



José Javier Benedito Fort

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 12/02/2024

v 1.4.0

6dd84a79eae874ce8a8053cf22ac3be9

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/>

**José Javier Benedito Fort**

Apellidos: **Benedito Fort**
 Nombre: **José Javier**
 DNI: **25416169L**
 ResearchID: **K-4440-2014**
 ScopusID: **7006294239**
 ORCID: **0000-0003-0163-4593**
 Fecha de nacimiento: **14/07/1970**
 Sexo: **Hombre**
 Teléfono fijo: **(034) 963877000 - 79147**
 Correo electrónico: **jjbenedi@tal.upv.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Correo electrónico: jjbenedi@tal.upv.es
Fecha de inicio: 20/10/2009
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Director/a Departamento Tecnología de Alimentos	01/01/2021
2	Universitat Politècnica de València	Director/a Departamento Tecnología de Alimentos	01/12/2016
3	Universitat Politècnica de València	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	02/07/2012
4	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	20/10/2009
5	Universitat Politècnica de València	Secretario/a Departamento Tecnología de Alimentos	01/07/2008
6	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	14/05/2007
7	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	25/02/2002
8	Universitat Politècnica de València	Subd. ETSIA / Calidad y G.Medioambiental	01/06/2001
9	Universitat Politècnica de València	Subd. ETSIA / Calidad y G.Medioambiental	11/04/2001
10	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	30/03/2001
11	Universitat Politècnica de València		15/01/2001



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
		Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	
12	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,	10/07/2000
13	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Asociado/a (ASO-2)	01/10/1998
14	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Asociado/a (ASO-1)	01/04/1997
15	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Asociado/a (ASO-1)	01/02/1996

- 1 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Director/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 01/01/2021
- 2 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Director/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 01/12/2016 **Duración:** 4 años - 30 días
- 3 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 02/07/2012 **Duración:** 4 años - 4 meses - 28 días
- 4 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Fecha de inicio: 20/10/2009
- 5 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Secretario/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 01/07/2008 **Duración:** 4 años
- 6 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 14/05/2007 **Duración:** 2 años - 5 meses - 5 días
- 7 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 25/02/2002 **Duración:** 5 años - 2 meses - 16 días
- 8 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subd. ETSIA / Calidad y G.Medioambiental
Fecha de inicio: 01/06/2001 **Duración:** 3 años - 1 mes - 3 días
- 9 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subd. ETSIA / Calidad y G.Medioambiental
Fecha de inicio: 11/04/2001 **Duración:** 1 mes - 20 días
- 10 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Universitaria
Fecha de inicio: 30/03/2001 **Duración:** 10 meses - 25 días



- 11 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 15/01/2001 **Duración:** 2 meses - 27 días
- 12 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,
Fecha de inicio: 10/07/2000 **Duración:** 8 meses - 19 días
- 13 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Asociado/a (ASO-2)
Fecha de inicio: 01/10/1998 **Duración:** 1 año - 9 meses - 8 días
- 14 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Asociado/a (ASO-1)
Fecha de inicio: 01/04/1997 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días
- 15 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Asociado/a (ASO-1)
Fecha de inicio: 01/02/1996 **Duración:** 3 meses - 30 días



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: INGENIERO AGRÓNOMO

Nombre del título: INGENIERO AGRÓNOMO

Ciudad entidad titulación: Desconocido

Entidad de titulación: Desconocida

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 17/01/1995

Doctorados

Programa de doctorado: DOCTOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Entidad de titulación: Desconocida

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Desconocido

Fecha de titulación: 21/12/1998

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés					
Inglés					

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Aplicación de tecnologías emergentes para la obtención de Zinc-protoporfirina y proteínas funcionales a partir de co-productos cárnicos

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: Abril Gisbert, Blanca

Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)

Fecha de defensa: 26/01/2023

Mención de calidad: Si



- 2** **Título del trabajo:** Pasteurización de emulsiones lipídicas con CO2 supercrítico y ultrasonidos de potencia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Gómez Gómez, Ángela
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 24/09/2021
Mención de calidad: Si
- 3** **Título del trabajo:** Use of ultrasound for the characterization and correction of textural defects in dry-cured ham
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Contreras Ruiz, Marina
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 22/09/2020
Mención de calidad: Si
- 4** **Título del trabajo:** Desarrollo y aplicación de un sistema en continuo para la inactivación de microorganismos mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos de potencia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Paniagua Martínez, Ingrid
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 29/06/2017
Mención de calidad: Si
- 5** **Título del trabajo:** Caracterización mediante ultrasonidos de señal de los cambios composicionales del jamón curado durante su procesado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: de Prados Pedraza, Marta
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/03/2016
Mención de calidad: Si
- 6** **Título del trabajo:** Inactivación microbiana en matrices cárnicas mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos de potencia
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Castillo Zamudio, Rosa Isela
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 03/07/2015
Mención de calidad: Si
- 7** **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de potencia para la mejora de procesos de inactivación con fluidos supercríticos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ortuño Cases, Carmen
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 22/07/2014
Mención de calidad: Si



- 8 Título del trabajo:** Caracterización de la calidad de productos cárnicos crudo-curados mediante ultrasonidos de señal.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Corona Jiménez, Edith
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 30/01/2013
Mención de calidad: Si
- 9 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL AGREGADO DE JUGO SIMPLE EN LA CALIDAD SENSORIAL DEL JUGO CONCENTRADO DE NARANJA.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: COLUGNATTI, SANDRA MARIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 10 Título del trabajo:** Uso de técnicas no destructivas para la evaluación de la calidad del queso Manchego D.O.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Conde Gómez, Tania
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 29/06/2007
Mención de calidad: Si
- 11 Título del trabajo:** Contribución a la caracterización de la calidad de productos del cerdo mediante ultrasonidos de señal
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Niños Rodenes, Laura
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 18/06/2007
Mención de calidad: Si
- 12 Título del trabajo:** USO DE TÉCNICAS NO DESTRUCTIVAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DEL QUESO MANCHEGO D.O.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CONDE GOMEZ, TANIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 16/12/2004
- 13 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE LA GRASA DE CERDO IBÉRICO MEDIANTE ULTRASONIDOS DE SEÑAL.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NIÑOLES RODENES, LAURA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 26/10/2004



- 14** **Título del trabajo:** Influencia de los ultrasonidos de potencia en procesos de transferencia de materia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Cárcel Carrión, Juan Andrés
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 15/10/2003
Mención de calidad: No
- 15** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA MEDIANTE SENSORES DE AROMAS.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZARZO CASTELLO, MANUEL
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 25/09/2001
- 16** **Título del trabajo:** CRITERIOS INTEGRALES PARA EL USO EXTENDIDO DEL SECADO SOLAR EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS. EXPERIENCIA CUBANA.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TORRES TEN, ALONSO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 23/07/2001

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** AYUDA MARGARITA SALAS DE CONTRERAS RUIZ, MARINA (MS/31)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
- Fecha de inicio:** 01/12/2021 **Duración:** 3 años - 30 días
Cuantía total: 0 €



- 2** **Nombre del proyecto:** NETWORKS FOR TRANSDISCIPLINARY AND TRANSREGIONAL APPROACHES ON FOOD TECHNOLOGIES (2021-1-FR01-KA220-HED-30011)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gabriela Clemente Polo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/11/2021 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 42.323 €
- 3** **Nombre del proyecto:** USO DE TECNOLOGÍAS ULTRASÓNICAS Y DE CAMPOS ELÉCTRICOS PARA LA OBTENCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS DE ALTRAMUZ Y SU EXTRUSION PARA EL DESARROLLO DE ANALOGOS CARNICOS SALUDABLES (PID2020-114422RR-C53)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 95.590 €
- 4** **Nombre del proyecto:** PRODUCCIÓN DE PEQUEÑOS FORMATOS DE ANTICUERPOS EN LEVADURAS FRENTE A DIFERENTES BACTERIAS DEL SECTOR GANADERO (INNEST/2021/266)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Desamparados Pascual-Ahuir Giner
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION
Fecha de inicio: 01/04/2021 **Duración:** 2 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 268.895,47 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Aplicación de tecnologías emergentes para la obtención de pigmentos naturales y proteínas funcionales a partir de co-productos cárnicos. (PAID-01-20-8)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/03/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días
Cuantía total: 0 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de sistemas ultrasónicos para la monitorización no-invasiva de la calidad y seguridad de los alimentos, orientado a la mejora de la digitalización del sector agroalimentario (AGROALNEXT/2022/045)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort; José Manuel Prats Montalbán



Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 226.912 €

Duración: 4 años - 5 meses - 28 días

7 Nombre del proyecto: AYUDA BEATRIZ GALINDO - JOSE LUIS ALEXANDRE TUDO (BG20/00021)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/01/2021

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 140.000 €

8 Nombre del proyecto: Nuevas estrategias para reducir la incidencia de la intolerancia e intoxicación derivadas de la presencia de histamina en alimentos (PROMETEO/2021/003)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Hernando Hernando

Nº de investigadores/as: 20

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 444.571 €

9 Nombre del proyecto: TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS A LA PASTEURIZACION TERMICA PARA ELIMINAR CONTAMINANTES BIOLOGICOS Y MEJORAR LA CALIDAD DE LA LECHE MATERNA DONADA. (UPV-FE-AP02)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/2019

Duración: 1 año - 2 meses - 27 días

Cuantía total: 2.250 €

10 Nombre del proyecto: Cariparo - Visiting Programme (C-127)

Entidad de realización: University of Padova

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

Fondazione Cassa di Risparmio

Fecha de inicio: 01/06/2019

Duración: 1 año - 6 meses - 30 días

Cuantía total: 30.000 €



- 11** **Nombre del proyecto:** Low temperature pasteurization of fruit juice with high nutritional value (2105-60-11-2018)
Entidad de realización: University of Padova
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: Regione Veneto
Fecha de inicio: 01/08/2018 **Duración:** 1 año - 2 meses - 13 días
Cuantía total: 128.506,94 €
- 12** **Nombre del proyecto:** GESTIÓN INTEGRAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTITAS DE MAÍZ BASADO EN LA CARACTERIZACIÓN NO DESTRUCTIVA Y NO INVASIVA MEDIANTE ULTRASONIDOS SIN CONTACTO DE LAS PROPIEDADES TEXTURALES (RTC-2017-6314-2)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/07/2018 **Duración:** 2 años - 5 meses - 30 días
Cuantía total: 113.222 €
- 13** **Nombre del proyecto:** MEJORANDO LA SOSTENIBILIDAD EN EL PROCESADO DE ALIMENTOS UTILIZANDO (MEF) PARA LA INTENSIFICACION DE PROCESOS Y EL PROCESADO INTELIGENTE (PCI2018-093161)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/05/2018 **Duración:** 3 años - 7 meses - 30 días
Cuantía total: 100.000 €
- 14** **Nombre del proyecto:** TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA LA OBTENCION DE ZINC-PROTOPORFINA Y PROTEINAS FUNCIONALES A PARTIR DE CO-PRODUCTOS CARNICOS (RTA2017-00024-C04-03)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 76.315 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Mathematical and computer science methods for food science and industry (FOODMC) (CA15118)
Entidad de realización: INRA. Francia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s: UE. H2020



Fecha de inicio: 11/04/2016
Cuantía total: 0 €

Duración: 3 años - 11 meses - 29 días

16 Nombre del proyecto: RED DE EXCELENCIA CONSOLIDER "PRODUCTOS CARNICOS SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES (AGL2014-51742-REDC)

Entidad de realización: INIA

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía y Competitividad

Fecha de inicio: 26/11/2014

Duración: 1 año - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 72,5 €

17 Nombre del proyecto: CARACTERIZACION Y DETECCION OBJETIVA DE DEFECTOS DE TEXTURA EN JAMON CURADO MEDIANTE TECNOLOGIAS NO DESTRUCTIVAS. DESARROLLO Y EVALUACION DE MEDIDAS CORRECTORAS (SOLTEXJAM). (RTA2013-00030-C03-02)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 02/10/2014

Duración: 3 años - 6 meses

Cuantía total: 61.654,8 €

18 Nombre del proyecto: Alimentos saludables y competitivos: intensificación de procesos de obtención/preservación de compuestos bioactivos. Secado e inactivación microbiana/enzimática asistida por ultrasonidos (PROMETEOII/2014/005)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2014

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 182.201 €

19 Nombre del proyecto: ACCION PREPARATORIA DE COORDINACION ENTRE EL GRUPO DE ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (ASPA) DE LA UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA (ESPAÑA) Y EL GROUPE DE GENIE DES PROCEDES AGRO-ALIMENTAIRES E L'ECOLE NATIONALE D'INGENIEURS DE (AP/036114/11)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Fecha de inicio: 13/12/2011

Duración: 1 año - 2 meses - 30 días

Cuantía total: 5.150 €

20 Nombre del proyecto: ACCIÓN PREPARATORIA DE COORDINACIÓN ENTRE EL GRUPO DE ANÁLISIS Y SIMULACIÓN DE PROCESOS (ASPA) DE LA UPV (ESPAÑA) Y EL LABORATOIRE DES COMPOSANTS ACTIFS EN MATÉRIAUX DE LA UNIVERSITÉ LARBI BENM' HIDI, OUM EL BOUAGHI (ARGELIA) (C/032742/10)



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 27/01/2011

Duración: 1 año - 2 meses - 30 días

Cuantía total: 4.730 €

21 Nombre del proyecto: SISTEMA EN CONTINUO PARA LA INACTIVACION DE MICROORGANISMOS MEDIANTE LA COMBINACION DE FLUIDOS SUPERCRITICOS Y ULTRASONIDOS (INNOVA11-01-5438)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 2 años - 23 días

Cuantía total: 13.323 €

22 Nombre del proyecto: OPTIMIZACION Y CONTROL DE LA CALIDAD TECNOLOGICA, NUTRICIONAL Y ORGANOLEPTICA DE JAMONES SERRANOS E IBERICOS (RTA2010-00029-C04-02)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 25/10/2010

Duración: 4 años

Cuantía total: 56.040 €

23 Nombre del proyecto: CONTRATO FPI MINISTERIO CORONA JIMENEZ (BES-2008-4294)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/10/2010

Duración: 2 años

Cuantía total: 42.996,39 €

24 Nombre del proyecto: LIBERACION DE COMPUESTOS OLOR-ACTIVOS EN JAMON IBERICO LONCHEADO. EFECTO DEL CONTENIDO Y CARACTERISTICAS DE LA GRASA MEDIDAS MEDIANTE ULTRASONIDOS. (FPA/2010/043)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA



Fecha de inicio: 01/03/2010
Cuantía total: 9.300 €

Duración: 9 meses - 30 días

- 25 Nombre del proyecto:** PLAN DE COORDINACION ENTRE EL GRUPO DE ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (ASPA) DE LA UPV (VALENCIA) EL GRUPO DE INVESTIGACION DE INGENIERIA DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA DEL ISPJAE... PCI-IBEROAMERICA (CUBA) (C/023856/09)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gabriela Clemente Polo

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 17/01/2010

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 5.000 €

- 26 Nombre del proyecto:** ESTUDIO CONJUNTO DE LOS PROCESOS DE SECADO Y EXTRACCION DE COMPONENTES BIOACTIVOS CONSIDERANDO PARAMETROS DE CALIDAD, CONSUMO ENERGETICO Y ECO-EFICIENCIA. (PROMETEO/2010/062)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 168.487,72 €

- 27 Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS NACIONALES: OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE ADITIVOS DE ORIGEN NATURAL (PSS-060000-2009-011-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 1 año

