



## M TERESA ANTEQUERA ROJAS

Generado desde: Junta de Extremadura

Fecha del documento: 08/02/2024

**v 1.3.0**

5d96b762c4ee6e097db350e920635271

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

**M TERESA ANTEQUERA ROJAS**

Apellidos: **ANTEQUERA ROJAS**  
 Nombre: **M TERESA**  
 DNI: **06976064A**  
 Sexo: **Mujer**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Categoría profesional:** CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD  
**Fecha de inicio:** 18/07/2019  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos

**Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (UEX) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, FACULTAD VETERINARIA  
**Categoría profesional:** Titular Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Teléfono:** (34) 927 257123 **Fax:** (34) 927 257110 **Correo electrónico:** tantero@unex.es

**Fecha de inicio:** 19/01/1994  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Extremadura	Prof. Asociado	01/10/1993
2	Universidad de Extremadura	Ayudante LRU (1º,2º ciclo)	01/10/1988
3	Universidad de Extremadura	Prof. Asociado	01/10/1987
4	Universidad de Extremadura	Prof. Colaborador	01/10/1986

**1 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Categoría profesional:** Prof. Asociado  
**Fecha de inicio:** 01/10/1993

**2 Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Categoría profesional:** Ayudante LRU (1º,2º ciclo)  
**Fecha de inicio:** 01/10/1988



**3** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Categoría profesional:** Prof. Asociado  
**Fecha de inicio:** 01/10/1987

**4** **Entidad empleadora:** Universidad de Extremadura  
**Categoría profesional:** Prof. Colaborador  
**Fecha de inicio:** 01/10/1986



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Nombre del título:** Ciencias Químicas  
**Entidad de titulación:** Fac. Ciencias UEx  
**Fecha de titulación:** 16/10/1986

### Doctorados

**Programa de doctorado:** En Ciencias  
**Entidad de titulación:** Facultad de Veterinaria UEx  
**Fecha de titulación:** 25/09/1990

### Conocimiento de idiomas

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Francés	Regular	Suficiente	Regular
Inglés	Regular	Bien	Regular

## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Evaluación de sodio en derivados cárnicos con declaraciones nutricionales relativas a la sal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Adela Muñoz Mejías  
**Fecha de defensa:** 25/11/2019
- Título del trabajo:** : Métodos no destructivos de análisis de carne y derivados cárnicos Autor: Miriam Serrat Alvarado  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Master  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Miriam Serrat Alvarado  
**Fecha de defensa:** 26/09/2019



- 3** **Título del trabajo:** Comparación de métodos para la determinación de sal en productos cárnicos.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Eder Ocaña Jara  
**Fecha de defensa:** 25/06/2018
- 4** **Título del trabajo:** Técnicas avanzadas de regresión y de características de textura en MRI para determinar parámetros de calidad en productos cárnicos.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UEx (Campo Técnico)  
**Alumno/a:** Mar Ávila Vegas  
**Identificar palabras clave:** Ingenierías  
**Fecha de defensa:** 23/03/2018
- 5** **Título del trabajo:** Características de microcápsulas de compuestos bioactivos para su incorporación a productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Juan Carlos Solomando González  
**Fecha de defensa:** 28/09/2017
- 6** **Título del trabajo:** Algoritmos de Extracción de Características a partir de Imágenes de resonancia Magnética para evaluar Parámetros de Calidad en Productos Cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura (Campo Técnico)      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Alumno/a:** Daniel Caballero Jorna  
**Fecha de defensa:** 29/05/2017  
**Doctorado Europeo:** Si  
**Fecha de obtención:** 29/05/2017
- 7** **Título del trabajo:** Desarrollo y optimización de microcápsulas de ácidos grasos poliinsaturados mediante spray-drying. Efecto de su incorporación sobre las características de calidad de los pre-cocinados cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Estefanía Jiménez Martín  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Fecha de defensa:** 04/04/2016
- 8** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de cocinado sobre las características de calidad del bacalao confitado  
**Tipo de proyecto:** TFM (MUI)  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Sara Bravo Acedo  
**Fecha de defensa:** 01/10/2015
- 9** **Título del trabajo:** Optimización de la producción de microcápsulas de ácidos grasos w-3 mediante spray drying para su incorporación a productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Blanca Martínez Sánchez



**Fecha de defensa:** 30/09/2015

- 10 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de cocinado sobre las características de calidad de confitados de carne  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Carmen García Rialt  
**Fecha de defensa:** 08/07/2015
- 11 Título del trabajo:** Optimización de técnicas espectrofotométricas para la determinación de mioglobina en carne y productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Esther Villa Pérez  
**Fecha de defensa:** 08/07/2015
- 12 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de cocinado sobre parámetros físico-químicos en caldos de pollo  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Sara Bravo Acedo  
**Fecha de defensa:** 29/09/2014
- 13 Título del trabajo:** Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada a vacío  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Mar Roldán Romero  
**Fecha de defensa:** 04/07/2014  
**Doctorado Europeo:** Si
- 14 Título del trabajo:** Optimización de un método de extracción de aminoácidos en productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Miguel A. Fernández Barroso  
**Fecha de defensa:** 12/07/2013
- 15 Título del trabajo:** Revalorización de subproductos de la industria cárnica  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Sara Machuca Cano  
**Fecha de defensa:** 12/07/2013
- 16 Título del trabajo:** Desarrollo de nuggets elaborados con carne de cordero de bajo valor comercial  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Milagros Medina Martínez  
**Fecha de defensa:** 29/06/2012
- 17 Título del trabajo:** Estructura y ultraestructura de la carne de cordero cocinada a vacío  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Extremadura



**Alumno/a:** Mar Roldán Romero

**Fecha de defensa:** 04/12/2011

- 18 Título del trabajo:** Contro de calidad y APPCC de embutidos crudos curados  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Marina Mora Ortiz  
**Fecha de defensa:** 24/06/2011
- 19 Título del trabajo:** Análisis y control de alimentos  
**Tipo de proyecto:** TFM  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Soledad García Díaz  
**Fecha de defensa:** 23/06/2011
- 20 Título del trabajo:** Análisis microbiológico y físico-químico de la carne y productos cárnicos del cerdo  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Amelia Tomás Rodríguez  
**Fecha de defensa:** 24/09/2010
- 21 Título del trabajo:** Efecto de la alimentación de los cerdos y de la congelación de los perniles sobre características físico-químicas y sensoriales del jamón ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Trinidad Pérez Palacios  
**Fecha de defensa:** 01/01/2009  
**Doctorado Europeo:** Si
- 22 Título del trabajo:** Advances in the study of conjugated linoleic acid (CLA) in swine feeding and meta products: effect of combination with monounsaturated fatty acids  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Diana Martín García  
**Fecha de defensa:** 01/01/2008
- 23 Título del trabajo:** Influencia de la alimentación sobre el perfil en ácidos grasos en las posiciones sn-1 y sn-2 de las distintas clases de fosfolípidos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Trinidad Pérez Palacios  
**Fecha de defensa:** 01/12/2006
- 24 Título del trabajo:** Modelos deformables sobre imágenes de resonancia magnética aplicados a la tecnología de los alimentos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Alumno/a:** Andrés Caro Lindo  
**Fecha de defensa:** 10/01/2006



- 25** **Título del trabajo:** Análisis estereoespecífico de clases de fosfolípidos en músculo de rata  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Trinidad Pérez Palacios  
**Fecha de defensa:** 01/01/2005
- 26** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de parámetros físico-químicos y sensoriales de lomo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Elena Muriel Blanco  
**Fecha de defensa:** 01/01/2003
- 27** **Título del trabajo:** Estudio de la fracción lipídica intramuscular en diferentes tipos de jamones ibéricos.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Jesús Petró Testón  
**Fecha de defensa:** 01/01/2002
- 28** **Título del trabajo:** Algoritmos de reconocimiento de patrones en imágenes para la caracterización del jamón de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Luisa Durán Martín-Merás  
**Fecha de defensa:** 01/01/2002
- 29** **Título del trabajo:** Parámetros relacionados con las características de calidad en carne fresca de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Elena Muriel Blanco  
**Fecha de defensa:** 01/01/2001
- 30** **Título del trabajo:** Estudio de viabilidad de determinación del nivel de grasa en jamón ibérico utilizando visión por computador  
**Tipo de proyecto:** Memoria Investigación  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Andrés Caro Lindo  
**Fecha de defensa:** 01/01/2001
- 31** **Título del trabajo:** Estudio de la influencia de la raza y la alimentación sobre la fracción lipídica intramuscular del cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Juan F. Tejeda Sereno  
**Fecha de defensa:** 01/01/1999
- 32** **Título del trabajo:** Estudio comparativo de la fracción lipídica de jamón fresco en diferentes tipos de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** María Jesús Petró Testón  
**Fecha de defensa:** 01/01/1998





- 33** **Título del trabajo:** OPTimización de las técnicas de aislamiento e identificación de los componentes de la fracción insaponificable de la grasa de cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Juan F. Tejeda Sereno  
**Fecha de defensa:** 01/01/1998
- 34** **Título del trabajo:** Influencia de la alimentación sobre los fenómenos oxidativos desarrollados durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Ramón Cava López  
**Fecha de defensa:** 01/01/1997
- 35** **Título del trabajo:** Influencia de las condiciones del procesado sobre los cambios madurativos en el jamon ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Lourdes. Martín Cáceres  
**Fecha de defensa:** 01/01/1996
- 36** **Título del trabajo:** Variaciones en la composición en ácidos grasos de cerdos ibéricos alimentados en montanera  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** María Barandiarán Reus  
**Fecha de defensa:** 01/01/1996
- 37** **Título del trabajo:** Efecto del sistema de alimentación en la composición y características de la grasa intramuscular del cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Ramón Cava López  
**Fecha de defensa:** 01/01/1994
- 38** **Título del trabajo:** Influencia de la alimentación sobre la grasa subcutánea y hepática del cerdo ibérico  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Extremadura  
**Alumno/a:** Jorge Ruiz Carrascal  
**Fecha de defensa:** 01/01/1993

## Tutorías académicas de estudiantes

- 1** **Nombre del programa:** Programa de movilidad  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 2
- 2** **Nombre del programa:** Doctorado/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1



## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** I Jornadas de Innovación Docente en Veterinaria. INNOVET  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Fecha de presentación:** 04/02/2014  
**Entidad organizadora:** Universidad Ciomplutense      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España  
**Fecha de inicio:** 04/02/2014      **Fecha de finalización:** 05/02/2014  
Plataforma virtual moodle como herramienta para la evaluación continua de las prácticas de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.
- 2 Nombre del evento:** Jornada de Buenas prácticas Docentes  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 11/09/2012  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad
- 3 Nombre del evento:** II Jornadas Campus Virtual "Conocimiento, Aprendizaje y Comunidad  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, Extremadura, España  
**Fecha de presentación:** 14/06/2012  
**Entidad organizadora:** Universidad de Extremadura      **Tipo de entidad:** Universidad

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Desarrollo de microcápsulas de ingredientes alimentarios y compuestos bioactivos para su incorporación específica e inhomogénea a matrices alimentarias mediante impresión 3D  
**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Exremadura      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera Rojas; Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Alberto González-Mohino  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia e Innovación  
**Cód. según financiadora:** PID2020-115973RB-C21  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2021 - 30/08/2024  
**Cuantía total:** 124.630      **Cuantía subproyecto:** 124.630



**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 2** **Nombre del proyecto:** OPTimización de vehículos estables de compuestos bioactivos para desarrollar derivados cárnicos funcionales  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Univeridad de Etremadura **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera Rojas; Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz Carrascal; Alberto González-Mohino  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junte Extremadura  
**Cód. según financiadora:** IB20138  
**Fecha de inicio-fin:** 16/06/2021 - 15/06/2024  
**Cuantía total:** 137.301,7 **Cuantía subproyecto:** 137.301,7  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 3** **Nombre del proyecto:** Oxidación de proteínas en alimentos:desde la química fundamental hasta el impacto sobre la nutrición y la salud  
**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos  
**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mario Estévez García  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN  
**Cód. según financiadora:** AGL-2017-84586R  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2021  
**Cuantía total:** 187.550 **Cuantía subproyecto:** 0  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- 4** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos no destructivos basados en ultrasonidos y algoritmos sobre imágenes de resonancia magnética para evaluar la calidad de la carne de ternera y cerdo ibérico.  
**Identificar palabras clave:** Ciencias de la computación y tecnología informática  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Andrés Caro Lindo  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Cód. según financiadora:** 2018/00022/001  
**Fecha de inicio-fin:** 02/02/2018 - 01/02/2021  
**Cuantía total:** 103.048 **Cuantía subproyecto:** 0  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**5 Nombre del proyecto:** Innovación en Productos Cárnicos Seguros y Saludables (INPROCARSA)**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba Ramos**Nº de investigadores/as:** 15**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

**Cód. según financiadora:** AGL2017-90699-REDC**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2018 - 30/06/2020**Cuantía total:** 13.000**Cuantía subproyecto:** 0**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**6 Nombre del proyecto:** Estudio de las emociones asociadas al consumo de alimentos en pacientes con necesidades específicas: bajo tratamiento de quimioterapia**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Extremadura, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sonia Ventanas Canillas**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Tipo de participación:** Colaborador**Cód. según financiadora:** IB16043**Fecha de inicio-fin:** 02/06/2017 - 01/06/2020**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 142.618,3**Cuantía subproyecto:** 142.618,3**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**7 Nombre del proyecto:** Fomento de la contratación de personal de apoyo a la investigación**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

Servicio Extremeño Público de Empleo

**Cód. según financiadora:** TE-0030-18**Fecha de inicio-fin:** 09/09/2018 - 08/02/2020**Cuantía total:** 40.677,14**Cuantía subproyecto:** 0**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**8 Nombre del proyecto:** Efecto de tratamientos no térmicos y de bioconservación en la viabilidad y expresión de genes de virulencia de *Listeria monocytogenes* en las características del producto**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a



