención Doctorado Europeo.

---

11. Título: Estrategias productivas y alimentarias para mejorar la calidad de la canal y de la carne de Chato Murciano.

Doctorando: Mariella Auqui Silvera (Becaria de la AECID)

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2014)

Director: M.D. Garrido

---

12. Título: Evaluación del efecto del glicerol, como subproducto de la producción de biodiesel, sobre la calidad de la canal y de la carne de diferentes especies.

Doctorando: Macarena Egea Clemenz

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2015)

Director: M.D. Garrido y M<sup>a</sup> Belén Linares

---

13. Título: Efecto del extracto de romero (*Rosmarinus officinalis*) y el proceso de fritura sobre la calidad y vida útil de aceite y productos prefritos. .

Doctorando: M<sup>a</sup> Rocío Teruel Gutiérrez

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2015)

Director: M.D. Garrido y M<sup>a</sup> Belén Linares

---

14. Título: Envasado., conservación y desarrollo de nuevos productos de dorada (*Sparus aurata*).

Doctorando: Mirian del Carmen Espinosa Vicente. Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2015)

Director: M.D. Garrido y M<sup>a</sup> Belén Linares

---

14. Título: Técnicas culinarias y estrategias de enmascaramiento para reducir el olor sexual en carne procedente de cerdos machos enteros.

Doctorando: Irene Peñaranda Verdú. Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2019)

Director: M.D. Garrido y M<sup>a</sup> Belén Linares

---

15. Título: Calidad nutricional del polen y efecto de la alimentación complementaria sobre poblaciones de abeja *Apis mellifera iberiensis*

Doctorando: Daniel Dzul Uuh

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude (2023)

Director: M.D. Garrido y M<sup>a</sup> Irene Muñoz

---

16. Título: Optimización del proceso de extrusión para la obtención de texturizados proteicos vegetales enriquecidos. Aplicación en la elaboración de sustitutos cárnicos.

Doctorando: M<sup>a</sup> Melchora Muñoz Muñoz

Organismo: Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

Calificación: En ejecución

Director: M<sup>a</sup> Dolores Garrido e Irene Peñaranda

### **Experiencia en organización de actividades de I+D**

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

---

Título: I Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de actividad: Comité Científico

Ambito: Nacional

Fecha: 30,31 Mayo-1 Junio 2001

---

Título: Jornada sobre carne y leche de cabra

Tipo de actividad: Comité Organizador

Ambito: Internacional

Fecha: 29 Abril 2002

---

Título: II Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Tipo de actividad: Comité Científico                      Ambito: Nacional

Fecha: 4,5 y 6 de Junio, Orihuela 2003.

---

Título: IV Jornadas en Alimentación y Salud Tipo      Ambito: Nacional  
de actividad: Directora

Fecha: Noviembre 2007.

---

Título: Jornadas Ciencia y Cocina  
Tipo de actividad: Comité Organizador                      Ambito: Nacional

Fecha: Mayo 2008.

---

Título: IV Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Tipo de actividad: Comité Organizador                      Ambito: Nacional

Fecha: A celebrar los días 27,28 y 29 de Junio de 2009, Murcia.

---

Título: I Congreso Nacional de alumnos de Veterinaria  
Tipo de actividad: Comité Científico                      Ambito: Nacional

Fecha: A celebrar los días 18, 19 de Febrero de 2011, Murcia.

---

Título: *71st International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)*  
Tipo de actividad: Comité Organizador                      Ambito: Internacional

Fecha: A celebrar los días 3-8 agosto 2025, Girona

---

### **Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar**

---

#### **Becas y Ayudas**

Beca de formación del profesorado y personal investigador. Universidad de Murcia. 1989-1991.  
Ayuda a graduados para ampliación de estudios e investigación. Secretaría General de la Presidencia de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. 1991.

---

Ayuda a graduados para ampliación de estudios de estudios e investigación en el extranjero. Fundación Cultural Esteban Romero. 1991.

Becas para visitas de estudios de científicos españoles postdoctorados a la República Federal de Alemania. Embajada de la República Federal de Alemania. Servicio alemán de intercambio (DAAD). 1992.

### **Tutoría de becas**

Tutora de la beca de Investigación correspondiente al subprograma de Ayudas para el Intercambio entre Industrias y Centros Públicos de Investigación, modalidad D, concedida al Licenciado Sancho Bañón Arias en Octubre 1992-1995.

Tutora de la beca de Investigación correspondiente al subprograma de Ayudas para el Intercambio entre Industrias y Centros Públicos de Investigación, modalidad D, concedida a la Licenciada M<sup>a</sup> Victoria Granados Fuentes en Julio 1994-1997.

Tutora de la beca de Investigación correspondiente al subprograma de Ayudas para el Intercambio entre Industrias y Centros Públicos de Investigación, modalidad D, concedida al Licenciado José M<sup>a</sup> Cayuela García en Abril 1997-2000.

Tutora de la beca Formación de Personal Investigador, adscrita al Plan Nacional de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico concedida a la Lcda. M<sup>a</sup> Dolores Gil Martínez en 1998-2001.

Tutora de alumnos del Programa Intercampus durante los cursos 1994-95, 1995-96 y 1996-97.

Tutora de la Beca de Colaboración con cargo al proyecto Calidad de la carne de cerdo y del jamón curado.

Empresa cárnica Incarllopsa concedida a la Lcda. Estafanía Costa Rubio. 1999-2001.

Tutora de la Beca de Colaboración con cargo al proyecto Caracterización de la carne de cabrito: parámetros tecnológicos y sensoriales, Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, concedida a la Lcda. Estafanía Costa Rubio. 2001.

Tutora de alumnos del Programa Sócrates y Séneca-Sicue desde el curso 1999-00 hasta la actualidad.

Tutora de la beca de Postgrado de Formación de Profesorado y Personal Investigador, convocada por Resolución del Rectorado de la Universidad de Murcia (R-248/2004) concedida a la Lcda. Gema Nieto Martínez. 2005-2008.

Tutora de la Beca postdoctoral del Gobierno de Castilla-La Mancha concedida a la Dra. M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna. 2008-2010.

Tutora de la beca AECl concedida a la Lcda. Mariella Auqui Silvera para realización de estudios de Máster Oficial Curso 2008-09, Beca Predoctoral 2009-10, 2010-11.

### **Premios**

Premio extraordinario de doctorado: "Niveles de pesticidas organoclorados y bifenilos policlorados en leches esterilizadas españolas y estudio experimental del efecto del tratamiento térmico sobre estos compuestos".

### **Cargos Académicos**

Vicedecana de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Febrero 1998-Mayo 1999.

Noviembre 1999 hasta Noviembre 2004.

Secretaria de la Conferencia de Decanos y Directores de Centros de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Noviembre 2002 hasta Enero 2005.

Secretaria del Comité de Autoevaluación de la Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Febrero 2003 hasta la finalización del informe.

Coordinadora Programa de Posgrado del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Desde 2006 hasta 2009. Programa de Doctorado Mención de Calidad.

Subdirectora para Postgrados e innovación y para la Formación a través de redes de innovación educativa. 2009-2010

---

Directora del Dpto. Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología. Desde el 2 de Marzo de 2012 hasta 20 Mayo 2016