Cuantía total: 31.538 €

- 28 Nombre del proyecto:** VALORIZACION DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS NACIONALES: OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE ADITIVOS DE ORIGEN NATURA (PSE-060000-2009-003-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Nieves Sanjuán Pellicer

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 22/07/2009

Duración: 1 año - 5 meses - 9 días

Cuantía total: 60.685,7 €

- 29 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DEL CONSUMO ENERGETICO DEL SECADO CONVECTIVO POR APLICACION DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA (PAID-06-08-3180)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez



Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 04/12/2008

Duración: 2 años

Cuantía total: 0 €

30 Nombre del proyecto: PRODUCTOS CARNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES (SUBPROYECTO PROCARTE) (CSD2007-00016)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/10/2007

Duración: 6 años - 2 meses - 8 días

Cuantía total: 79.551,8 €

31 Nombre del proyecto: LIBERACION DE COMPUESTOS OLOR-ACTIVOS EN JAMON IBERICO LONCHEADO: EFECTO DEL CONTENIDO Y CARACTERISTICAS DE LA GRASA MEDIDAS MEDIANTE ULTRASONIDOS. (AGL2007-65923-C02-02)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/10/2007

Duración: 3 años - 1 mes

Cuantía total: 53.240 €

32 Nombre del proyecto: DISEÑO CONSTRUCCION Y ENSAYO DE UN PROTOTIPO PARA EL USO DE ULTRASONIDOS EN MEDIOS SUPERCITRICOS (PTR1995-0975-OP-03-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 03/06/2006

Duración: 1 año - 8 meses

Cuantía total: 35.600 €

33 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LAS CARACTERISTICAS DE PERSONALIDAD EN LA PERCEPCION DE LA TEXTURA DEL QUESO MAHON MEDIANTE ELECTROMIOGRAFIA (PPI-05-04-5634)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 10/12/2004

Duración: 2 años

Cuantía total: 11.000 €

- 34** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE TECNICAS NO DESTRUCTIVAS PARA CARACTERIZAR LA MATERIA PRIMA DIRIGIDA A LA ELABORACION DE JAMON SERRANO (IIARC0/2004/092)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2004 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 8.441,46 €
- 35** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (GRUPOS03/049)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 55.279,49 €
- 36** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 39
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses
Cuantía total: 65.000 €
- 37** **Nombre del proyecto:** CONTROL DE LA CALIDAD DEL QUESO MANCHEGO D.O. MEDIANTE LA APLICACION DE SENSORES NO DESTRUCTIVOS DE ULTRASONIDOS E INFRARROJOS. ACCION ESTRATEGICA: CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS (CAL01-077-C3-1)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Desconocido
Fecha de inicio: 10/12/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 52.535,37 €
- 38** **Nombre del proyecto:** HACIA EL ESTABLECIMIENTO DE PREDICTORES DE LA CALIDAD EN LA MATERIA PRIMA DEL CERDO IBERICO (AGL2001-0932-C03-03)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Bon Corbín
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:



MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/11/2001**Duración:** 3 años - 2 meses**Cuantía total:** 74.369,25 €

39 Nombre del proyecto: EVALUACION DE LA TEXTURA DEL QUESO MEDIANTE EL USO DE LA ELECTROMIOGRAFIA (PPI-05-01 5916)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 27/09/2001**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 18.030,36 €

40 Nombre del proyecto: AYUDA AL GRUPO ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (GR01-47)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.108,6 €

41 Nombre del proyecto: ANALISIS I SIMULACIO DE PROCESSOS AGROALIMENTARIS (GR00-48)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000**Duración:** 3 meses**Cuantía total:** 9.015,18 €

42 Nombre del proyecto: RED: PROCESOS AGROALIMENTARIOS, ANALISIS, OPTIMIZACION E IMPLICACIONES SENSORIALES (XT00-2)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2000**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.005,06 €

43 Nombre del proyecto: ULTRASONIDOS EN PROCESOS DE EXTRACCION (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA



Fecha de inicio: 30/12/1999
Cuantía total: 109.113,75 €

Duración: 2 años

- 44 Nombre del proyecto:** USO DE ULTRASONIDOS EN LOS PROCESOS DE EXTRACCION CON FLUIDOS SUPERCRITICOS: EFECTOS SOBRE EL PROCESO E IMPLICACIONES EN LAS CARACTERISTICAS Y PERCEPCION DEL PRODUCTO (1FD97-1246-C03-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION ; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

Fecha de inicio: 30/12/1999

Duración: 2 años

Cuantía total: 110.916,79 €

- 45 Nombre del proyecto:** INDUSTRIALIZACION DE SETAS SILVESTRES: PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS Y DESHIDRATADOS (1FD97-0196-C02-02)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/11/1998

Duración: 2 años - 11 meses - 15 días

Cuantía total: 65.047,54 €

- 46 Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DE LOS ULTRASONIDOS EN LA TRANSFERENCIA DE MATERIA: MEJORA DE PROCESOS E IMPLICACIONES SENSORIALES. (ALI96-1180-C04-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/09/1996

Duración: 3 años

Cuantía total: 44.030,15 €

- 47 Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DE LOS ULTRASONIDOS EN LA TRANSFERENCIA DE MATERIA: MEJORA DE PROCESOS E IMPLICACIONES SENSORIALES. (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 01/09/1996

Duración: 3 años

Cuantía total: 44.030,15 €

- 48 Nombre del proyecto:** EQUIPO PARA CLASIFICACION DE QUESOS SEGUN GRADO DE MADUREZ Y DETECCION DE DEFECTOS INTERNOS MEDIANTE ULTRASONIDOS (95-0013-0P)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

CICYT - PETRI 96



Fecha de inicio: 25/04/1996
Cuantía total: 35.760,22 €

Duración: 1 año - 2 meses

49 Nombre del proyecto: EQUIPO PARA CLASIFICACION DE QUESOS SEGUN GRADO DE MADUREZ Y DETECCION DE DEFECTOS INTERNOS MEDIANTE ULTRASONIDOS (95-0013-OP)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 25/04/1996
Cuantía total: 35.760,22 €

Duración: 1 año - 1 mes - 29 días

50 Nombre del proyecto: PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 01/01/1996
Cuantía total: 5.409,11 €

Duración: 11 meses - 29 días

51 Nombre del proyecto: PROTOTIPO A ESCALA INDUSTRIAL DE APARATO PARA LA DETERMINACION DE LA TEXTURA DEL QUESO MEDIANTE TECNICAS DE ULTRASONIDO (829/95)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:
CONSEJO REGULADOR DENOM. ORIGEN QUESO MAHON

Fecha de inicio: 07/11/1994
Cuantía total: 9.844,16 €

Duración: 1 año - 6 meses

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

1 Nombre del proyecto: MEJORA EN EL DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE SISTEMAS ULTRASONICOS PARA EL TRATAMIENTO DE ALIMENTOS EN MEDIOS LÍQUIDOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
A&J TECNOINOVACIONES SL

Fecha de inicio: 28/07/2023
Cuantía total: 30.096,88 €

Duración: 11 meses - 30 días

2 Nombre del proyecto: MEJORA DEL PROCESO DE SNACKS DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS MEDIANTE EL EMPLEO DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort



Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 29/12/2022
Cuantía total: 59.343,75 €

Duración: 1 año - 5 meses - 30 días

3 Nombre del proyecto: MEJORA DEL PROCESO DE LAVADO DE PATATA MEDIANTE EL EMPLEO DE TECNOLOGÍAS CONVENCIONALES Y EMERGENTES

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 27/12/2022
Cuantía total: 89.812,5 €

Duración: 1 año - 5 meses - 30 días

4 Nombre del proyecto: MEJORA DEL SISTEMA DE FABRICACION DE PATATAS FRITAS REDUCIENDO LOS NIVELES DE ACRILAMIDA BASADO EN EL USO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 04/05/2021
Cuantía total: 35.515,63 €