**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan José Córdoba

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA ( INIA )

**Tipo de participación:** Colaborador

**Cód. según financiadora:** RTA2013-0007-C03-03

**Fecha de inicio-fin:** 23/10/2014 - 23/10/2017

**Cuantía total:** 94.319,9

**Cuantía subproyecto:** 0

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**9 Nombre del proyecto:** Productos Cárnicos Seguros, Nutritivos y Saludables

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Nuñez

**Nº de investigadores/as:** 21

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

**Cód. según financiadora:** AGL2014-51742

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 30/12/2016

**Cuantía total:** 72.500

**Cuantía subproyecto:** 0

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**10 Nombre del proyecto:** large Animal Biopole

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas

**Nº de investigadores/as:** 29

**Entidad/es financiadora/s:**

MINECO, Ministerio de Economía y Competitividad

**Cód. según financiadora:** LABPOLE

**Fecha de inicio-fin:** 17/04/2014 - 31/12/2015

**Cuantía total:** 323.525,52

**Cuantía subproyecto:** 0

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**11 Nombre del proyecto:** Instalación Piloto para desarrollar la certificación de jamón curado y otros productos cárnicos destinados a la exportación

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas

**Nº de investigadores/as:** 21

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

**Cód. según financiadora:** UNEX10-1E-402

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2013

**Cuantía total:** 670.568,94

**Cuantía subproyecto:** 670.568,94



**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 12** **Nombre del proyecto:** Características físico-químicas, microbiológicas y estructurales de la carne de cordero cocinada al vacío  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jorge Ruiz  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología      **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Cód. según financiadora:** AGL2008-00890  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 01/01/2011  
**Cuantía total:** 114.950      **Cuantía subproyecto:** 0  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 13** **Nombre del proyecto:** Monitorización de la salazón en jamones ibéricos mediante análisis de imágenes de resonancia magnética  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Junta de Extremadura  
**Cód. según financiadora:** PDT08A021  
**Fecha de inicio-fin:** 02/08/2008 - 01/08/2010  
**Cuantía total:** 89.650      **Cuantía subproyecto:** 0  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 14** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS REESTRUCTURADOS DE CERDO IBÉRICO  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas Mar Rodriguez Jovira  
Juan José Córdoba Ramos  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CDTI-RESTI S.A.  
**Cód. según financiadora:** 07/123  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2007 - 01/01/2009  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura/CDTI  
**Cuantía total:** 230      **Cuantía subproyecto:** 0  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 15** **Nombre del proyecto:** Métodos de clasificación de jamones ibéricos. Correlación entre parámetros físico-químicos y de imágenes de resonancia magnética  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas  
**Nº de investigadores/as:** 0



**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2006 - 01/01/2008

- 16 Nombre del proyecto:** Estudio comparativo de la calidad de los productos cárnicos del cerdo de campo AGL

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carmen García González

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT (Ministerio de Ciencia y Tecnología)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 01/01/2007

- 17 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una tecnología basada en el salado y descongelación en salmuera saturada, con y sin empleo de la Impregnación a vacío, para la obtención de jamones curados a partir de pernils congelados procedentes de cerdos de raza ibérica.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas

**Nº de investigadores/as:** 0

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología (Proyecto Petri)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 01/01/2007

**Entidad/es participante/s:** CSIC; Universidad Politécnica de Valencia

- 18 Nombre del proyecto:** Uso del ácido linoleico conjugado como suplemento en la alimentación del ganado porcino: Efecto sobre parámetros productivos, calidad de la canal y características de calidad de la carne.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Joge Ruiz Carrascal

**Nº de investigadores/as:** 0

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT (Ministerio de Ciencia y Tecnología)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 01/01/2006

- 19 Nombre del proyecto:** Técnicas de olfacción aplicables a la evaluación de la calidad de los de alimentos

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carmen García González

**Nº de investigadores/as:** 0

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2003 - 01/01/2005

- 20 Nombre del proyecto:** Aplicación de Técnicas de Análisis de Imágenes con Resonancia Magnética para el Estudio del Proceso de Maduración del Jamón Ibérico

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo García Rodríguez

**Nº de investigadores/as:** 0

**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 01/01/2004

- 21 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de los factores genéticos (líneas productoras) y de procesado (salazón y temperatura) asociados a la aparición de texturas anómalas

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso

**Nº de investigadores/as:** 0

**Entidad/es financiadora/s:**

FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 01/01/2001

- 22 Nombre del proyecto:** Optimización de la evaluación genética de cerdos Ibéricos con inclusión de parámetros de calidad en la materia prima y en los productos elaborados

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

FEDER

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1999 - 01/01/2001

- 23 Nombre del proyecto:** Hacia el establecimiento de compuestos y parámetros objetivos indicadores de la calidad en el Jamón Ibérico

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1996 - 01/01/1999

- 24 Nombre del proyecto:** Caracterización de la materia prima en diferentes líneas y cruces del cerdo Ibérico y su relación con la calidad del jamón

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1996 - 01/01/1998

- 25 Nombre del proyecto:** Dietary treatment and oxidative stability of muscles and meat products (DIET-OX). Nutritive value, sensory quality and safety

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Clemente López Bote**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

Programa AAIR (CEE)

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1994 - 01/01/1998

- 26 Nombre del proyecto:** Estudio de la influencia de la alimentación y de las condiciones del procesado sobre los cambios madurativos en el jamón Ibérico como base para su tipificación y la optimización de la calidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1993 - 01/01/1996

- 27 Nombre del proyecto:** Evaluación tecnológica y toxicológica de los mohos que se desarrollan en el jamón curado.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Ángel Asensio Pérez**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**





Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1992 - 01/01/1995**28 Nombre del proyecto:** Bases para la Caracterización de la Calidad del Jamón Curado de Cerdo Ibérico y Blanco mediante la Evaluación de Parámetros bioquímicos y Sensoriales**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1989 - 01/01/1992**29 Nombre del proyecto:** Estudio y caracterización de los Jamones de la Región Extremeña**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso**Nº de investigadores/as:** 0**Entidad/es financiadora/s:**

Junta de Extremadura

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1987 - 01/01/1989**30 Nombre del proyecto:** Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Edimburgo, Reino Unido**Nº de investigadores/as:** 45**Tipo de participación:** Otros**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas****1 Nombre del proyecto:** Investigación de la técnica de superenfriamiento y estudio de nuevas formulaciones en productos de V gama de carne de cordero y cerdo ibérico ecológicos**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera; Jorge Ruiz; Trinidad Pérez-Palacios; Sonia Ventanas**Nº de investigadores/as:** 4**Fecha de inicio:** 22/01/2023**Duración:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 18.000**Cuantía subproyecto:** 18.000**2 Nombre del proyecto:** Sistema para la clasificación de piezas de alto valor comercial en la industria del porcino aplicando tecnología hiperespectral**Identificar palabras clave:** Ingenierías; Tratamiento de datos**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Trinidad Pérez Palacios**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es participante/s:** Ambling Ingenieria y Sevicios**Entidad/es financiadora/s:**

Amblng Ingenieria y Servicios

**Cód. según financiadora:** 061/21



**Fecha de inicio:** 12/12/2020  
**Cuantía total:** 31.878  
**Identificar palabras clave:** Ingenierías

**Duración:** 6 meses  
**Cuantía subproyecto:** 31.878

- 3** **Nombre del proyecto:** Análisis de tóxicos en carnes cocinadas en hornos de vapor supercalentados  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud; Tecnología de alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jorge Ruiz Carrascal

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** BSH Electrodomésticos España, S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH Electrodomésticos España, S.A.

**Cód. según financiadora:** 171/20

**Fecha de inicio:** 09/10/2020

**Duración:** 6 meses

**Cuantía total:** 6.309

**Cuantía subproyecto:** 6.309

**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos

- 4** **Nombre del proyecto:** Mejora de calidad y seguridad en producción de carnes de caza  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud; Tecnología de alimentos

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Josué Delgado Perón

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** Manuel Rosa Oriz

**Entidad/es financiadora/s:**

Manuel Rosa Ortiz

**Cód. según financiadora:** 204/20

**Fecha de inicio:** 01/09/2020

**Duración:** 9 meses

**Cuantía total:** 4.050

**Cuantía subproyecto:** 4.050

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud; Tecnología de alimentos

- 5** **Nombre del proyecto:** Título del proyecto o contrato: Optimización de las condiciones termohigrométricas de salado de pernils para la elaboración de jamón

**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos

**Ámbito geográfico:** Contrato Investigación

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Trinidad Pérez Palacios

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

INNDEO

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Cód. según financiadora:** 025/19

**Fecha de inicio:** 10/01/2019

**Duración:** 4 meses

**Cuantía total:** 7.500

**Cuantía subproyecto:** 0

- 6** **Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de fermentación y sdecado para la producción de salchichas.

**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

B.S.H España

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Cód. según financiadora:** 256/18**Fecha de inicio:** 01/07/2018**Duración:** 6 meses**Cuantía total:** 16.500**Cuantía subproyecto:** 0**7 Nombre del proyecto:** Evaluación de la calidad de jamones ibérico mediante MRI-Visión por computador.**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Trinidad Pérez Palacios**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

Sierra del Silencio

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Cód. según financiadora:** 285/18**Fecha de inicio:** 31/05/2018**Duración:** 6 meses**Cuantía total:** 15.222,22**Cuantía subproyecto:** 0**8 Nombre del proyecto:** Mejora tecnológica del proceso de refrigeración para incrementar la vida útil y comercialización de la carne de cordero**Identificar palabras clave:** Tecnología de alimentos**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jorge Ruiz Carrascal**Nº de investigadores/as:** 3**Cód. según financiadora:** 377/18**Fecha de inicio:** 01/01/2018**Duración:** 24 meses**Cuantía total:** 17.000**Cuantía subproyecto:** 0**9 Nombre del proyecto:** Alargamiento de la vida útil en productos cárnicos y comidas preparadas de ovino**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

AENOR

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Cód. según financiadora:** 190/17**Fecha de inicio:** 20/10/2017**Duración:** 10 días**Cuantía total:** 600**Cuantía subproyecto:** 0**10 Nombre del proyecto:** Potenciación de los aspectos saludables de los productos cárnicos**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** David Morcuende Sánchez



**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** SECADEROS DE ALMAGUER-UEX

**Entidad/es financiadora/s:**

SECADEROS DE ALMAGUER

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Toledo, Castilla-La Mancha, España

**Cód. según financiadora:** 191/17

**Fecha de inicio:** 01/10/2017

**Duración:** 4 meses

**Cuantía total:** 3.840,46

**Cuantía subproyecto:** 3.840,46

**11 Nombre del proyecto:** Viabilidad del uso de un prototipo de espectroscopía infrarroja para determinar el punto óptimo de cocinado sous vide en carne y pescado

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Trinidad Pérez Palacios

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** BSH-UEX

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Zaragoza, Aragón, España

**Cód. según financiadora:** 100/17

**Fecha de inicio:** 01/05/2017

**Duración:** 12 meses

**Cuantía total:** 18.553,33

**Cuantía subproyecto:** 18.553,33

**12 Nombre del proyecto:** Estudio del estado del arte de las tecnologías para el aumento de la vida útil de carne fresca y en concreto de las estrategias de aplicación a las canales de cordero

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera Rojas

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** OVISO-UEX

**Entidad/es financiadora/s:**

OVISO

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Villanueva de la Serena, Extremadura, España

**Cód. según financiadora:** 037/17

**Fecha de inicio:** 22/02/2017

**Duración:** 1 mes - 20 días

**Cuantía total:** 3.025

**Cuantía subproyecto:** 3.025

**13 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos cárnicos horneados de cruce Duroc de alta jugosidad mediante inyección de nuevas formulaciones de salmuera

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

AENOR

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España



**Cód. según financiadora:** 178/16  
**Fecha de inicio:** 04/11/2016  
**Cuantía total:** 600

**Duración:** 10 días  
**Cuantía subproyecto:** 0

**14 Nombre del proyecto:** Determinación de la calidad sensorial y microbiológica del jamón de jabali

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alicia Rodríguez Jiménez

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** GRUPO DIDRA-UNEX

**Entidad/es financiadora/s:**

GRUPO DIDRA

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Extremadura, España

**Cód. según financiadora:** 166/116

**Fecha de inicio:** 03/11/2016

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 2.433

**Cuantía subproyecto:** 2.433

**15 Nombre del proyecto:** Supplementation with Mg as an innovative dietary means for increasing the oxidative stability of broiler tissues

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIO ESTÉVEZ

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** UEx-TIMAB INDUSTRIES

**Entidad/es financiadora/s:**

TIMAB INDUSTRIES

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Francia

**Cód. según financiadora:** 096/16

**Fecha de inicio:** 28/06/2016

**Duración:** 7 meses

**Cuantía total:** 41.768

**Cuantía subproyecto:** 41.768

**16 Nombre del proyecto:** Enriquecimiento en ácidos grasos w-3 y licopeno de patés y cremas

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Teresa Antequera Rojas

**Entidad/es participante/s:** Huerta Arconocal-CDTI

**Entidad/es financiadora/s:**

CDTI-Huerta Alacornocal

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Sta Amalia, Extremadura, España

**Cód. según financiadora:** IDI-20160346

**Fecha de inicio:** 11/03/2016

**Duración:** 24 meses

**Cuantía total:** 26.087,6

**Cuantía subproyecto:** 26.087,6

**17 Nombre del proyecto:** Desarrollo de modelos para monitorizar mediante NIRs las condiciones de cocinado de carnes, pescados y vegetales

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** UEx/BSH Electrodomésticos España  
**Entidad/es financiadora/s:**  
BSH Electrodomésticos España, S.A.

**Cód. según financiadora:** 008/16

**Fecha de inicio:** 01/01/2016

**Duración:** 1 año - 12 meses

**Cuantía total:** 14.739,67

**Cuantía subproyecto:** 0

**18 Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de cocinado de alimentos confitados mediante el control de tiempo-temperatura a través de un sistema de inducción de temperatura controlada

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH Electrodomésticos España, S.A.

**Cód. según financiadora:** 230/14

**Fecha de inicio:** 01/11/2014

**Duración:** 1 año - 12 meses

**Cuantía total:** 11.220

**Cuantía subproyecto:** 0

**19 Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto del lavado con agua ozonizada en la conservación de piezas cárnicas de ciervo

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Angel Asensio

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

SIN FINANCIACIÓN

**Cód. según financiadora:** 024/14

**Fecha de inicio:** 05/03/2014

**Duración:** 9 meses

**Cuantía total:** 0

**Cuantía subproyecto:** 0

**20 Nombre del proyecto:** Estudio de los cambios físico-químicos, con especial atención al desarrollo de reacciones de Maillard, en caldos decarne y alimentos confitados cocinados a diferentes condiciones de tiempo y temperatura

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH Electrodomésticos España



**Cód. según financiadora:** 110/13  
**Fecha de inicio:** 15/07/2013  
**Cuantía total:** 10.450

**Duración:** 1 año - 12 meses  
**Cuantía subproyecto:** 0

**21 Nombre del proyecto:** Proceso y prototipo para elaborar un nuevo embutido crudo curado a partir de carne fresca.

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Jamón y Salud

**Cód. según financiadora:** 188/13

**Fecha de inicio:** 01/06/2013

**Cuantía total:** 18.000

**Cuantía subproyecto:** 0

**22 Nombre del proyecto:** Procesos alternativos al cebo tradicional de palmípedas para la obtención de foie-gras(Contrato de I+D).

**Identificar palabras clave:** Productos alimenticios

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jorge Ruiz Carrasacal

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura

**Entidad/es financiadora/s:**

Canard, S.A.

**Cód. según financiadora:** 011/13

**Fecha de inicio:** 01/02/2013

**Cuantía total:** 10.000

**Cuantía subproyecto:** 0

**23 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos reestructurados de carne de cordero

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera; Jorge Ruiz

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Uex y Oviso

**Entidad/es financiadora/s:**

Oviso

**Cód. según financiadora:** 009/11

**Fecha de inicio:** 20/01/2011

**Cuantía total:** 27.872,89

**Duración:** 12 meses

**Cuantía subproyecto:** 0

**24 Nombre del proyecto:** Ácido linolénico como precursor de CLA ruminal y su influencia sobre el perfil de ácidos grasos de la carne de cordero: caracterización nutricional(Contrato de investigación (CDTI)).

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera y Jorge Ruiz

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** UEx y OVISO

**Entidad/es financiadora/s:**

OVISO

**Cód. según financiadora:** 252/09

**Fecha de inicio:** 03/11/2009

**Cuantía total:** 22.686

**Cuantía subproyecto:** 0

**25 Nombre del proyecto:** Evaluación de la Alimentación recibida por los cerdos ibéricos en la etapa de final de cebo utilizando diferentes técnicas instrumentales de análisis. Aplicabilidad y fiabilidad.(DE I+D).

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** INIA, Univ de Salamanca, UEx,...

**Entidad/es financiadora/s:**

INIA

**Cód. según financiadora:** 029/09

**Fecha de inicio:** 19/03/2009

**Cuantía total:** 60.344

**Duración:** 29 meses

**Cuantía subproyecto:** 0

**26 Nombre del proyecto:** Estrategias multidisciplinares para la consecución de productos de cerdo adecuados a las exigencias de los consumidores. (PROCADECO)(DE I+D).

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** J. Ruiz y T. Antequera

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** UEx y Vitaecaps S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

Vitaecaps S.A. (CDTI)

**Cód. según financiadora:** 064/09

**Fecha de inicio:** 13/02/2009

**Cuantía total:** 135.000

**Duración:** 3 años

**Cuantía subproyecto:** 0

**27 Nombre del proyecto:** Pericial Juzgado de 1ª Instancia nº 1 de Béjar.(Peritaje).

**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Barón de Ley y Brisa

**Entidad/es financiadora/s:**

Juzgado de Béjar

**Cód. según financiadora:** 185/08

**Fecha de inicio:** 19/06/2008

**Cuantía total:** 15.200

**Duración:** 2 meses

**Cuantía subproyecto:** 0





- 28** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos reestructurados de cerdo ibérico  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Teresa Antequera  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura y Resti, S.A.  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CDTI  
**Cód. según financiadora:** 223/07  
**Fecha de inicio:** 20/12/2007 **Duración:** 24 meses  
**Cuantía total:** 108.096 **Cuantía subproyecto:** 0
- 29** **Nombre del proyecto:** Estudio y Caracterización de la materia prima y productos del cerdo ibérico  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura, AECERIBER,  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AECERIBER  
**Cód. según financiadora:** 033/03  
**Fecha de inicio:** 15/09/2003 **Duración:** 24 meses  
**Cuantía total:** 81.864 **Cuantía subproyecto:** 0
- 30** **Nombre del proyecto:** Preparación de extractos de jamón Ibérico para el estudio de su aroma  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura/ LUCTA  
**Entidad/es financiadora/s:**  
LUCTA  
**Cód. según financiadora:** 054/93  
**Fecha de inicio:** 15/07/1993 **Duración:** 12 meses  
**Cuantía total:** 6.753 **Cuantía subproyecto:** 0
- 31** **Nombre del proyecto:** Caracterización de grasas de cerdo ibérico con disitntos tipos de alimentación. Métodos analíticos rápidos que permitan diferenciar las disitntas calidades de la materia prima  
**Identificar palabras clave:** Ciencias naturales y ciencias de la salud  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas Barroso  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Extremadura y Carcesa  
**Entidad/es financiadora/s:**



CARCESA

**Cód. según financiadora:** 91**Fecha de inicio:** 01/12/1991**Cuantía total:** 3.795**Duración:** 9 meses**Cuantía subproyecto:** 0

- 32 Nombre del proyecto:** "el estudio de métodos analíticos rápidos de caracterización del jamón Ibérico"(Convenio de Colaboración).  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Ventanas  
**Nº de investigadores/as:** 0  
**Entidad/es participante/s:** Univeridad de Extremadura y Denominación de Origen Dehesa de Extremadura  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Consejo de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.  
**Cuantía total:** 0

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Emulsión y microcápsulas de aceite de pescado: Procedimiento de obtención y composición alimentaria que las contiene  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** Trinidad Pérez-Palacios; Estefanía Jiménez-Martín; Jorge Ruiz; Teresa Antequera  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Cód. de referencia/registro:** 2598202 **Nº de solicitud:** 201631590  
**País de inscripción:** España, Extremadura  
**Fecha de registro:** 17/11/2017  
**Fecha de concesión:** 17/11/2017  
**Patente española:** Si **Patente UE:** Si  
**Patente internacional no UE:** No **Patente PCT:** No  
**Licencias:** No  
**C. Autón./Reg. de explotación:** Extremadura, España
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Método de Control Analítico de la carne de cerdo  
**Inventores/autores/obtentores:** J. F. Tejeda Sereno C. García González T. Antequera Rojas; J. Ventanas Barroso.  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Extremadura  
**Nº de solicitud:** P9901519  
**País de inscripción:** Desconocido



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 38

**Fecha de aplicación:** 18/12/2023

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** T. Antequera; D. Caballero; S. Grassi; B. Uttaro; T. Pérez-Palacios. Evaluation of fresh meat quality by Hyperspectral Imaging (HSL), Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Magnetic Resonance Imaging (MRI): a review. *Meat Science*. 172, 2021.

**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si

**Índice de impacto:** 3,644
- 2** J.F. Tejada; G. Gandemer; C. García; M. Viau; T. Antequera. Contents and composition of individual phospholipid classes from biceps femoral related to rearing system in Iberian pig. *Food Chemistry*. 338, 2021.

**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si

**Índice de impacto:** 6,306
- 3** A. Jamhidi; T. Antequera; J.C. Solomando; T. Pérez-Palacios. Microencapsulation of oil and protein hydrolysate from fish within a high-pressure homogenized double emulsion. *Journal of Food Science and Technology*. 2020.

**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 1,946 **Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 75 **Num. revistas en cat.:** 139
- 4** J.C. Solomando; T. Antequera; J. Ruiz; T. Pérez-Palacios. Improvement of encapsulation and stability of EPA and DHA from monolayered and multilayered emulsions by high-pressure homogenization. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44, 2020.

**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 1,405 **Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 102 **Num. revistas en cat.:** 139
- 5** J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Study on fish oil microcapsules as neat and added to meat model system: Enrichment and bioaccessibility of EPA and DHA. *LWT- Food Science and Technology*. 120, 2020.

**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 4,006 **Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 28 **Num. revistas en cat.:** 139

- 6** J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Evaluating the use of fish microcapsules as omega 3 vehicle in cooked and dry sausage as affected by their processing, storage and cooking. *Meat Science*. 162, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 3,579 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 29 **Num. revistas en cat.:** 139
- 7** J.C. Solomando; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Lipid digestion and oxidative stability in w-3 enriched meat model systems: effects of fish oil microcapsules and processing or culinary cooking. *Food Chemistry*. 328, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 6,306 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 6 **Num. revistas en cat.:** 139
- 8** Lipid digestion products in meat derivatives enriched with fish oil microcapsules. *Journal of Functional Foods*. 31, pp. 31 - 139. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 3,701 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 31 **Num. revistas en cat.:** 139
- 9** A. González-Mohino; T. Pérez-Palacios; T. Antequera; J. Ruiz; L. Souza; A. Grassi. Monitoring the Processing of Dry Fermented Sausages with a Portable NIRs Device. *Foods*. 9, pp. 1294. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 4,092
- 10** J.C. Solomando; T. Antequera; A. Martin; T. Pérez-Palacios. Effect of omega-3 Microcapsules Addition on the Profile of Volatile Compounds in Enriched Dry-Cured and Cooked Sausages. *Foods*. 9, pp. 1683. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 4,092
- 11** A. Jamshidi; T. Antequera; J.C. Solomando; T. Pérez-Palacios. Microencapsulation of oil and protein hydrolysate from fish within a high-pressure homogenized double emulsion. *Journal of Food Science and Technology*. 57, pp. 60 - 69. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** No  
**Índice de impacto:** 1,946
- 12** J.C. Solomando; T. Antequera; S. Ventanas; T. Pérez-Palacios. Sensory and profile and consumer perception of meat products enriched with EPA and DHA using fish oil microcapsules. *International Journal of Food Science and Technology*. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** No  
**Índice de impacto:** 2,773



- 13** D. Caballero; A. Caro; J.M. Amigo; M.M. Ávila; T. Antequera; T. Pérez-Palacios. Radial texture: a new approach to analyze Meat Quality by using MRI. Lecture Notes in Computer Science LNCS 11401. 1, pp. 479 - 486. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** SNIP **Categoría:** Computer Science (miscellaneous)  
**Índice de impacto:** 0,655 **Revista dentro del 25%:** Si
- 14** M.M. Ávila; M.L Durán; D. Caballero; T. Antequera; T. Pérez-Palacios; E.Cernadas; M. Fernández-Delgado. Magnetic Resonance Imaging, texture analysis and regression techniques to non-destructively predict the quality characteristics of meat pieces. Engineering Applications of Artificial Intelligence. 82, pp. 110 - 125. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Computer Science Applications  
**Índice de impacto:** 2,819 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 32 **Num. revistas en cat.:** 132
- 15** T. Pérez-Palacios; J. Ruiz; J.C. Solomando; T. Antequera. Strategies for enrichment in omega-3 fatty acids aiming for healthier meat products. Food Reviews International. 35, pp. 485 - 503. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 3,100 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 28 **Num. revistas en cat.:** 133
- 16** J. Ruiz; M. Roldán; F. Refolio; T. Pérez-Palacios; T. Antequera. Sous-vide cooking of meat: A Maillarized approach. International Journal of Gastronomy and Food Science. 16, pp. 1 - 9. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 2,186 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 65 **Num. revistas en cat.:** 139
- 17** A. González-Mohino; T. Antequera; T. Pérez-Palacios; S. Ventanas. Napping combined with ultra-flash profile (UFP) methodology for sensory assessment of cod and pork subjected to different cooking methods and conditions. European Food Research and Technology. 254, pp. 2221 - 2231. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** No  
**Índice de impacto:** 2,056 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Posición de publicación:** 58
- 18** T. Pérez-Palacios; D. Caballero; A. González-Mohino; J. Mir-Bell; T. Antequera. Near Infrared Reflectance spectroscopy to analyse texture related characteristics of sous vide pork loin. Journal of Food Engineering. 263, pp. 417 - 423. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 3,625 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 135
- 19** T. Pérez-Palacios; A. Caro; T. Antequera; D. Caballero. Non destructive analysis of loin by magnetic resonance imaging and fractals. Archivos de Zootecnia. 1, pp. 177 - 179. 2018.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Animal Science and Zoology

**Índice de impacto:** 0,2  
**Posición de publicación:** 307

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 401

- 20** T. Pérez-Palacios; J. Ruiz; E. Jiménez-Martín; J.C. Solomando; T. Antequera. Improving the lipid profile of ready to cook meat products by addition of omega-3 microcapsules: effect on oxidation and sensory analysis. *Journal of the Science of Food and Agricultural*. 98, pp. 5302 - 5312. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 2,379