Duración: 9 meses

5 Nombre del proyecto: GESTION EVENTO 21 INT DRYING SYMPOSIUM (AORG/2018/087)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 13/12/2016
Cuantía total: 9.000 €

Duración: 2 años - 18 días

6 Nombre del proyecto: ASSESSMENT OF THE NON-THERMAL PASTEURIZATION OF LIPID EMULSIONS IN SUPERCRITICAL CO2 INTENSIFIED BY POWER ULTRASOUND

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
FRESENIUS KABI DEUTSCHLAND GMBH

Fecha de inicio: 05/12/2016
Cuantía total: 195.882 €

Duración: 4 años - 4 meses

7 Nombre del proyecto: CO-SUPERVISION PROYECTOS DE INVESTIGACION, CO-SUPERVISION ESTUDIANTES POSTDOCTORADO Y DOCTORADO, PARTICIPACION EN TAREAS PARA LA OBTENCION DE FONDOS EXTERNOS, PARTICIPACION EN ARTICULOS CIENTIFICOS Y TAREAS FORMATIVAS



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY

Fecha de inicio: 09/03/2016

Duración: 3 años

Cuantía total: 29.427,32 €

8 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE HERRAMIENTAS PARA LA OPTIMIZACION Y CONTROL DEL PROCESO DE OBTENCION DE BOLLERIA INDUSTRIAL

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

DULCESA, S.L. UNIPERSONAL

Fecha de inicio: 28/11/2011

Duración: 1 año - 6 meses - 28 días

Cuantía total: 59.009 €

9 Nombre del proyecto: PRESTACIONES DE SERVICIO DE JOSE BENEDITO FORT

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY; SIRO VENTA DE BAÑOS, S.A.; INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY; AINIA - INSTITUTO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO; TRIALCAMP RESIDUOS, SLU; EUROFINS TRIALCAMP, S.L.U.; AINIA - INSTITUTO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO

Fecha de inicio: 29/10/2007

Duración: 9 años - 2 meses - 1 día

Cuantía total: 43.883 €

10 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UNA METODOLOGIA PARA LA ESTIMACION DE LA COMPOSICION DE CORRIENTES DE ZUMO DE HORCHATA MEDIANTE ULTRASONIDOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

INDUSTRIAS LACTEAS DE VALENCIA, S.L.

Fecha de inicio: 05/04/2006

Duración: 1 año - 6 meses

Cuantía total: 9.462 €

11 Nombre del proyecto: PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA CLASIFICACION DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDO-CURADOS (PCCC) MEDIANTE ULTRASONIDOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

AINIA - INSTITUTO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO

Fecha de inicio: 21/06/1999

Duración: 10 años

Cuantía total: 0 €



- 12** **Nombre del proyecto:** LICENCIA DE EXPLOTACION DE PROCEDIMIENTO Y DISPOSITIVO PARA LA CLASIFICACION DE QUESOS MEDIANTE ULTRASONIDOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
AINIA - INSTITUTO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO
Fecha de inicio: 01/03/1999 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 0 €
- 13** **Nombre del proyecto:** TRANSFERENCIA DE CALOR EN ALIMENTOS VISCOSOS Y ESTUDIO DE LOS CAMBIOS INDUCIDOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AINIA - INSTITUTO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO
Fecha de inicio: 23/06/1998 **Duración:** 2 años - 11 meses - 14 días
Cuantía total: 15.415,96 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1** **Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO Y PROCEDIMIENTO PARA LA DETECCIÓN NO INVASIVA DE CUERPOS EXTRAÑOS EN ALIMENTOS SÓLIDOS O SEMISÓLIDOS CON ULTRASONIDOS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; Gentil Andres Collazos Escobar; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; José Manuel Prats Montalbán
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIG. CIENTIFICAS
Nº de solicitud: P202330154
Fecha de registro: 23/02/2023
- 2** **Título propiedad industrial registrada:** SISTEMA Y MÉTODO NO INVASIVO DE MEDIDA DE UN ATRIBUTO DE TEXTURA DE UN PRODUCTO DERIVADO DE CEREALES MEDIANTE ULTRASONIDOS, Y MÉTODO DE CONTROL EN UN PROCESO DE FABRICACIÓN EN CONTINUO MEDIANTE EL USO DE DICHO SISTEMA
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: José Javier Benedito Fort; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Virginia Sánchez Jiménez
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIG. CIENTIFICAS; IMASDEA INNOVACIONES Y DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.L.
Nº de solicitud: P202031318
Fecha de registro: 30/12/2020



- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de inactivación de microorganismos mediante la combinación de fluidos supercríticos y ultrasonidos
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: José Javier Benedito Fort; María Teresa Martínez Pastor; Carmen Ortuño Cases; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P201131099
Fecha de registro: 29/06/2011
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de separación o extracción con fluidos supercríticos asistido por ultrasonidos de alta intensidad
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Ramón Peña Cerveró; Yolanda Golas Sanchez
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: 200201822
Fecha de registro: 01/08/2002
- 5 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para la fabricación en continuo de turrón de Xixona mediante ultrasonidos, y dispositivo para su puesta en práctica.
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P9900139
Fecha de registro: 25/09/1999
- 6 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento y dispositivo para la clasificación de productos cárnicos crudo-curados (PCCC), mediante ultrasonidos.
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P9900480
Fecha de registro: 09/03/1999



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 Blanca Abril Gisbert; Marina Contreras Ruiz; Ricard Bou; Mar Llauger; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Influence of ultrasonic application on the enzymatic formation of zinc protoporphyrin. *Journal of Food Engineering*. 2023. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2 J.R Lucas; Juan Andrés Carcel Carrión; R Velasco; José Javier Benedito Fort; M.C. Cabeza. Modelling of the electron range for use of E-beam treatment for boned dry-cured hams sanitation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 84, 2023. ISSN 1466-8564. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2023.103296>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3 Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Monitoring physicochemical modifications in beef steaks during dry salting using contact and non-contact ultrasonic techniques. *Meat Science*. 2023. ISSN 0309-1740. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109275>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4 Virginia Sánchez Jiménez; Gentil Andres Collazos Escobar; Alberto González Mohino; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Non-invasive monitoring of potato drying by means of air-coupled ultrasound. *Food Control*. 2023. ISSN 0956-7135. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109653>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5 Blanca Abril Gisbert; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Role of Enzymatic Reactions in Meat Processing and Use of Emerging Technologies for Process Intensification. *Foods*. 12, pp. 1940. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6 Blanca Abril Gisbert; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez; Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort. Supercritical CO2 deodorization of dried pork liver. *Journal of CO2 Utilization*. 70, pp. 102455. 2023. ISSN 2212-9820. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcou.2023.102455>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7 Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Mònica Toldrà Alegret; Maria Dolors Parés Oliva; José Vicente García Pérez. Airborne ultrasonic application on hot air-drying of pork liver. Intensification of moisture transport and impact on protein solubility. *Ultrasonics Sonochemistry*. 86, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 1350-4177. DOI: [10.1016/j.ultsonch.2022.106011](https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.106011)
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8 Ricard Bou; Paola Navarro Vozmediano; Ruben Dominguez; Miguel López-Gómez; Monserrat Pinent; Albert Ribas Agustí; José Javier Benedito Fort; Jose María Lorenzo Rodriguez; Ximena Terra; José Vicente García Pérez; Miriam Pateiro; Jose A Herrera-Cervera; Rosa Jorba-Martín. Application of emerging technologies to obtain legume protein isolates with improved techno-functional properties and health effects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2022. ISSN 1541-4337. DOI: [10.1111/1541-4337.12936](https://doi.org/10.1111/1541-4337.12936)



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 9** Virginia Sánchez Jiménez; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; Marta Rincón; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Assessment of Textural Properties of Puffed Corn Cakes during Storage at Different Relative Humidity. *Foods*. 11, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11182882