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 42

**Num. revistas en cat.:** 133

- 21** C. Aquilani; E. Jiménez-Martín; T. Antequera; R. Bocci; T. Pérez-Palacios; C. Pugliese. Cinta Senese burgers with omega-3 fatty acids: effect of storage and type of enrichment on quality characteristics. *Archivos de Zootecnia*. 1, pp. 217 - 220. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Animal Science and Zoology

**Índice de impacto:** 0,2

**Posición de publicación:** 307

**Num. revistas en cat.:** 401

- 22** A. González-Mohino; T. Antequera; S. Ventanas; D. Caballero; J. Mir-Bell; T. Pérez-Palacios. Near-infrared spectroscopy-based analysis to study sensory parameters on pork loins as affected by cooking methods and conditions. *Journal of the Science of Food and Agricultural*. 98, pp. 4227 - 4236. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 2,379

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 42

**Num. revistas en cat.:** 133

- 23** D. Caballero; A. Caro; A.B. Bjarne; K. Ersbøll; J.M. Amigo; T. Pérez-Palacios; T. Antequera. Comparison of different image analysis algorithms on MRI to predict physico-chemical and sensory attributes of loin. *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems*. 180, pp. 54 - 63. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 2,701

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 24

**Num. revistas en cat.:** 123

- 24** C. Aquilani; T. Pérez-Palacios; F. Sirtori; E. Jiménez-Martín; T. Antequera; C. Pugliese. Enrichment of Cinta Senese burgers with omega-3 fatty acids. Effect of type of addition and storage conditions on quality characteristics. *Grasas y Aceites*. 69, pp. 235 - 248. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 0,564

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 114

**Num. revistas en cat.:** 133

- 25** M.M. Ávila; D. Caballero; T. Antequera; M.L. Durán; A. Caro; T. Pérez-Palacios. Applying 3D texture algorithms on MRI to evaluate quality traits of loin. *Journal of Food Engineering*. 222, pp. 258 - 266. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 3,197

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 20

**Num. revistas en cat.:** 133

- 26** D. Caballero; T. Antequera; A. Caro; J.M. Amigo; K. Ersbøll; A. B. Ersboll; T. Pérez-Palacios. Analysis of MRI by fractals for prediction of sensory attributes: A case study in loin. *Journal of Food Engineering*. 227, pp. 1 - 10. 2018.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 3,197

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 20

**Num. revistas en cat.:** 133

- 27** Trinida Pérez-Palacios; Daniel Caballero Jorna; Teresa Antequera; María Luisa Durán; Mar Ávila; Andrés Caro. Optimization of MRI acquisition and texture analysis to predict physicochemical parameters of loins by data mining. *Food and Bioprocess and Technology*. 10, pp. 750 - 758. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Índice de impacto:** 2,576

**Posición de publicación:** 26

**Num. revistas en cat.:** 130

- 28** Daniel Caballero; Teresa Antequera; Andrés Caro; Mar Ávila; Pablo G. Rodríguez; Trinidad Pérez. Non destructive analysis of sensory traits of dry cured loins by MRI computer vision techniques and data mining. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 97, pp. 2942 - 2952. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 2,463

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 32

**Num. revistas en cat.:** 130

- 29** Daniel Caballero; Andrés Caro; Mar Ávila; Pablo G. Rodríguez; Teresa Antequera; Trinidad Pérez-Palacios. New fractal features and data mining to determine food quality based on MRI. *IEEE Latin America Transactions*. 15, pp. 1777 - 1784. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

- 30** Daniel Caballero; Trinidad Pérez-Palacios; Andrés Caro; José Manuel Amigo; Anders B Dalh; Bjarne K. Ersboll; Teresa Antequera. Prediction of pork quality parameters by applying fractals and data mining on MRI. *Food Research International*. 99, pp. 739 - 747. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 3,086

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 21

**Num. revistas en cat.:** 130

- 31** Daniel Franco, Teresa Antequera, Samantha Cristina de Pinho, Estefanía Jiménez, Trinidad Pérez-Palac. Strategies for obtaining healthier foods. The use of Microencapsulation by Spray-Drying and its applications in Meat Products. 1 - 11, pp. 333 - 362. Nova Science Publishers, 2017. ISBN ISBN: 978-1-53612-185-8

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

- 32** Trinidad Pérez\_palacios; Joana Eusebio; Silvina Ferro Palma; Maria João Carvalho; Jorge Mir; Teresa Antequera. Taste compounds and consumer acceptance of chicken soups as affected by cooking conditions. *International Journal of Food Properties*. 20, pp. 154 - 165. 2017.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science



**Índice de impacto:** 1,51  
**Posición de publicación:**

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 130

- 33** Caballero, D.; Caro, A.; Ávila, M.M.; T. Antequera; T Pérez-Palacios. New fractal features and data mining to determine food quality bases on MRI. IEEE Latin America Transaction. 15, pp. 1777 - 1764. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0,502  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** No
- 34** T Pérez-Palacio; D. Caballero; T. Antequera; M.L Durán; M.M. Ávila; A. Caro. Optimization of MRI Acquisition and Texture Analysis to Predict Physico-Chemical Parameters of loins by Data Mining. Food and Bioprocess Technology. 10, pp. 750 - 758. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,574  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si
- 35** Non-destructive analysis of sensory traits of dry cured loins by MRI-computer vision techniques and data mining. Journal of the Science of Food and Agriculture. 97, pp. 2942 - 2952. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,379  
**Posición de publicación:** 42  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 36** D. Caballero; T Pérez-Palacios; A. Caro; J.M. Amigo; J.M. Dahl; A. B. Ersboll; T. Antequera. Prediction of pork quality parameters by applying fractals and data mining on MRI. Food Research International. 99, pp. 739 - 747. 2017.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,250  
**Posición de publicación:** 21  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133
- 37** Liménez-Martín, E.; Antequera Rojas, T.; Gharsallaoui, A.; Ruiz Carrascal, J.; Pérez-Palacios, T. Fatty acid composition in double and multilayered microcapsules of w-3 as affected by storage conditions and type of emulsions. Food Chemistry. 194, pp. 476 - 486. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,529  
**Posición de publicación:** 6  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 130
- 38** Caballero, D.; Antequera, A.; Durán, M.L.; Pérez-Palacios, T. Data Mining on MRI-Computational Texture features to Predict Sensory Characteristics in Ham. Food and Bioprocess Technology. 9 - 4, pp. 699 - 708. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,576  
**Posición de publicación:** 6  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 130



- 39** Caballero, D.; caro, A.; Rodríguez, P.G.; Durán, M.L.; Ávila, M.M.; Palacios, R.; Antequera, T.; Pérez-Palacios, T. Modeling salt diffusion in Iberian ham by applying MRI and data mining. *Journal of Food Engineering*. 189, pp. 115 - 122. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 3,199 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 17 **Num. revistas en cat.:** 130
- 40** Estefanía Jiménez Martín; Teresa Antequera; Adem Gharsallaoui; Jorge Ruiz; Trinidad Pérez-Palacios. Enrichment of chicken nuggets with microencapsulated omega-3 fish oil: Effect of frozen storage time on oxidative stability and sensory quality. *Food and Bioprocess Technology*. 2016.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 2,576 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 130
- 41** Pérez-Palacios, T.; Barroso, M.A.; Ruiz, J.; Antequera, T. A rapid and accurate extraction procedure for analysing free amino acids in meat samples by GC-MS. *International Journal of Analytical Chemistry*. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Categoría:** Analytical Chemistry  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** No  
**Índice de impacto:** 0,901 **Num. revistas en cat.:** 76  
**Posición de publicación:** 61
- 42** Roldán, M.; Loebner, J.; Degen, J.; Henle, T.; Antequera, T.; Ruiz-Carrascal, J. Advanced glycation end products, physico-chemical and sensory characteristics of cooked lam loins affected by cooking method and addition of flavour precursors. *Food Chemistry*. 168, pp. 487 - 495. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Categoría:** Food Science  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 4,529 **Num. revistas en cat.:** 129  
**Posición de publicación:** 7
- 43** Roldán, M.; Ruiz, J.; del Pulgar, J.S.; Pérez-Palacios, T.; Antequera, T. Volatile compounds profile of sous-vide cooked lamb loins at different temperature-time combinations. *Meat Science*. 100, pp. 52 - 57. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Categoría:** Food Science  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 3,126 **Num. revistas en cat.:** 130  
**Posición de publicación:** 19
- 44** Jiménez-Martín, E.; Gharsallaoui, A.; Pérez-Palacios, T.; Ruiz-Carrascal, J.; Antequera-Rojas, T. Volatile compounds and physicochemical characteristics during storage of microcapsules from different fish oil emulsions. *Food and Bioprocess Technology*. 96, pp. 52 - 64. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 1,97 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 46 **Num. revistas en cat.:** 130



- 45** Medina, M.; Antequera, T.; Ruiz, J.; Jiménez-Martín, E.; Pérez-Palacios, T. Quality characteristics of fried lam nuggets from low-value meat cuts: effect of formulation and freezing storage. *Food Science International*. 21 - 7, pp. 503 - 511. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 0,991 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 79 **Num. revistas en cat.:** 130
- 46** Estefanía Jiménez Martín; Adem Gharsallaoui; Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Teresa Antequera. Suitability of using mono and multilayered emulsions for microencapsulation of w-3 fatty acids by spray drying. *Food and Bioprocess Technology*. 8, pp. 100 - 111. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 2,576 **Num. revistas en cat.:** 130  
**Posición de publicación:** 26
- 47** Mar Roldán; Teresa Antequera; Alejandro Hernández; Jorge Ruiz. Physicochemical and microbiological changes during the refrigerated storage of la,b loins sous-vide cooked at different combinations of time and temperature. *Food Science and Technology International*. 21, pp. 512 - 522. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 0,991 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 79 **Num. revistas en cat.:** 123
- 48** Jorge Ruiz, Trinidad Pérez-Palacios, Nanna Viereck and Teresa Antequera. *Handbook of Food Analysis*. Third Edition. Phospholipids. 1, pp. 491 - 503. CRC Press, 2015. ISBN ISBN-13: 978-1-4822-9784  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 49** Ávila, M.M.; Caballero, D.; Durán, M.L.; Caro, A.; Pérez-Palacios, T.; Antequera, T. Including 3d-textures in a computer vision system to analyze quality traits of loin. *Lectures Notes in Computer Science*. 9163, pp. 456 - 465. 2015.  
**Tipo de producción:** Artículo **Categoría:** Computer Science (miscellaneous)  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** No  
**Índice de impacto:** 0,370
- 50** Mar Roldán; Teresa Antequera; Mónica Armenteros; Jorge Ruiz. Effect of different temperature-time combinations on lipid and protein oxidation of sous vide cooked lamb loins. *Food Chemistry*. 149, pp. 129 - 136. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo **Categoría:** Food Science  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 3,391 **Num. revistas en cat.:** 123  
**Posición de publicación:** 8
- 51** Teresa Antequera; Trinidad Perez-Palacios; Elena Rodas; Mar Rodriguez; Juan José Cordoba. Effect of muscle type and frozen storage on the quality parameters of Iberian restructured meat preparations. *Food Science and Technology International*. 20(7) - 0, pp. 543 - 554. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 0,838 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 81 **Num. revistas en cat.:** 123



- 52** Roldán, M; Antequera, T.; Pérez-Palacios, T.; Ruiz, J. Effect of Added phosphate and type of cooking method on physico-chemical and sensory features of cooked lamb loins. *Meat Science*. 97, pp. 69 - 75. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 2,615 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 21 **Num. revistas en cat.:** 123
- 53** Pérez-Palacios, T.; Caballero, D.; Caro, A.; Rodríguez, P.G.; Antequera, T. Applying data mining and computer vision techniques to MRI to estimate quality traits in Iberian hams. *Journal of Food Engineering*. 131, pp. 82 - 88. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 2,771 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 19 **Num. revistas en cat.:** 123
- 54** Mar Roldán; Teresa Antequera; Alberto Martín; Ana Isabel Mayoral; Jorge Ruiz. Effect of different temperature-time combinations on physicochemical microbiological textural and structural features of sous-vide cooked lam loins. *Meat Science*. pp. 572 - 578. 2013.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Food Science  
**Índice de impacto:** 2,615 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 21 **Num. revistas en cat.:** 123
- 55** A. Caro, P.G. Rodríguez, M.L. Durán, y T. Antequera. Active Contours for Real Time Application. *Perspectives on Pattern Recognition*. pp. 333 - 362. Nova Science Publishers, 2012. ISBN ISBN: 978-1-61209-118-1  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 56** Mónica Flores; Maria Concepción Aristoy; Teresa Antequera; Jose Manuel Barat; Fidel Toldrá. Effect of brine thawing/salting on endogenous enzyme activity and sensory quality of iberian dry-cured ham. *Food Microbiology*. pp. 247 - 254. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 57** Ruiz Jorge; Perez-Palacios Trinidad; Silva Antonio; Antequera Teresa; Estefanía Jiménez-Martín. A Gas Chromatography-Mass Spectrometry Method for the Determination of Free Amino Acids as their Dimethyl-tert-butylsilyl (TBDMS) Derivatives in Animal Source Food. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 2456 - 2463. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 58** Perez-Palacios Trinidad; Jorge Ruiz; Isabel Ferreira; Caterina Petisca; Teresa Antequera. Effect of solvent to sample ratio on total lipid extracted and fatty acid composition in meat products within different fat content. *Meat Science*. pp. 369 - 373. 2012.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 59** Trinidad Pérez-Palacios Teresa Antequera M<sup>a</sup> Luisa Durán Andrés Caro P.G. Rodríguez; Ramón Palacios. MRI as a tool for studying the effect of diets on fresh Iberian hams. *Food Chemistry*. pp. 0 - 0. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 60** Martín, D; Antequera, T; Muriel, E.; Pérez-Palacios, T.; Ruiz, J. Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the composition and quality traits of cooked loin. *Food Chemistry*. pp. 518 - 524. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 61** Raul Grau; Willian Albarracin; M. Trinidad; Teresa Antequera; José M. Barat. Use of simultaneous brine thawing/salting in dry-cured Iberian ham production. *Journal of Food Engineering*. pp. 316 - 325. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 62** Pérez-Palacios, T.; Ruiz, J.; Barat, J.M.; Martín, D.; Antequera, T. Pre-cure Freezing Effect on Physicochemical, Texture and Sensory Characteristics of Iberian Ham. *Food Science and Technology International*. pp. 127 - 133. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 63** Pérez-Palacios, T.; Antequera, T.; Durán, M.L.; Caro, A.; Rodriguez, P.G.; Palacios, R. MRI-based analysis of feeding background effect on fresh Iberian ham. *Food Chemistry*. 126, pp. 1366 - 1372. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 64** Caro, A.; Rodriguez, P.G.; Durán, M.L.; Antequera, M.T. Active Contours for real time applications. *Perspectives on Pattern Recognition*. pp. 173 - 186. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 65** Trinidad Pérez Palacios Jorge Ruiz; Teresa Antequera. Stereospecific Analysis of Phospholipid Classes in Skeletal Muscle from Rats fed with Different Fat Sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 6191 - 6197. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 66** Jorge Ruiz; Antequera, T.; Pérez-Palacios, T.; Durán, M.L.; Caro, A.; Rodriguez, P. MRI-based analysis, lipid composition and sensory traits for studying Iberian dry-cured hams from pigs fed with different diets. *Food Research International*. pp. 248 - 254. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 67** Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Koen Dewettinck; Thien Trungle; Teresa Antequera. Muscle individual phospholipid classes throughout the processing of dry cured ham: influence of pre-cure freezing. *Meat Science*. pp. 431 - 436. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 68** Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Koen Dewettinck; Thien Trungle; Teresa Antequera. Individual phospholipid classes from Iberian pig meat affected by diet. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58, pp. 1755 - 1760. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 69** Trinidad Peacate; rez-Palacios Jorge Ruiz Fidel Toldraacute; ; Teresa Antequera. Influencia de la congelación de pernils Ibéricos sobre parámetros físico-químicos de la materia prima (I). *Eurocarne*. pp. 135 - 142. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 70** Trinidad Peacate; rez-Palacios Jorge Ruiz Joseacute; M. Barat Teresa Antequera. Influencia de la congelación de pernils ibéricos sobre parámetros físico-químicos y sensoriales del jamón curado (II). *Eurocarne*. pp. 92 - 100. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 71** Antonio Saacut; nchez Teresa Antequera Trinidad Peacut; rez-Palacios Raquel Rina y Rubeacut; n Molano. Análisis computacional de imágenes de resonancia magnética para estudiar la difusión de la sal en jamón ibérico durante la etapa de postsolado. Eurocarne. pp. 64 - 72. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 72** Trinidad Pérez- Palacios; Jorge Ruiz; José manuel Barat; Teresa Antequera. Influence of pre-cure freezing of Iberian ham on proteolytic changes throughout the ripening process. Meat Science. pp. 121 - 126. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 73** Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Diana Martín; Raúl Grau; Teresa Antequera. Influence of pre-cured freezing on the profile of volatile compounds during the processing of Ibreian Hams. Journal of the Science of Food and Agriculture. pp. 882 - 890. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 74** Trinidad Pérez-Palacios; Teresa Antequera; Rubén Molano; Pablo G. Rodríguez; Ramón Palacios. Sensory traits prediction in dry cured hams from fresh product via MRI and lípid composition. Journal of Food Engineering. pp. 152 - 157. 2010.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 75** J. Ruiz E. Muriel Trinidad Pérez-Palacios; T. Antequera. Analysis of Phospholipids in Muscle Food. En: Handbook of Muscle Food Analysis. Handbook of Muscle Food Analysis. pp. 167 - 186. Londres y Nueva York CRC Press, 2009. ISBN ISBN: 13:978-1-4200-4529-1  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 76** M. Flores M.C. Aristoy F. Toldrá J.M. Barat R. Grau T. Antequera; Jorge Ruiz. Influencia de la congelación de la materia prima en la calidad del jamón ibérico. Eurocarne. pp. 60 - 66. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 77** J. Ventanas T. Antequera J Hidalgo; J.F. Tejeda. La certificación de la alimentación y la calidad del jamón ibérico. AICE. pp. 0 - 0. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 78** Trinidad Pérez-Palacios Teresa Antequera Juan F. Tejeda; Jorge Ruiz. Subcutaneous and intramuscular lipids traits as tools for classifying Iberian pigs as function of their feeding background. Meat Science. pp. 632 - 640. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 79** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Trinidad Pérez Jorge Ruiz. Volatile compounds of fresh and dry-cured loin as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. Meat Science. pp. 549 - 556. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 80** M. Flores M.C. Aristoy M.T. Antequera J.M. Barat. Effect of prefreezing hams on endogenous enzyme activity during the processing of iberian dry-cured hams. Meat Science. pp. 241 - 246. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 81** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Trinidad Pérez Jorge Ruiz. Liver pate from pigs fed conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids. European Food Research and Technology. pp. 749 - 0. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 82** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Trinidad Pérez Jorge Ruiz. Quantitative changes in the fatty acid profile of lipid fractions of fresh loin from pigs as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids during refrigerated storage. Journal of Food Composition and Analysis. pp. 102 - 111. 2009.

**Tipo de producción:** Artículo

- 83** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Trinidad Pérez Jorge Ruiz. Volatile compounds of experimental liver paté from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. pp. 2096 - 2106. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 84** A. Caro P.G. Rodríguez E. Cernadas M.L. Durán; T. Antequera. Potential Fields as an External Force and Algorithmic Improvements in Deformable Models n *Computer Vision and Image Analysis. Progress in Computer Vision and Image Analysis*. SingaporeWorld Scientific, 2009. ISBN ISBN: 13 978-981-283-445-4  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 85** Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Mónica Flores; Raúl Grau; Teresa Antequera. Influence of pre-cure freezing Iberian hams on lipolytic changes and lipid oxidation throughout the ripening process. *International Journal of Food Science and Technolo*. pp. 2287 - 2295. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 86** Diana Martín Elena Muriel Teresa Antequera Trinidad Pérez Palacios; Jorge Ruiz. Fatty acid composition and oxidative susceptibility of meat and liver from pigs fed conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids. *Food Chemistry*. pp. 86 - 96. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 87** T. Pérez-Palacios J. Ruiz; T. Antequera. Perfil de ácidos grasos de la grasa subcutanea e intramuscular de cerdos ibéricos cebados en montanera y con piensos "alto oleico". *Eurocarne*. pp. 159 - 170. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 88** T. Pérez-Palacios J. Ruiz D. Martín E. Muriel and T. Antequera. Comparison of different methods for total lipid quantification. *Food Chemistry*. pp. 1025 - 1029. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 89** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Ana I. Andrés Jorge Ruiz. Oxidative changes of fresh loin from pig, caused by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acids, during refrigerated storage. *Food Chemistry*. pp. 730 - 737. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 90** Raúl Grau Willian Albarracín Fidel Toldrá Teresa Antequera José M. Barat. Study of salting and post-salting stages of fresh and thawed Iberian hams. *Meat Science*. pp. 677 - 682. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 91** Diana Martín Teresa Antequera Elena Muriel Trinidad Pérez-Palacios Jorge Ruiz. Effect of dietary conjugated linoleic acid in combination with monounsaturated fatty acids on the meat composition and quality traits of dry cured loin. *Meat Science*. pp. 1309 - 1313. 2008.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 92** Trinidad Pérez Palacios Jorge Ruiz. Improvement of a solid phase extraction method for separation of muscle phospholipids classes. *Food Chemistry*. pp. 875 - 879. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 93** E.Muriel A. I. Andrés M.J. Petró T. Antequera. Lipolytic and oxidative changes in iberian dry cured loin. *Meat Science*. pp. 325 - 333. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 94** Pérez-Palacios Antequera T. Muriel E.; Ruiz J. Stereospecific analysis of muscle phospholipid classes in skeletal muscle from rats fed different fat sources. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 6191 - 6197. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 95** Mar Ávila Marisa Durán Teresa Antequera Ramón Palacios and Marta Luquero. 3D Reconstruction on MRI to analyse marbling and fat level in Iberian loin. *Lecture Notes in Computer Science (LNCS)*. pp. 145 - 152. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 96** A. Caro P. Rodríguez T. Antequera R. Palacios. Feasible Application of Shape-based Classification. *Lecture Notes in Computer Science (LNCS)*. pp. 588 - 595. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 97** Diana Martín Teresa Antequera Elena González Clemente López; Jorge Ruiz. Changes in the fatty acid profile of the subcutaneous fat of swine throughout fattening as affected by dietary conjugated linoleic acid and monounsaturated fatty acid. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 10820 - 10826. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 98** T. Antequera E. Muriel M.L Durán P.G. Rodríguez; A. Caro. Imágenes de Resonancia magnética: una herramienta útil para la caracterización de productos ibéricos. *Eurocarne*. pp. 79 - 93. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 99** Teresa Antequera Andrés Caro and Pablo G. Rodríguez and T. Pérez. Monitoring the ripening process of Iberian ham by computer Vision on magnetic Resonance Imaging. *Meat Science*. pp. 561 - 567. 2007.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 100** A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán T. Antequera and E. Cernadas. MRI: Ripening Process of Ham Looking into living thing... through MRI. Looking into living thing... through MRI. pp. 140 - 152. INDIAPrism Publications, 2006. ISBN ISBN: 81-85405-03-4  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 101** T. Antequera. Procesado del Jamón Ibérico. *Sólo Cerdo Ibérico*. pp. 75 - 86. 2006.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 102** Muriel M.E Antequera M.T Petró M.J Andrés A.I; Ruiz J. Stereospecific analysis of fresh and dry cured muscle phospholipids from iberian pigs. *Food Chemistry*. pp. 437 - 443. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 103** M. J. Petró J.F. Tejada E. Muriel J. Ventanas T. Antequera. Study of the branched hydrocarbon fraction of intramuscular lipids from Iberian cured ham. *Meat Science*. pp. 129 - 134. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 104** E. Cernadas P.G. Rodríguez E. Muriel; T. Antequera. Analyzing Magnetic Resonance Images of Iberian Loin to predict its sensorial characteristics. *Computer Vision and Image Understanding*. pp. 345 - 361. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 105** A. Caro P.G. Rodríguez T. Antequera and R. Palacios. Correlation using Food Technology methods and Algorithmic Parameters. *International Transaction on Computer Science and*. pp. 121 - 129. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 106** A. Caro P.G. Rodríguez and T. Antequera. Examining Statistcal Correlation by comparing different Algorithmic Paradigms on Snakes. *Electronic Letters on Computer Vision and Image An*. pp. 1 - 10. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 107** M. J. Petró E. Muriel J.F. Tejeda J. Ventanas and T. Antequera. Characterization of the non-saponifiable hydrocarbon fraction of intramuscular lipids from iberian dry-cured ham and effect of diet using gas chromatography. *Journal of the Science and Food and Agriculture*. pp. 1040 - 1045. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 108** E. Muriel J. Ruiz; T. Antequera. Calidad de la carne de cerdo ibérico. *El Cerdo Ibérico. Las Carnes de Extremadura, II Edición*. pp. 71 - 86. Consejería de Sanidad y Consumo, 2005. ISBN ISBN: 84-95872-54-4  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 109** E. Muriel T. Antequera T. Pérez-Palacios; J. Ruiz. Análisis sensorial de lomo curado procedente de distintas estirpes de cerdo ibérico. *Sólo Cerdo Ibérico*. pp. 77 - 90. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 110** A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán M. Ávila T. Antequera and R. Gallardo. Thresholding methods on MRI to evaluate intramuscular fat level on Iberian ham. *Lecture Notes in Computer Science (LNCS-3523)*. pp. 697 - 704. 2005.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 111** María. J. Petró \* T. Antequera E. Muriel J.F. Tejeda J. Ventanas. Linear hydrocarbon content of intramuscular lipids of dry-cured Iberian ham. *Meat Science*. pp. 295 - 600. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 112** Elena. Muriel Jorge Ruiz Jesús Ventanas María Jesús Petró; Teresa Antequera. Meat quality characteristics in different lines of Iberian pigs. *Meat Science*. pp. 299 - 307. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 113** Elena Muriel Jorge Ruiz M<sup>a</sup> Jesús Petró Diana Martín and Teresa Antequera. Physicochemical and sensory characteristics of dry cured iberian loin from different iberian pig lines. *Food Science and Technology International*. pp. 117 - 125. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 114** M. J. Petró E. Muriel M.L Timón L. Martín and T. Antequera. Fatty acids and triacylglycerols profiles from different types of iberian dry-cured hams. *Meat Science*. pp. 71 - 77. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 115** E. Muriel T. Antequera M. J. Petró A.I. Andrés; J. Ruiz. Volatile compounds in Iberian dry cured loin. *Meat Science*. pp. 391 - 400. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 116** Ruiz J. Antequera T. Andres A.I. Petró M.J. and Muriel E. Improvement of a solid phase extraction method for analysis of lipid. *Analytica Chimica Acta*. pp. 201 - 205. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 117** Elena Muriel Teresa Antequera María Jesús Petró Diana Martín; Jorge Ruiz. Volatile compounds on the surface and within iberian dry cured loin. *European Food Research and Technology*. pp. 445 - 451. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 118** M<sup>a</sup> Jesús Petró Elena Muriel. Colesterol y óxidos de colesterol en jamón ibérico. *Eurocarne*. pp. 29 - 36. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo