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 10** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Influence of pork liver drying on ferrochelataze activity for zinc protoporphyrin formation. *LWT - Food Science and Technology*. 171, pp. 1 - 8. 2022. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.114128

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 11** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort. Microbial inactivation by means of ultrasonic assisted supercritical CO₂. Effect on cell ultrastructure. *The Journal of Supercritical Fluids*. 179, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2021.105407

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 12** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Mònica Toldrà Alegret; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Physicochemical and Techno-Functional Properties of Dried and Defatted Porcine Liver. *Biomolecules*. 12, 2022. ISSN 2218-273X. DOI: 10.3390/biom12070926

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 13** F. Gibouin; R. van der Sman; José Javier Benedito Fort; Guy Della Valle. Rheological properties of artificial boluses of cereal foods enriched with legume proteins. *Food Hydrocolloids*. 122, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 0268-005X. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2021.107096

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 14** Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Eduardo Sanchez-Torres; Virginia Sánchez Jiménez; Ricardo Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Assessment of avocado textural changes during ripening by using contactless air-coupled ultrasound. *Journal of Food Engineering*. 289, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110266

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 15** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Combination of supercritical CO₂ and high-power ultrasound for the inactivation of fungal and bacterial spores in lipid emulsions. *Ultrasonics Sonochemistry*. 76, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2021.105636

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 16** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Combined pulsed electric field and high-power ultrasound treatments for microbial inactivation in oil-in-water emulsions. *Food Control*. 130, 2021. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.108348

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 17** Maria Otilia Carvalho; Maria Charalambides; Djekic Ilija; Serafim Bakalis Christos; Serafim Bakalis; José Javier Benedito Fort; Aurelien Briffaz; Cristina Castañe; Guy Della Valle; Isabel Maria Nunes de Sousa; Ferruh Erdogan; Aberham Hailu Feyissa; Nickolas G. Kavallieratos; Alexandros Koulouris; Milica Pojic. Modelling Processes and Products in the Cereal Chain. *Foods*. 10, pp. 1 - 18. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10010082

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 18** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Ultrasonic characterization of salt, moisture and texture modifications in dry-cured ham during post-salting. *Meat Science*. 2021. ISSN 0309-1740. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108356>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic-assisted supercritical CO₂ inactivation of bacterial spores and effect on the physicochemical properties of oil-in-water emulsions. *The Journal of Supercritical Fluids*. 2021. ISSN 0896-8446
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasound intensification of Ferrocyclase extraction from pork liver as a strategy to improve ZINC-protoporphyrin formation. *Ultrasonics Sonochemistry*. 78, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2021.105703
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Marina Contreras Ruiz; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Use of air-coupled ultrasound for the non-invasive characterization of the textural properties of pork burger patties. *Journal of Food Engineering*. 297, pp. 1 - 8. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110481
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Rosa Isela Castillo; Ingrid Paniagua Martínez; Carmen Ortuño Cases; Miguel Ángel García Alvarado; Virginia Larrea Santos; José Javier Benedito Fort. Use of high-power ultrasound combined with supercritical fluids for microbial inactivation in dry-cured ham. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 67, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102557
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Water desorption isotherms of pork liver and thermodynamic properties. *LWT - Food Science and Technology*. 149, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111857
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Manuel Lorenzo; Elena Fulladosa; Pere Gou; José Vicente García Pérez. Assessing the textural defect of pastiness in dry-cured pork ham using chemical, microstructural, textural and ultrasonic analyses. *Journal of Food Engineering*. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.109690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Desamparados Quiles Chuliá; J.M Lorenzo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez. Correction of defective textures in packaged dry-cured pork ham by applying conventional and ultrasonically-assisted mild thermal treatments. *LWT - Food Science and Technology*. 126, 2020. ISSN 0023-6438. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109283>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Ana Carolina Mosca; Leonardo Menghi; Eugenio Aprea; Maria Mazzucotelli; José Javier Benedito Fort; Alessandro Zambon; Sara Spilimbergo; F. Gasperi. Effect of CO₂ Preservation Treatments on the Sensory Quality of Pomegranate Juice. *Molecules*. 25, pp. 1 - 26. 2020. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules25235598
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Tania Martínez-Ramos; José Javier Benedito Fort; Nicolas James Watson; Irvin I Rúiz-López; Gamaliel Che-Galicia; Edith Corona. Effect of solvent composition and its interaction with ultrasonic energy on the ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from Mango peels (*Mangifera indica* L.). *Food and Bioproducts Processing*. 122, pp. 41 - 54. 2020. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2020.03.011



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 28** José Javier Benedito Fort; Liliana Santos-Zea; Janet A. Gutierrez-Urbe. Effect of Solvent Composition on Ultrasound Generated Intensity and Its Influence on the Ultrasonically Assisted Extraction of Bioactives from Agave Bagasse (Agave salmiana). Food Engineering Reviews. 2020. ISSN 1866-7910

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 29** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-thermal pasteurization of lipid emulsions by combined supercritical carbon dioxide and high-power ultrasound treatment. Ultrasonics Sonochemistry. 67, 2020. ISSN 1350-4177. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2020.105138>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 30** Francesca Maria Bertolini; Gianluca Morbiato; Pierantonio Facco; Krystian Marszalek; Edgar Pérez Esteve; José Javier Benedito Fort; Alessandro Zambon; Sara Spilimbergo. Optimization of the supercritical CO₂ pasteurization process for the preservation of high nutritional value of pomegranate juice. The Journal of Supercritical Fluids. 164, pp. 104914. 2020. ISSN 0896-8446. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2020.104914>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 31** Liliana Santos-Zea; Janet A. Gutierrez-Urbe; José Javier Benedito Fort. Effect of ultrasound intensification on the supercritical fluid extraction of phytochemicals from Agave salmiana bagasse. The Journal of Supercritical Fluids. 144, pp. 98 - 107. 2019. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2018.10.013

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 32** M López-Pedrouso; C Pérez-Santaescolástica; Daniel Franco; J Carballo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; C Zapata; J.M Lorenzo. Proteomic footprint of ultrasound intensification on sliced dry-cured ham subjected to mild thermal conditions. Journal of Proteomics. 193, pp. 123 - 130. 2019. ISSN 1874-3919. DOI: 10.1016/j.jprot.2018.10.002

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 33** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic online monitoring of the ham salting process. Methods for signal analysis: Time of flight calculation. Journal of Food Engineering. 263, pp. 87 - 95. 2019. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.05.032

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 34** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Accelerated mild heating of dry-cured ham by applying power ultrasound in a liquid medium. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 50, pp. 94 - 101. 2018. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2018.10.010

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 35** C Pérez-Santaescolástica; J Carballo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; J.M Lorenzo. Application of temperature and ultrasound as corrective measures to decrease the adhesiveness in dry-cured ham. Influence on free amino acid and volatile compound profile. Food Research International. 114, pp. 140 - 150. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.08.006

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 36** C Pérez-Santaescolástica; J Carballo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; José Manuel Lorenzo. Effect of proteolysis index level on instrumental adhesiveness, free amino acids content and volatile compounds profile of dry-cured ham. Food Research International. 107, pp. 559 - 566. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.03.001