- 119** A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán M. Ávila T. Antequera and R. Gallardo. A comparison of algorithm desing paradigms in Active Contours for Muscle Recognition. Lecture Notes in Computer Science (LNCS-3179). pp. 249 - 258. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 120** A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán J.A Ávila T. Antequera and R. Palacios. Evolutionary Active Contours for Muscle Recognition. Lecture Notes in Computer Science (LNCS-3212). pp. 150 - 157. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 121** A. Caro P.G. Rodríguez M Ávila T. Antequera and R. Palacios. Computer Vision Algorithms versus Traditional Methods in Food Technology: the desired Correlation. Lecture Notes in Computer Science (LNCS-3287). pp. 59 - 66. 2004.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 122** Teresa Antequera Elena Muriel Pablo G. Rodríguez Eva Cernadas and Jorge Ruiz. Magnetic Resonance Imaging as a Predictive Tool for Sensory Characteristics and Intramuscular Fat Content of Dry-Cured Loin. Journal of the Science of Food and Agriculture. pp. 268 - 274. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 123** Ramón Cava Mario Estévez David Morcuende Teresa Antequera. Evolution of fatty acids from intramuscular lipid fractions during ripening of Iberian hams as affected by alpha-tocopheryl acetate supplementation in di. Food Chemistry. pp. 191 - 207. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 124** A. Caro P.G. Rodríguez E. Cernadas M.L. Durán T. Antequera and R. Palacios. Potential Fields as an External Force and Algorithmic Improvements in deformable Models. Electronic Letters on Computer Vision and Image An. pp. 23 - 34. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 125** M.J. Petró M.L. Durán E. Cernadas M.Ávila T. A. A computer Vision system to discriminate Iberian pigs from ham images. Electronic Journal of Environmental, Agricultural. pp. 1 - 9. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 126** María J. Petró Jose A. García-Regueiro Elena Muriel Lourdes Martín; Teresa Antequera. Identification and Quantification of Cholesterol and Cholesterol Oxidation Products in Different Types of Iberian Hams. Journal of Agricultural and Food Chemistry. pp. 5786 - 5791. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 127** E. Muriel J. Ruiz; T. Antequera. Calidad de la carne de cerdo ibérico. El Cerdo Ibérico. Las Carnes de Extremadura. pp. 71 - 89. Junta de Extremadura, 2003. ISBN ISBN: 84-85263-10-3-09-X  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 128** Elena Muriel Jorge Ruiz M<sup>a</sup> Teresa Antequera. Estudio de predictores de calidad de carne fresca de cuatro estirpes de cerdo ibérico destinadas a la elaboración de productos curados. Sólo Cerdo Ibérico. pp. 73 - 82. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 129** Elena Muriel Jorge Ruiz M<sup>a</sup> Jesús Petró Ana Andrés; M<sup>a</sup> Teresa Antequera. Influencia de la alimentación en parámetros físico-químicos y sensoriales del lomo curado de cerdo ibérico. Eurocarne. pp. 75 - 90. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 130** A. Caro M.L. Durán P.G. Rodríguez T. Antequera and R. Palacios. Mathematical Morphology on MRI for Determination of Iberian Ham Fat Content. Lecture Notes in Computer Science (LNCS-2905). pp. 359 - 366. 2003.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 131** J.F. Tejeda G. Gandemer T. Antequera M. Viau and C. García. Lipids traits of muscle as related to genotype and fattening diet in Iberian pigs: Total intramuscular Lipids and triacylglycerols. *Meat Science*. pp. 357 - 363. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 132** E.Cernadas M.L. Durán and T. Antequera. Recognizing Marbling in Dry Cured Ham by Multiscale Ana. Pattern Recognition Letters. pp. 1311 - 1321. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 133** E. Muriel; J. Ruiz J. Ventanas and T. Antequera. Free-range rearing increase (n-3) polyunsaturated fatty acids of neutral and polar lipids in swine muscles. *Food Chemistry*. pp. 219 - 225. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 134** A Caro; P.G. Rodríguez E. Cernadas; T. Antequera. Estudio de la disminución volumétrica del jamón ibérico durante su maduración analizando imágenes de resonancia magnética mediante contornos activos. *Información Tecnológica. Revista Internacional*. pp. 175 - 180. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 135** E. Muriel; T. Antequera and J. Ruiz. Effect of muscle type on quality parameters of fresh meat from Iberian pigs. *Ciencia y Tecnología Alimentaria*. pp. 241 - 247. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 136** E. Muriel T. Antequera; J. Ruiz. Utilización de piensos con elevado contenido en ácido oleico. Influencia sobre la composición de la grasa intramuscular de cerdos ibéricos. *Eurocarne*. pp. 179 - 190. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 137** J. Ruiz; T. Antequera y E. Muriel. Ácidos grasos en la alimentación del cerdo ibérico. *Albéitar*. pp. 56 - 58. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 138** E. Muriel Blanco; J. Ruiz Carrascal M.J. Petróñ Testón; T. Antequera Rojas. Características de calidad en carne fresca de cerdo ibérico. *Mundo Ganadero*. pp. 56 - 59. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 139** J.F. tejeda C. García; M.T. Antequera. Estudio de la fracción lipídica de tres líneas de cerdo ibérico. *Eurocarne*. pp. 61 - 67. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 140** J.F. Tejeda C. García M.J. Petróñ A.I. Andrés and T. Antequera. n-Alkane content of intramuscular lipids of the iberian fresh ham from different feeding systems and crossbreeding. *Meat Science*. pp. 371 - 377. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 141** J.F. Tejeda T. Antequera L. Martín J. Ventanas and C.García. Study of branched hydrocarbon fraction of intramuscular lipids from iberian fresh ham. *Meat Science*. pp. 175 - 178. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 142** M.L Durán E. Cernadas A. Caro and T. Antequera. Clasificación de distintos tipos de jamón ibérico utilizando análisis de texturas. *Revista Electrónica de Visión por Computador*. pp. 1 - 10. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 143** L. Martín T. Antequera J. Ventanas R. Benitez-Donoso and J.J. Córdoba. Free amino acid and other non-volatile compounds analysis during procesing of Iberian ham. Meat Science. pp. 363 - 368. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 144** T. Antequera; L. Martín. Reacciones químicas y bioquímicas que se desarrollan durante la maduración: Transformaciones de proteínas y lípidos. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 439 - 465. Mundi Prensa, 2001. ISBN ISBN: 84-7114-944-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 145** E. Cernadas T. Antequera P.G Rodríguez M.L. Durán R. Gallardo; D. Villa. Magnetic Resonance Imaging to classify loin from Iberian pigs. Magnetic Resonance in Food Science. A view to the. pp. 239 - 245. Royal Society of Chemistry, 2001. ISBN ISBN: 0-85404-870-7  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 146** T. Antequera; L. Martín. Composición química general del jamón ibérico. Interés nutritivo y dietético. Tecnología del Jamón Ibérico. pp. 439 - 465. Mundi Prensa, 2001. ISBN ISBN:84-7114-944-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 147** T. Antequera; J.F. Tejeda. Emulsiones y geles cárnicos. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnico. pp. 1267 - 1277. Martín Macías, 2001. ISBN ISBN: 84-85263-10-3-09-x  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 148** J.F. Tejeda y. T. Antequera. Grasas animales fundidas: Chicharrones y subproductos de extracción. Enciclopedia de la carne y de los productos cárnico. pp. 1293 - 1304. Martín Macías, 2001. ISBN ISBN: 84-85263-10-3-09-X  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 149** R. Cava J. Ruiz J. Ventanas and T. Antequera. Effect of free-range rearing and alfa-tocopherol and copper supplementation on fatty acid profiles and susceptibility to lipid oxidation on fresh meat from Iberian pigs. Food Chemistry. pp. 51 - 59. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 150** L. Martín M.L. Timón M.J. Petró J. Ventanas and T. Antequera. Evolution of volatile aldehydes in Iberian ham matured under different processing conditions. Meat Science. pp. 333 - 337. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 151** . Cava J. Ventanas J. Ruiz. A.I. Andrés and T. Antequera. Sensory characteristics of Iberian ham: Influence of rearing system and muscle location. Food Science and Technology International. pp. 235 - 242. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 152** Teresa Antequera. Parámetros que predicen la calidad de los productos de cerdo ibérico. Sólo Cerdo Ibérico. pp. 39 - 43. 2000.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 153** L. Martín J.J. Córdoba J. Ventanas and T. Antequera. Changes in intramuscular lipids during ripening of Iberian dry-cured ham. Meat Science. pp. 129 - 134. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 154** Juan F. Tejeda Teresa Antequera Jorge Ruiz Ramón Cava Jesús Ventanas and Carmen García. Unsaponifiable fraction content and n-alkane profiles of subcutaneous fat from Iberian hams. Food Science and Technology International. pp. 229 - 233. 1999.  
**Tipo de producción:** Artículo





- 167** J.J Antequera M.T. Ventanas J. López-Bote C. García C.; Asensio M.A. Hydrolysis and Loss Extractability of Proteins during Ripening of Iberian Ham. *Meat Science*. pp. 217 - 227. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 168** Antequera M.T. García C. López C. Ventanas J. Asensio M.A.; Córdoba J.J. Evolución de distintos parámetros físico-químicos durante la elaboración de jamones Ibéricos a partir de cerdos Ibéricos (100%) e Ibéricos x Duroc (50). *Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. pp. 178 - 190. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 169** Córdoba J.J. Antequera M.T. García C. Ventanas J. López C.; Asensio M.A. Evolution of Free Amino Acids and Amines During Ripening of Iberian Cured Ham. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 2296 - 2301. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 170** Antequera T. Córdoba J.J. Ruiz J. Martín L. García C. Bermudez E; Ventanas J. Liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico. *Rev. Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. pp. 197 - 208. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 171** López-Bote C. Antequera T.; Córdoba J.J. Degradación de los lípidos y proteínas durante la maduración del jamón. *Microbiología*. pp. 20 - 25. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 172** Ventanas J. Asensio M.A. López C. García C. Antequera T. Córdoba J.J. Martín L.; Ruiz J. La calidad del jamón: Dehesa de Extremadura. *Cárnica 2000*. pp. 177 - 178. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 173** Asensio M.A. Nuñez F. Córdoba J.J. Rodríguez M.M. Antequera M.T.; Bermúdez E. Principales aspectos a desarrollar sobre los mohos y levaduras del jamón curado. *Cárnica 2000*. pp. 169 - 172. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 174** Antequera T. Córdoba J.J. Ruiz J. Martín L; Ventanas J. Productos derivados de la lipólisis y de la oxidación lipídica en jamones Ibéricos y cruzados con Duroc. *Alimentaria*. pp. 27 - 30. 1993.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 175** Antequera T. López-Bote C. García-Regueiro J.A. Córdoba J.J. Díaz I. García C. Asensio M.A.; Ventanas J. Lipid oxidative changes in the processing of Iberian pig hams. *Food Chemistry*. pp. 105 - 110. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 176** Ventanas J. Córdoba J.J. Antequera T. García C. López-Bote C.; Asensio M.A. Hydrolysis and Maillard reactions during the ripening of Iberian ham. *Journal of Food Science*. pp. 813 - 815. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 177** García C. Berdagué J.L. Antequera T. López-Bote C. Córdoba J.J.; Ventanas J. Volatile components of dry cured Iberian ham. *Food Chemistry*. pp. 23 - 32. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 178** Ventanas J. Sancho G. García-Regueiro J.A. Antequera T. Martínez M.; López-Bote C. Testicular development, androstenone levels and boar odour of untreated and trenbolone acetate implanted boars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. pp. 127 - 133. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 179** Córdoba J.J. Antequera T. Ventanas J. Asensio M.A. López-Bote C.; García C. Transformaciones de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón de cerdo Ibérico. *Cárnica* 2000. pp. 54 - 63. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 180** Ventanas J. López-Bote C. García C; Antequera T. Nuevas perspectivas en la manipulación hormonal del crecimiento y la composición de la canal en los animales de abasto. *Acta Veterinaria*. pp. 51 - 58. 1989.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 181** C. Polo V. Ramos T. Torroba; T. Antequera. A General methods for the preparation of Isoxazol-4-yl Oxoacids. *Anales de Química*. pp. 329 - 332. 1988.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 182** T. Antequera V. Ramos; T. Torroba. Preparation of (6-3,5-dimethylisoxazol-4-yl)-oxohexanoic acids via 3,5-Dimethylisoxazol-4-ylmagnesium Iodide or 3,5-Dimethylisoxazol-yl lithium. *Heterocycles*. pp. 3203 - 3211. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effects of inclusion omega-3 microcapsules on the quality of meat products: oxidation and sensory analysis  
**Nombre del congreso:** EFFoST  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Stiges, Cataluña, España  
**Fecha de celebración:** 13/11/2017  
**Fecha de finalización:** 15/11/2017  
Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; Chiara Aquilani; Estefanía Jiménez; Teresa Antequera; Juan Carlos Solomando.
- 2** **Título del trabajo:** Algoritmos de fractales para predecir el contenido de grasa y humedad en lomo mediante MRI  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Fecha de celebración:** 02/05/2017  
**Fecha de finalización:** 05/05/2017  
**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, España  
Trinidad Pérez-Palacios; Daniel Caballero; Andrés Caro; Teresa Antequera.
- 3** **Título del trabajo:** Predicción de características sensoriales de lomo mediante análisis de textura 3D  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 02/05/2017  
**Fecha de finalización:** 05/05/2017
- 4** **Título del trabajo:** Homogeneización de emulsiones multicapa para elaborar microcápsulas de aceite de pescado  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 02/05/2017

**Fecha de finalización:** 05/05/2017

Trinidad Pérez-Palacios; Blanca Martínez; Ángela Colomo; Jorge Ruiz; Teresa Antequera.

**5 Título del trabajo:** NIRs y minería de datos como herramienta de clasificación y predicción de características de calidad de patata cocinada

**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 02/05/2017

**Fecha de finalización:** 05/05/2017

Teresa Antequera; Daniel Caballero; Alberto González-Mohino; Jorge Mir; Trinidad Pérez-Palacios.

**6 Título del trabajo:** Non destructive analysis of loin by magnetic resonance imaging and fractal

**Nombre del congreso:** IX International Symposium on Mediterranean Pigs

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Portalegre, Portugal

**Fecha de celebración:** 03/11/2016

**Fecha de finalización:** 05/11/2016

**Tipo de entidad:** Universidad

Daniel Caballero Jorna; Daniel Caballero; Teresa Antequera; Trinidad Pérez-Palacios.

**7 Título del trabajo:** Effect of cooking conditions on pork loin quality

**Nombre del congreso:** IX International Symposium on Mediterranean Pig

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Portalegre, Portugal

**Fecha de celebración:** 03/11/2016

**Fecha de finalización:** 05/11/2016

Alberto Gonzalez-Mohino; Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Mir; Teresa Antequera; Sonia Ventanas.

**8 Título del trabajo:** Cinta Senese burgers with omega-3 fatty acids: effects of storage and type enrichment on quality characteristics

**Nombre del congreso:** IX International Symposium of the Mediterranean Pig

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Portalegre, Portugal

**Fecha de celebración:** 03/11/2016

**Fecha de finalización:** 05/11/2016

Chiara Aquilani; Trinidad Pérez-Palacios; Alessandro Crovetto; Teresa Antequera; Carolina Pugliese.

**9 Título del trabajo:** Performance a global Mapping combined with UPF for describing sensory differences in cooked pork and cod

**Nombre del congreso:** Euro Sense

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Dijon, Francia

**Fecha de celebración:** 12/09/2016

**Fecha de finalización:** 14/09/2016

**Ciudad entidad organizadora:** Francia

Alberto González-Mohino; Jorge Mir Bel; Trinidad Pérez-Palacios; Teresa Antequera; Sonia Ventanas.

- 10 Título del trabajo:** Microencapsulation of Double and Multi-Layered Fish Oil Emulsions by Spray Drying as Strategy to Control Oxidation of w-3 Fatty Acids  
**Nombre del congreso:** Euro Fed Lipid  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Fecha de celebración:** 05/06/2016  
**Fecha de finalización:** 07/06/2016  
Teresa Antequera; Estefanía Jiménez; Jorge Ruiz; Trinida Pérez-Palacios.
- 11 Título del trabajo:** W-3 Microcapsules as enrichment method in chicken nugget: lipid and protein oxidation during deep-frying  
**Nombre del congreso:** Euro Fed Lipid  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Fecha de celebración:** 05/06/2016  
**Fecha de finalización:** 05/06/2016  
Estefanía Jiménez; Teresa Antequera; Jorge Ruiz; Trinida Pérez-Palacios.
- 12 Título del trabajo:** Low-field Magnetic Resonance Imaging and computational texture features to predict moisture and lipid content of loins  
**Nombre del congreso:** IV Farm Animal Imaging  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Fecha de celebración:** 22/09/2015  
**Fecha de finalización:** 23/09/2015  
Trinidad Pérez-Palacios; Daniel Caballero; Andrés Caro; Teresa Antequera.
- 13 Título del trabajo:** MRI to study the cohesion of dry cured stuffed boned shoulders from iberian pig  
**Nombre del congreso:** IV Farm Animal Imaging  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Fecha de celebración:** 22/09/2015  
**Fecha de finalización:** 23/09/2015  
Teresa Antequera; Daniel Caballero; Andrés Caro; Trinidad Pérez Palacios.
- 14 Título del trabajo:** Algoritmos 3D para predecir características de calidad de lomo a partir de imágenes MRI  
**Nombre del congreso:** VIII CESIA/CYTA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Fecha de celebración:** 08/04/2015  
**Fecha de finalización:** 10/04/2015  
Daniel Caballero; M<sup>a</sup> Mar Ávila; Trinidad Pérez-Palacios; Teresa Antequera; Andrés Caro.
- 15 Título del trabajo:** Predicción de características físico-químicas de lomo mediante MRI y características computacionales de textura  
**Nombre del congreso:** VIII CESIA/CYTA





**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 08/04/2015

**Fecha de finalización:** 10/04/2015

Trinidad Pérez Palacios; Daniel Caballero; María Luisa Durán; M<sup>a</sup> Mar Ávila; Teresa Antequera.

**16 Título del trabajo:** Caldos de pollo cocinados a temperatura controlada: efecto sobre los compuestos del sabor

**Nombre del congreso:** VIII CESIA/CYTA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 08/04/2015

**Fecha de finalización:** 10/04/2015

Trinidad Pérez-Palacios; J. Eusebio; Silvina Ferro Palma; M<sup>a</sup> Joao Carvalho; Jorge Mir; Teresa Antequera.

**17 Título del trabajo:** Efecto tiempo-temperatura sobre la cantidad de grasa y el perfil de ácidos grasos de lomos confitados

**Nombre del congreso:** VIII CESIA/ CYTA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 08/04/2015

**Fecha de finalización:** 10/04/2015

Teresa Antequera; Ana Valentim; Silvina Ferro Palma; María Joao Carvalho; Jorge Mir.

**18 Título del trabajo:** Estabilidad Oxidativa de Nuggets de pollo enriquecidos con ácidos grasos w-3 microencapsulados

**Nombre del congreso:** VIII CESIA/CYTA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 08/04/2015

**Fecha de finalización:** 10/04/2015

Teresa Antequera; Estefanía Jiménez Martín; Jorge Ruiz; Trinidad Pérez Palacios.

**19 Título del trabajo:** Data Mining on MRI: Computer Vision Techniques to Predict Physico-Chemical characteristics of Iberian ham

**Nombre del congreso:** IV Farm Animal Imaging (FAIM)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 24/09/2014

**Fecha de finalización:** 26/09/2014

Daniel Caballero; Andrés Caro; Teresa Antequera; Trinidad Pérez-Palacios.

**20 Título del trabajo:** Physicochemical and oxidative properties of chicken nuggets enriched with w-3 fatty acids: comparison of the addition of bulk fish oil and spray dried microencapsulated Fish Oil

**Nombre del congreso:** 12th Euro Fed Lipid

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 14/09/2014

**Fecha de finalización:** 17/09/2014

Estefanía Jiménez; Adem Gharsallaoui; P. Degraeuil; Trinidad Pérez Palacios; Teresa Antequera.



- 21 Título del trabajo:** Effect of addition of a flavor enhancer solution on the aldehyde content from lamb loin samples cooked by two different culinary treatment  
**Nombre del congreso:** 3rd MS Food Day  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Fecha de celebración:** 09/10/2013  
**Fecha de finalización:** 11/10/2013  
Mar Roldán; Jo'se Sánchez del Pulgar; Teresa Antequera; Rafael Gamero; Jorger Ruiz.
- 22 Título del trabajo:** Microencapsulation of w-3 fatty acids from monolayered and multilayered fish oil emulsions by spray drying  
**Nombre del congreso:** 19th International Symposium on Microencapsulation held  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Fecha de celebración:** 09/09/2013  
**Fecha de finalización:** 11/09/2013  
Estefanía Jiménez; Adem Gharsallaoui; P. Degraeuil; Trinidad Pérez-Palacios; Teresa Antequera.
- 23 Título del trabajo:** Aplicación de la minería de datos y MRI para deducir valores de humedad, grasa y peso del jamón durante su proceso de maduración  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Ourique (Portugal),  
**Fecha de celebración:** 28/05/2013  
**Fecha de finalización:** 31/05/2013  
Daniel Caballero Teresa Antequera Andrés Caro Pablo G. Rodríguez Trinidad Pérez-Palacios.
- 24 Título del trabajo:** Estudio de la difusión de sal en el jamón ibérico mediante la aplicación de minería de datos a imágenes de resonancia magnética  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Ourique (Portugal),  
**Fecha de celebración:** 28/05/2013  
**Fecha de finalización:** 31/05/2013  
Daniel Caballero Trinidad Pérez-Palacios Mar Ávila M<sup>a</sup> Luisa Durán Teresa Antequera.
- 25 Título del trabajo:** Dicarbonyl Compounds in meat: effect of cooking processes  
**Nombre del congreso:** EUROFOOCHEM XVIII  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Estambul (Turquía),  
**Fecha de celebración:** 07/05/2013  
**Fecha de finalización:** 09/05/2013  
J. Degen J. Löbner M. Roldán Romero J. Ruiz Carrascal T. Antequera Rojas T. Henle.
- 26 Título del trabajo:** Furosine and N(epsilon)-Carboximethyllysine in cooked lamb meat  
**Nombre del congreso:** EUROFOOCHEM XVIII  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster



**Ciudad de celebración:** Estambul (Turquía),

**Fecha de celebración:** 07/05/2013

**Fecha de finalización:** 09/05/2013

J. Löbner J. Degen M. Roldán Romero J. Ruiz Carrascal T. Antequera Rojas T. Henle.

- 27 Título del trabajo:** Optimización de la Microencapsulación de aceite de pescado como funete de ácidos grasos omega-3  
**Nombre del congreso:** III Jornadas Veterinarias para Estudiantes y II de Ciencias de la Salud  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2013  
**Fecha de finalización:** 11/04/2013  
E. Jiménez-Martín J. Ruiz T. Pérez-Palacios; T. Antequera.
- 28 Título del trabajo:** Evaluación sensorial de niggets de cordero fabricados con cortes de bajo valor comercial  
**Nombre del congreso:** III Jornadas Veterinarias para Estudiantes y II de Ciencias de la Salud  
**Tipo evento:** Jornada **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Cáceres,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2013  
**Fecha de finalización:** 11/04/2013  
E. Jiménez-Martín J. Ruiz T. Pérez-Palacios M. Milagros Medina; T. Antequera.
- 29 Título del trabajo:** Efectos de la adición de fosfatos sobre las características sensoriales de la carne de cordero cocinada mediante dos tratamientos culinarios  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ingeniería de Alimentos (CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real (España),  
**Fecha de celebración:** 07/11/2012  
**Fecha de finalización:** 09/11/2012  
Roldán M. Ruíz J. Jiménez E.; Antequera T.
- 30 Título del trabajo:** Desarrollo de prefritos de cordero como estrategia para revalorizar cortes cárnicos de bajo valor comercial  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ingeniería de Alimentos (CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 07/11/2012  
**Fecha de finalización:** 09/11/2012  
Medina M. Ruiz J. Roldán M. Jiménez E.; Antequera T.
- 31 Título del trabajo:** Influencia de dietas enriquecidas en CLA sobre el perfil de ácidos grasos y estabilidad oxidativa de la grasa porciana  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (España),



**Fecha de celebración:** 08/06/2011

**Fecha de finalización:** 10/06/2011

Estefanía Jiménez; Teresa Antequera; Mar Roldán; Julia Calvarro; Jorge Ruiz.

- 32** **Título del trabajo:** Efecto del tiempo y temperatura de cocinado sobre la textura y estructura de la carne de cordero cocinada al vacío  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (España),  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
**Fecha de finalización:** 10/06/2011  
M. Roldán T. Antequera E. Jimenez J. Calvarro; J. Ruiz.
- 33** **Título del trabajo:** Estudio de la textura y termoestabilidad de geles y espumas de gelatina modificados con transglutaminasa  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (España),  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
**Fecha de finalización:** 10/06/2011  
Julia Calvarro; Mar Roldán; Estefanía Jiménez; Teresa Antequera; Jorge Ruiz.
- 34** **Título del trabajo:** Efecto de la descongelación y salado simultáneo en salmuera de pernils ibéricos sobre parámetros físico-químicos y sensoriales del jamón curado  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
**Fecha de finalización:** 06/10/2010  
Trinidad Pérez-Palacios; Jorge Ruiz; José M. Barat; Mónica Flores; Teresa Antequera.
- 35** **Nombre del congreso:** 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Copenhague (Dinamarca),  
**Fecha de celebración:** 16/08/2009  
T. Pérez-Palacios J. Ruiz M.Ávila A.Sánchez and T. Antequera.
- 36** **Nombre del congreso:** 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)  
**Ciudad de celebración:** Copenhague (Dinamarca),  
**Fecha de celebración:** 16/08/2009  
T. Pérez-Palacios J. Ruiz J.M. Barat F. Toldrá and T. Antequera.
- 37** **Nombre del congreso:** V Congreso Mundial del Jamón  
**Ciudad de celebración:** Aracena (Huelva),  
**Fecha de celebración:** 06/04/2009  
T. Pérez-Palacios J. Ruiz R. Grau M. Aristoy and T. Antequera.