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 37** Liliana Santos-Zea; Marilena Antunes-Ricardo; Janet A. Gutierrez-Uribe; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Effect of ultrasound transducer design on the acoustically-assisted supercritical fluid extraction of antioxidants from oregano. *Ultrasonics Sonochemistry*. 47, pp. 47 - 56. 2018. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2018.04.019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** Ingrid Paniagua Martínez; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. Inactivation of the microbiota and effect on the quality attributes of pineapple juice using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical carbon dioxide system. *Food Science and Technology International*. 24, pp. 547 - 554. 2018. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013218774694
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Intensification of heat transfer during mild thermal treatment of dry-cured ham by using airborne ultrasound. *Ultrasonics Sonochemistry*. 41, pp. 206 - 212. 2018. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2017.09.019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Ingrid Paniagua Martínez; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. Orange juice processing using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical CO₂ system: Microbiota inactivation and product quality. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 47, pp. 362 - 370. 2018. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2018.03.024
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Elena Fulladosa; Anna Austrich Comas; Ignacio Muñoz; L. GUERRERO; José Javier Benedito Fort; J.M Lorenzo; P GOU P. Texture characterization of dry-cured ham using multi energy X-ray analysis. *Food Control*. 89, pp. 46 - 53. 2018. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.01.020
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-invasive ultrasonic technology for continuous monitoring of pork loin and ham dry salting. *Meat Science*. 128, pp. 8 - 14. 2017. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2017.01.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Elena Coll; Jacint Arnau; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; José M Lorenzo; Laura Purriños. Cómo evaluar no destructivamente defectos de textura en jamón curado. *EUROCARNE*. pp. 92 - 96. 2016. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Characterization and online monitoring of pork meat dry salting process. *Food Control*. 60, pp. 646 - 655. 2016. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.09.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Ingrid Paniagua Martínez; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. Ultrasound- assisted supercritical CO₂ treatment in continuous regime: Application in *Sacharomyces cerevisiae* inactivation. *Journal of Food Engineering*. 181, pp. 42 - 49. 2016. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2016.02.024
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Alejandro R Lespinard; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Rodolfo H. Mascheroni. Effect of Ultrasonic-Assisted Blanching on Size Variation, Heat Transfer, and Quality Parameters of Mushrooms. *Food and Bioprocess Technology*. 8, pp. 41 - 53. 2015. ISSN 1935-5130. DOI: DOI: 10.1007/s11947-014-1373-z
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 47** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Exploring the use of low-intensity ultrasonics as a tool for assessing the salt content in pork meat products. *Physics Procedia*. 70, pp. 837 - 840. 2015. ISSN 1875-3892. DOI: 10.1016/j.phpro.2015.08.171
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** José Javier Benedito Fort; Carmen Ortuño Cases; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Antonio Mulet Pons. Microbial inactivation by ultrasound assisted supercritical fluids. *Physics Procedia*. 70, pp. 824 - 827. 2015. ISSN 1875-3892. DOI: 10.1016/j.phpro.2015.08.168
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; M. Isabel Cambero; M. C. CABEZA; Juan Antonio Ordóñez. Modeling and optimization of the E-beam treatment of chicken steaks and hamburgers, considering food safety, shelf-life, and sensory quality. *Food and Bioproducts Processing*. 96, pp. 133 - 144. 2015. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2015.07.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Elena Fulladosa; P GOU; Ignacio Muñoz; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive determination of fat content in green hams using ultrasound and X-rays. *Meat Science*. 104, pp. 37 - 43. 2015. ISSN 0309-1740. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.01.015>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive salt content prediction in brined pork meat using ultrasound technology. *Journal of Food Engineering*. 154, pp. 39 - 48. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.12.024>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Elena Fulladosa; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Ignacio Muñoz; Jancint Arnau Arboix; P GOU. X-ray absorptiometry and ultrasound technologies for non-destructive compositional analysis of dry-cured ham. *Journal of Food Engineering*. 155, pp. 62 - 68. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.01.015>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Sonia Ventanas Canillas; José Javier Benedito Fort. : Ultrasonic characterization of pork fat crystallization during cold storage. *Journal of Food Science*. 79, pp. 828 - 838. 2014. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12410
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Oscar Rodríguez; Carmen Ortuño Cases; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Javier Benedito Fort; ANTONIO FEMENÍA; CARMEN ROSSELLÓ MATAS. Acoustically assisted supercritical CO₂ extraction of cocoa butter: Effects on kinetics and quality. *The Journal of Supercritical Fluids*. 94, pp. 30 - 37. 2014. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2014.06.017
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Carmen Ortuño Cases; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort. Inactivation kinetics and cell morphology of *E.coli* and *S.cerevisiae* treated with ultrasound-assisted supercritical CO₂. *Food Research International*. 62, pp. 955 - 964. 2014. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2014.05.012
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 56** Carmen Ortuño Cases; Murat Balaban; José Javier Benedito Fort. Modelling of the inactivation kinetics of *Escherichia coli*, *Saccharomyces cerevisiae* and pectin methylesterase in orange juice treated with ultrasonic-assisted supercritical carbon dioxide. *The Journal of Supercritical Fluids*. 90, pp. 18 - 26. 2014. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2014.03.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez; Sonia Ventanas Canillas; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic characterization of the fat source and composition of formulated dry-cured meat products. *Food Science and Technology International*. 20, pp. 275 - 285. 2014. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013213482915
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Advances in the Ultrasound Characterization Of Dry-Cured Meat Products. *Journal of Food Engineering*. pp. 464 - 470. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.06.023
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Carmen Ortuño Cases; María Teresa Martínez Pastor; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Application of high power ultrasound in the supercritical carbon dioxide inactivation of *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Research International*. 51, pp. 474 - 481. 2013. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2013.01.04
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Carmen Ortuño Cases; Trang Duong; Murat Balaban; José Javier Benedito Fort. Combined high hydrostatic pressure and carbon dioxide inactivation of pectin methylesterase, polyphenol oxidase and peroxidase in feijoa puree. *The Journal of Supercritical Fluids*. 82, pp. 56 - 62. 2013. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2013.06.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** Alejandro R. Lespinard; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Rodolfo H. Mascheroni. Modelado de la transferencia de calor e índices de calidad durante el escaldado convencional y asistido por ultrasonidos de champiñones. *Mecánica computacional*. 32, pp. 3181 - 3192. 2013. ISSN 1666-6070
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** JADER RODRIGUEZ CORTINA; Carmen Ortuño Cases; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. Optimization of the antioxidant capacity of thyme (*Thymus vulgaris* L.) extracts: Management of the drying process. *Industrial Crops and Products*. 46, pp. 258 - 263. 2013. ISSN 0926-6690. DOI: 10.1016/j.indcrop.2013.02.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Assessment of Textural Changes In Vacuum Packaged Sliced Iberian Ham Induced By High Pressure Treatment Or Cold Storage. *Meat Science*. pp. 389 - 395. 2013. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.05.008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Carmen Ortuño Cases; María Teresa Martínez Pastor; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. An ultrasound-enhanced system for microbial inactivation using supercritical carbon dioxide. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 15, pp. 31 - 37. 2012. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2012.02.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Food Process Innovation Through New Technologies: Use of Ultrasound. *Journal of Food Engineering*. 110, pp. 200 - 207. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.05.038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 66** Carmen Ortuño Cases; María Teresa Martínez Pastor; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Supercritical carbon dioxide inactivation of Escherichia coli and Saccharomyces cerevisiae in different growth stages. The Journal of Supercritical Fluids. 63, pp. 8 - 15. 2012. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2011.12.022
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic characterization of pork meat salting. IOP: Materials Science and Engineering. 42, pp. 1 - 4. 2012. ISSN 1757-899X. DOI: 10.1088/1757-899X/42/1/012043
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic monitoring of iberian fat crystallization during cold storage. IOP: Materials Science and Engineering. 42, pp. 9 - 12. 2012. ISSN 1757-899X. DOI: 10.1088/1757-899X/42/1/012035
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** José Javier Benedito Fort; Carmen Ortuño Cases; M. Isabel Cambero; Juan Antonio Ordóñez; M. C. CABEZA; Lorenzo de la Hoz. Modeling and optimization of sensory changes and shelf-life in vacuum-packaged cooked ham treated by E-beam irradiation. Radiation Physics and Chemistry. 80, pp. 505 - 513. 2011. ISSN 0969-806X. DOI: 10.1016/j.radphyschem.2010.11.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** José Javier Benedito Fort. Modeling and optimization of sensory changes and shelf-life in vacuum-packaged cooked ham treated by E-beam irradiation. Radiation Physics and Chemistry. 80, pp. 505 - 513. 2011. ISSN 0969-806X. DOI: 10.1016/j.radphyschem.2010.11.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic assessment of fresh cheese composition. Journal of Food Engineering. 103, pp. 137 - 146. 2011. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.10.008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** LAURA NIÑOLES RODENES; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Characterisation of B.femoris from Iberian pigs of different genetics and feeding systems. Meat Science. 89, pp. 174 - 180. 2011. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2011.04.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** Juan Vicente Santacatalina Bonet; José Vicente García Pérez; Edith Corona Jiménez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic monitoring of lard crystallization during storage. Food Research International. 44, pp. 146 - 155. 2011. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.10.048
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. High-power ultrasonic system for the enhancement of mass transfer in supercritical CO₂ extraction processes. Ultrasonics. 50, pp. 306 - 309. 2010. ISSN 0041-624X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. Relationships among selected variables affecting the resistance of Salmonella enterica, serovar Enteritidis to thermosonication. Journal of Food Engineering. 98, pp. 71 - 75. 2010. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. Relationships among selected variables affecting the resistance of Salmonella enterica, serovar Enteritidis to thermosonication. Journal of Food Engineering. 98, pp. 71 - 75. 2010. ISSN 0260-8774