- 38** **Nombre del congreso:** V Congreso Mundial del Jamón  
**Ciudad de celebración:** Aracena (Huelva),  
**Fecha de celebración:** 06/04/2009  
T. Pérez-Palacios J. Ruiz J.M. Barat M. Flores and T. Antequera.
- 39** **Título del trabajo:** Quantification of fat content in meat product by different extraction methods  
**Nombre del congreso:** 5th Euro Fed Lipid Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Goteborg, Suecia.,  
**Fecha de celebración:** 01/10/2007  
**Fecha de finalización:** 04/10/2007  
**Ciudad entidad organizadora:** Goteborg, Suecia  
Pérez-PalaciosT.; Ruiz J.; Matín D. Antequera T.
- 40** **Título del trabajo:** Fatty acid and dimethylacetal composition of the sn-1 and sn-2 position of phosphatidylcholine and phosphatidyletanolamine  
**Nombre del congreso:** 5th Euro Fed Lipid Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Goteborg, Suecia., Suecia  
**Fecha de celebración:** 01/10/2007  
Pérez-PalaciosT Antequera T; Muriel E.; Ruiz J.
- 41** **Título del trabajo:** Microbial transglutaminase as a tool for increasing foam stability at high temperatures  
**Nombre del congreso:** Euro Food Chem. XIV. Food Quality, an issue of molecule based science  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Paris, Francia.,  
**Fecha de celebración:** 29/08/2007  
**Fecha de finalización:** 31/08/2007  
Jorge RuizTeresa Antequera; Julia Calvarro.
- 42** **Nombre del congreso:** Iberian Conference on Pattern Recognition and Image Analysis  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Gerona, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2007  
Mar Ávila Marisa Durán Teresa Antequera Ramón Palacios and Marta Luquero.
- 43** **Nombre del congreso:** Iberian Conference on Pattern Recognition and Image  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Gerona, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2007  
A.Caro P. Rodríguez T. Antequera R. Palacios.
- 44** **Título del trabajo:** Montanero vs Piensos alto oleico. Relación con la composición de la grasa subcutánea de cerdos ibéricos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Mundial del Jmáon  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España,



**Fecha de celebración:** 18/04/2007

**Fecha de finalización:** 18/04/2007

Pérez-Palacios T. Antequera M.T.Flores M. Toldrá F.y Barat J.M.

- 45** **Título del trabajo:** Efecto de la congelación de los perniles sobre las características sensoriales de jamones ibéricos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España,  
**Fecha de celebración:** 18/04/2007  
**Fecha de finalización:** 20/04/2007  
T. Pérez-Palacios J.Ruiz T. Antequera.
- 46** **Título del trabajo:** Influence of the raw material in iberian dry cured ham microbiology during the processing  
**Nombre del congreso:** Internacional Symposium on Meat safety from abattoir to consumer.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 15/02/2007  
**Fecha de finalización:** 17/02/2007  
Blesa E. Grau R. Barat J.M. Toldrá F. Antequera T. Pagán M.J.
- 47** **Título del trabajo:** A solid ophase extraction method for separation lipids of muscle  
**Nombre del congreso:** 4th Euro Fed Lipid Congress- Fats Oils and Lipids for a Healthies Future.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 01/10/2006  
**Fecha de finalización:** 04/10/2006  
M<sup>a</sup> Trinidad Pérez Teresa Antequera Jorge Ruiz.
- 48** **Título del trabajo:** Characterization of traditional pile salting of fresh and thawed oberian hams  
**Nombre del congreso:** INTRAFOD 2005 (Innovations in traditional foods).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
**Fecha de finalización:** 28/10/2005  
J.M. Barat W. Albarracín T. Antequera F.Toldrá R. Grau.
- 49** **Título del trabajo:** Changes in salt distribution during pos-salting of fresh and thawed iberian hams  
**Nombre del congreso:** INTRAFOD 2005 (Innovations in traditional foods).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
**Fecha de finalización:** 28/10/2005  
R. Grau W. Albarracín F. Toldrá T.Antequera J.M. Barat.



- 50** **Nombre del congreso:** Pattern Recognition and Image Analysis, Second Iberian Conference, IbPRIA  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Estoril (Portugal),  
**Fecha de celebración:** 15/06/2005  
M. Ávila M.L. Durán A. Caro T. Antequera R. Gallardo.
- 51** **Título del trabajo:** Colesterol en la carne de cerdo ibérico  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Teruel, España,  
**Fecha de celebración:** 18/05/2005  
**Fecha de finalización:** 20/05/2005  
T. Antequera S. Ventanas J.F. Tejeda M.J. Petró J. Ruiz; J. Ventanas.
- 52** **Título del trabajo:** Efecto del sistema de alimentación sobre la cantidad y composición de los lípidos del jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Teruel, España,  
**Fecha de celebración:** 18/05/2005  
**Fecha de finalización:** 20/05/2005  
M.J. Petró E. Muriel T. Pérez; T. Antequera.
- 53** **Título del trabajo:** Computer Vision Algorithms versus traditional methods in Food Technology  
**Nombre del congreso:** 9th Iberoamerican Congress on Pattern Recognition, CIARP 2004.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Puebla, Méjico,  
**Fecha de celebración:** 07/10/2004  
**Fecha de finalización:** 10/10/2004  
A. Caro P.G. Rodríguez M.M. Ávila T. Antequera y.
- 54** **Título del trabajo:** Evolutionary Active Contours for Muscle Recognition  
**Nombre del congreso:** International Conference on Image Analysis and Recognition.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 29/09/2004  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán J.A. Ávila T. Antequera y.
- 55** **Título del trabajo:** A Comparison of Algorithm Design Paradigms in Active Contours for Muscle Recognition  
**Nombre del congreso:** Third International Workshop on Articulated Motion and Deformable Objects  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Palma de Mallorca, España,  
**Fecha de celebración:** 22/09/2004  
**Fecha de finalización:** 24/09/2004  
A. Caro P.G. Rodríguez M.L. Durán M.M. Ávila T. Antequera y.



- 56** **Título del trabajo:** Stereospecific Analysis of Prok Phospholipids  
**Nombre del congreso:** Oils, Fats and Lipids in a Changing World  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Edimburgo, Scotland,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2004  
**Fecha de finalización:** 08/09/2004  
Jorge Ruiz E. Muriel; Teresa Antequera.
- 57** **Título del trabajo:** Improvements of a solid phase extraction method for analysis of triacylglycerols in muscle food  
**Nombre del congreso:** 1 st Internacional Symposium on Recent Advances in Food Analysis  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2003  
**Fecha de finalización:** 07/11/2003  
J. Ruiz T. Antequera A.I. Andrés M.J. Petró and E. Muriel.
- 58** **Título del trabajo:** Mathematical morphology on MRI for yhe determination of Iberian ham fat content  
**Nombre del congreso:** Progress in Pattern Recognition Speech and Image Analysis  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** Habana, Cuba,  
**Fecha de celebración:** 06/06/2003  
**Fecha de finalización:** 09/06/2003  
Andrés Caro Marisa Durán Pablo G. Rodríguez Teresa Antequera.
- 59** **Título del trabajo:** Composición de hidrocarburos de la grasa intramuscular de jamones ibéricos procedentes de cerdos de diferentes estirpes  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España,  
**Fecha de celebración:** 26/03/2003  
**Fecha de finalización:** 26/03/2003  
M.J. Petró L. Martín E. Muriel M.L. Timón.; M.T. Antequera.
- 60** **Título del trabajo:** Análisis de secuencias de imágenes de resonancia magnética aplicadas al proceso de maduración del jamón ibérico  
**Nombre del congreso:** II Congreso Mundial del Jamón  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España,  
**Fecha de celebración:** 26/03/2003  
**Fecha de finalización:** 28/03/2003  
A.Caro M.L.Durán E.Cernadas P.G.Rodríguez T.Antequera R.Gallardo.





- 61** **Título del trabajo:** Influence of the strain on meat quality parameters of iberian pigs  
**Nombre del congreso:** 46 International Congress of Meat Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2002  
**Fecha de finalización:** 31/08/2002  
E. Muriel J. Ruiz M.J. Petróñ; M. T. Antequera.
- 62** **Título del trabajo:** Muscle lipids composition of iberian pig meat as related to genetic line  
**Nombre del congreso:** 46 International Congress of Meat Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma, Italia,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2002  
**Fecha de finalización:** 31/08/2002  
J.F. Tejeda C. García E. Muriel; M. T. Antequera.
- 63** **Nombre del congreso:** 46 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Roma,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2002  
J.F. Tejeda C. García E. Muriel; M. T. Antequera.
- 64** **Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2001  
A Caro M.T Antequera M.J. Petróñ P.G. Rodríguez; R. Gallardo.
- 65** **Nombre del congreso:** I Congreso Mundial sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización del jamón  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 14/03/2001  
M.L. DuránA. Caro P.G.Rodríguez M.J. Petróñ T.Antequera and R. Gallardo.
- 66** **Nombre del congreso:** I Congreso Mundial sobre Ciencia, Tecnología y Comercialización del jamón  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 14/03/2001  
M.T Antequera M.J. Petróñ E. Muriel L. Martín; J.F. Tejeda.
- 67** **Nombre del congreso:** The Fifth International Conference on Applications of Magnetic Resonance i  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Aveiro (Porrtugal),  
**Fecha de celebración:** 18/09/2000  
E. Cernadas A. Plaza P.G.Rodríguez M.L. Durán J.Héñandez T.Antequera R.Gallardo and D.Villa.
- 68** **Nombre del congreso:** International Symposium. New developments in guaranteeing the optimal sen  
**Ciudad de celebración:** Madrid,  
**Fecha de celebración:** 15/05/1999  
M.J. Petróñ M.L. Timón J.F. Tejeda L. Martín; T. Antequera.



- 69 Nombre del congreso:** VIII National Symposium on Pattern Recognition and Image Analysis  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 14/05/1999  
A. Plaza E. Cernadas M.L. Durán J.M. Sánchez; T. Antequera.
- 70 Nombre del congreso:** IV Simpósio Internacional do Porco Mediterrânico  
**Ciudad de celebración:** Évora (Portugal),  
**Fecha de celebración:** 15/11/1998  
J.F. Tejeda M.J. Petró A. Carrapiso M.L. Timón; T. Antequera.
- 71 Nombre del congreso:** 44 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1998  
R. Cava J.Ruiz J. F. Tejeda T. Antequera and J. Ventanas.
- 72 Nombre del congreso:** 44 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1998  
T. Antequera L. Martín M.J.Petrón M.L. Timón and J.J. Córdoba.
- 73 Nombre del congreso:** 44 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1998  
L. Martín T. Antequera J.J. Córdoba M.L. Timón and J.Ventanas.
- 74 Nombre del congreso:** 44 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1998  
R. Cava J. Ruiz T. Antequera J.F. Tejeda and J.Ventanas.
- 75 Nombre del congreso:** ACTAS IV Jornadas de Informática  
**Ciudad de celebración:** Las Palmas de Gran Canaria,  
**Fecha de celebración:** 14/07/1998  
A. Plaza E. Cernadas M.L. Durán J. M. Sánchez and T. Antequera.
- 76 Nombre del congreso:** 42 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Lillehamer,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1996  
T. Antequera L. Martín J.Ruiz R.Cava L. Timón and J. Ventanas.
- 77 Nombre del congreso:** 42 International Congress of Meat Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Lillehamer,  
**Fecha de celebración:** 15/09/1996  
J.Ruiz C.López-Bote T. Antequera J.F. Tejeda M.L. Timon and R.Cava.
- 78 Título del trabajo:** Yeast Population Profile During Ripening of Iberian Ham  
**Nombre del congreso:** Food Micro' 93. 15th International Symposium The International Committee  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** Bingen (Alemania),  
**Fecha de celebración:** 01/09/1993



**Fecha de finalización:** 04/09/1993

E. Bermudez F. Nuñez M. Rodriguez J.J Córdoba T. Antequera; M.A. Asensio.

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

### Gestión de I+D+i

**Tipología de la gestión:** Gestión universitaria

**Funciones desempeñadas:** Vicedecana de Infraestructuras de la Facultad de Veterinaria

**Fecha de inicio:** 01/01/2012

## Otros méritos

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

- Entidad de realización:** INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES (IRTA)  
**Ciudad entidad realización:** Monells, Cataluña, España  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1989 - 18/10/1990  
**Entidad financiadora:** Junta de Extremadura  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a
- Entidad de realización:** Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Fac. Veterinari  
**Ciudad entidad realización:** Parma, Italia  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1988 - 01/07/1988      **Duración:** 1 mes  
**Nombre del programa:** Aptitud tecnológica de la carne de cerdo para la elaboración de jamón cur  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

### Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 6

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad acreditante:** CNAI

**Fecha de obtención:** 31/12/2018

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

### Resumen de otros méritos

**Descripción del mérito:** - Nombramiento de la Universidad de Extremadura como Evaluadora Externa:

- Titulación de Licenciado en Químicas. Año 2000.
- Titulación de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Año 2001.
- Miembro de Claustro Universitario durante desde junio de 2001 hasta junio 2006.
- Participación en los Programas de Doctorado con Mención de Calidad (Universidad de León Bienio 2003-2005, 2005-2007 y Universidad de Extremadura 2004-2006, 2006-2008): Estrategia para la mejora y control de la calidad de los alimentos.



Curso impartido: “Técnicas Avanzadas en Análisis Físico-Químico de los Alimentos”.  
Fecha de impartición: Febrero 2004; Febrero 2005.

- Participación en el CECOC-PTC.

- Participación en el Proyecto “Innovación docente en Higiene y Tecnología Alimentaria”.

I Convocatoria de acciones para la adaptación de la UEx al Espacio Europeo de Educación Superior.  
Investigador Principal: D. Juan José Córdoba Ramos  
Duración: Noviembre 2004-Junio 2005.  
Dedicación: 90 horas

- Participación en Master de Post-grado: Prof Responsable de la Asignatura “Análisis Físico-Químico” de 6 créditos del Master “Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos” impartido en la Universidad de Extremadura.

-Miembro del Comité de Autoevaluación del Master en Ciencia y Tecnología de la Carne

- Miembro de la “Comisión de Prácticas externas” desde julio de 2000.

- Miembro de la “Comisión para elaborar las modificaciones de los Planes de Estudio de veterinaria” desde junio de 2003

Miembro de la Comisión de Calidad de Posgrado de la facultad de veterinaria desde junio 2009

- Revisora de “Meat Science” y de “Food Science and Technology International”, Food Research International.

Evaluación positiva de la actividad docente:

Nº Quinquenios: 6. Fecha del último quinquenio: 30/09/16

Evaluación positiva de la actividad investigadora:

Nº de sexenios: 6 ( 5 investigación. Último sexenio concedido 2012-2017. 1 de transferencia 2018