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 77 José Bon Corbín; HENRY A. VAQUIRO; José Javier Benedito Fort. Thermophysical properties of mango pulp (Magnífera indica L. cv. Tommy Atkins). Journal of Food Engineering. 97, pp. 563 - 568. 2010. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 78 LAURA NIÑOLES RODENES; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic assessment of the melting behaviour in fat from Iberian dry-cured hams. Meat Science. 85, pp. 26 - 32. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 79 Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Desorption isotherms and isosteric heat of desorption of previously frozen raw pork meat. Meat Science. 82, pp. 413 - 418. 2009. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 80 José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Extraction of antioxidant compounds from grape stalk dried at different conditions. DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 283-286, pp. 604 - 609. 2009. ISSN 1012-0386

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 81 José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Tècniques no destructives per al control del processament d'aliments. TECA Tecnologia i Ciència dels Aliments. 11, pp. 3 - 11. 2009. ISSN 1137-7976. DOI: 10.2436/20.2005.01.31

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 82 José Bon Corbín; HENRY A. VAQUIRO; José Javier Benedito Fort. Thermophysical properties of mango pulp (Mangifera indica L. cv. Tommy Atkins). Journal of Food Engineering. 97, pp. 563 - 568. 2009. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 83 Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo. Aplicación de ultrasonidos de alta densidad durante el salado de carne. EUROCARNE. 169, pp. 1 - 14. 2008. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 84 TANIA CONDE GÓMEZ; Antonio Mulet Pons; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort. Detection of internal cracks in Manchego cheese using the Acoustic Impulse-Response technique and ultrasounds. Journal of Dairy Science. 91, pp. 918 - 927. 2008. ISSN 0022-0302

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 85 José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Drying of a low porosity product (carrot) as affected by power ultrasound. DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 273, pp. 764 - 769. 2008. ISSN 1012-0386

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 86 LAURA NIÑOLES RODENES; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic and sensory characterization of dry-cured ham fat from Iberian pigs with different genetics and feeding backgrounds. Meat Science. 80, pp. 896 - 902. 2008. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 87 AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. EMG assesment of chewing behaviour for food evaluation: Influence of personality characteristics. Food Quality and Preference. 18, pp. 585 - 595. 2007. ISSN 0950-3293

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 88** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. High intensity ultrasound effects on meat brining. *Meat Science*. 76, pp. 611 - 619. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Influence of process variables on hot air drying assisted by power ultrasound. *The Journal Revista de Acústica*. 38, pp. 1 - 6. 2007. ISSN 84-87985-07-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Influence of ultrasound intensity on mass transfer in apple immersed in a sucrose solution. *Journal of Food Engineering*. 78, pp. 472 - 479. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** TANIA CONDE GÓMEZ; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive analysis of Manchego cheese texture using impact force-deformation and acoustic impulse-response techniques. *Journal of Food Engineering*. 82, pp. 238 - 245. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Power ultrasound mass transfer enhancement in food drying. *Food and Bioproducts Processing*. 85, pp. 247 - 254. 2007. ISSN 0960-3085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** LAURA NIÑOLES RODENES; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort. Quality assessment of Iberian pigs through backfat ultrasound characterization and fatty acid composition. *Meat Science*. 76, pp. 102 - 111. 2007. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Rapid evaluation of frying oil degradation using ultrasonic technology. *Food Research International*. 40, pp. 406 - 414. 2007. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. EMG Assessment of Chewing Behaviour for Food Evaluation: Influence of Personality Characteristics. *Food Quality and Preference*. pp. 585 - 595. 2006. ISSN 0950-3293
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Manchego Cheese Texture Evaluation by Ultrasonics and Surface Probes. *International Dairy Journal*. pp. 431 - 438. 2006. ISSN 0958-6946
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** José Javier Benedito Fort; TANIA CONDE GÓMEZ; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Use of the Acoustic Impulse-Response Technique for Nondestructive Assessment of Manchego Cheese Texture. *Journal of Dairy Science*. 89, pp. 4490 - 4502. 2006. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. Use of ultrasonics for the composition assessment of olive mill wastewater (alpechin). *Food Research International*. 37, pp. 595 - 601. 2004. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 99** REMEDIOS GONZÁLEZ; José Javier Benedito Fort; AMAYA REY URIARTE. Variables influencing chewing electromyography response in food texture evaluation. *Food Reviews International*. 20, pp. 17 - 31. 2004. ISSN 8755-9129
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo. Ultrasonic determination of the composition of a meat-based product. *Journal of Food Engineering*. pp. 253 - 257. 2003. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. Acoustically assisted pork meat brining kinetics. *The Journal Revista de Acústica*. 33, pp. 4 - 5. 2002. ISSN 84-87985-07-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons. Application of low intensity ultrasonics to cheese manufacturing processes. *Ultrasonics*. pp. 19 - 23. 2002. ISSN 0041-624X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** José Javier Benedito Fort. Evaluation of textural properties of meat-based product (sobrassada) using ultrasonic techniques. *Journal of Food Engineering*. pp. 279 - 285. 2002. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Juan Andrés Carcel Carrión. Noninvasive ultrasonic measurements in the food industry. *Food Reviews International*. pp. 123 - 133. 2002. ISSN 8755-9129
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; PABLO GARCÍA PASCUAL; Antonio Mulet Pons. Relationship between physicochemical and ultrasonic measurements in frying oil. *The Journal Revista de Acústica*. 33, pp. 1 - 2. 2002. ISSN 84-87985-07-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** José Javier Benedito Fort. The use of ultrasound velocity measurement to evaluate the textural properties of sobrassada from Mallorca. *Journal of Food Engineering*. pp. 323 - 330. 2002. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Ultrasonic assessment of oil quality during frying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. pp. 4531 - 4536. 2002. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** REMEDIOS GONZÁLEZ; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Cheese hardness assessment by experts and untrained judges. *Journal of Sensory Studies*. 16, pp. 227 - 285. 2001. ISSN 0887-8250
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Antonio Mulet Pons. Composition assessment of raw meat mixtures using ultrasonics. *Meat Science*. 57, pp. 365 - 370. 2001. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** SUSANA SIMAL FLORINDO; ANTONI FEMENIA MARROIG; José Javier Benedito Fort. Effect of acoustic brining on lipolysis and on sensory characteristics of Mahon cheese. *Journal of Food Science*. 66, pp. 892 - 896. 2001. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 111** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Quality control of cheese maturation and defects using ultrasonics. *Journal of Food Science*. 66, pp. 100 - 104. 2001. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. Changes in the quality of dehydrated broccoli stems during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. pp. 1589 - 1594. 2000. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Cheese maturity assessment using ultrasonics. *Journal of Dairy Science*. pp. 248 - 254. 2000. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 114** José Javier Benedito Fort; C ROSELLO; Antonio Mulet Pons. Instrumental and expert assessment of mahon cheese texture. *Journal of Food Science*. 65, pp. 1 - 2. 2000. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer. Prediction of instrumental and sensory textural characteristics of mahon cheese from ultrasonic measurements. *Journal of Texture Studies*. pp. 631 - 642. 2000. ISSN 0022-4901
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. The influence of blanching pretreatments on the quality of dehydrated broccoli stems. *Food Science and Technology International*. 6, pp. 227 - 234. 2000. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. Use of ultrasound to assess Cheddar cheese characteristics. *Ultrasonics*. pp. 727 - 730. 2000. ISSN 0041-624X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. Analisis de Ciclo de Vida en Alimentos. *Alimentación, equipos y tecnología*. nov., pp. 103 - 108. 1999. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** José Javier Benedito Fort. Effect of temperature and gas composition on the self-life of dehydrated apricots. *Food Science and Technology International*. 5, pp. 377 - 383. 1999. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. Formación de ácidos grasos trans en la hidrogenación de aceites vegetales (I) Consideraciones cinéticas y nutricionales. *Alimentación, equipos y tecnología*. jun, pp. 81 - 88. 1999. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer. Formación de ácidos grasos trans en la hidrogenación de aceites vegetales (y II) Influencia de las condiciones de operación. *Alimentación, equipos y tecnología*. jul/ago, pp. 147 - 152. 1999. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** José Javier Benedito Fort. Influence of ultrasound on mass transport during cheese brining. *European Food Research and Technology*. 209, pp. 215 - 219. 1999. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 123** Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. La contracción durante el secado de alimentos. Alimentación, equipos y tecnología. ene/feb, pp. 95 - 101. 1999. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. Review: Low intensity ultrasonics in food technology. Food Science and Technology International. 5, pp. 285 - 297. 1999. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 125** Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. Ultrasonic velocity in Cheddar Cheese as affected by temperature. Journal of Food Science. 64, pp. 1038 - 1041. 1999. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** JUAN ANTONIO CARCEL; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; E SANCHEZ. Aplicación de los Ultrasonidos en las Industrias de Productos Lácteos y derivados (II. Ultrasonidos de Alta Intensidad). Alimentación, equipos y tecnología. 17, pp. 135 - 141. 1998. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** JUAN ANTONIO CARCEL; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; MIGUEL FRAU. Aplicación de los Ultrasonidos en las Industrias de productos Lácteos y Derivados (I. Ultrasonidos de baja intensidad). Alimentación, equipos y tecnología. 17, pp. 39 - 44. 1998. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** SUSANA SIMAL; José Javier Benedito Fort; E SANCHEZ; C ROSSELLO. Use of Ultrasound to Increase Mass Transport Rates During Osmotic Dehydration. Journal of Food Engineering. 36, pp. 323 - 336. 1998. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** MARGARITA BASELGA; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. La Ingeniería Genética y la Industria Agroalimentaria: Alimentos del Futuro. Alimentación, equipos y tecnología. JL/A, pp. 89 - 94. 1997. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Tarrazo Morell. Mejora de la calidad de vegetales procesados : Optimización del proceso de escaldado. Alimentación, equipos y tecnología. JUN, pp. 49 - 55. 1996. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** José Javier Benedito Fort; MIGUEL FRAU; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. Utilización de ultrasonidos en la industria alimentaria. Parte (II): Aplicaciones. Alimentación, equipos y tecnología. E/F, pp. 113 - 120. 1996. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** José Javier Benedito Fort; MIGUEL FRAU; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. Utilización de ultrasonidos en la industria alimentaria. Parte (I): Conceptos fundamentales. Alimentación, equipos y tecnología. NOV, pp. 79 - 83. 1995. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 133** Virginia Sánchez Jiménez; José Bon Corbín; María Dolores Fernández-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gómez Álvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. NON-DESTRUCTIVE MONITORING OF DRY-SALTING OF BEEF LOINS USING ULTRASONIC TECHNIQUES. Lodz European Drying Conference. 44, pp. 371 - 379. Universidad de Lodz, 2023. ISBN 978-83-955437-4-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 134** Eduardo Antonio Sánchez Torres; María Esperanza Dalmau Estelrich; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. THERMAL EFFECT OF AIRBORNE ULTRASOUND APPLICATION DURING PORK LIVER DRYING. Lodz European Drying Conference. 45, pp. 380 - 387. Universidad de Lodz, 2023. ISBN 978-83-955437-4-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 135** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Javier Benedito Fort. Characterization of Pork Meat Products using Ultrasound. Ultrasound in Food Processing. 4, pp. 86 - 114. Wiley Blackwell, 2017. ISBN 9781118964187
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 136** Carmen Ortuño Cases; José Javier Benedito Fort. Microbial and Enzyme Inactivation by Ultrasound-assisted Supercritical Fluids. Ultrasound in Food Processing. 15, pp. 393 - 413. Wiley Blackwell, 2017. ISBN 9781118964187
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 137** José Javier Benedito Fort. Relaciones entre la viscosidad y la intensidad acústica de fluidos alimenticios. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 2, pp. 113 - 113. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 138** JADER RODRIGUEZ CORTINA; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Gestión del proceso de secado de tomillo: optimización de la capacidad antioxidante. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 3, pp. 143 - 143. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 139** JADER RODRIGUEZ CORTINA; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Gestión del proceso de secado de tomillo: Optimización de la capacidad antioxidante del tomillo seco. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 3, pp. 143 - 143. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 140** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. Use of low intensity ultrasound in the Longissimus dorsi muscle from pigs with different genetic background. OPTIONS MÉDITERRANÉENNES. 52, pp. 291 - 293. CIHEAM-INRA-SEAE, 2007. ISBN 2-85352-364-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 141** José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sánchez; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. Control de calidad de productos alimentarios mediante el uso de ultrasonidos II. Aplicaciones. Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. 5, pp. 87 - 108. Universidad de Valladolid, 2004. ISBN 84-8448-281-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 142** José Javier Benedito Fort. Use of ultrasounds to estimate the composition and textural properties of a meat-based product. Emerging technologies in non destructive testing. 16, pp. 113 - 116. A.A. Balkema publishers, 2004. ISBN 90-5809-645-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 143** José Javier Benedito Fort; AMAYA REY URIARTE; PABLO GARCÍA PASCUAL; Juan Andrés Carcel Carrión; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón. Non-destructive assessment of manchego cheese texture. Emerging technologies in non destructive testing. 55, pp. 355 - 358. A.A. Balkema publishers, 2004. ISBN 90-5809-645-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 144** Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Mass Transfer Enhancement in Food Processing. Transport Phenomena in Food Processing. 18, pp. 265 - 278. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 145** Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer. Applications of low-intensity ultrasonics in the dairy industry. Engineering for the 21st century. 46, pp. 763 - 783. CRC Press, 2002. ISBN 1-56676-963-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Model for natural convection cooling for food storage. Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals. 132, pp. 911 - 917. International Institute of Refrigeration, 2001. ISBN 84-607-3290-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer. Transferencia de Materia en Geometría Cilíndrica considerando resistencia externa: Resolución numérica elementos finitos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 8, pp. 93 - 108. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** José Javier Benedito Fort. Identificación del Coeficiente de Transferencia de Calor por Convección. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 10, pp. 109 - 118. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 149** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Transferencia de Calor en Geometría Cilíndrica Considerando Resistencia Externa: Método Analítico. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 11, pp. 129 - 143. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** José Javier Benedito Fort; Manuel Zarzo Castelló. Obtención de las ecuaciones que describen la respuesta de sensores de gases frente al aroma de aceite de oliva. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 11, pp. 177 - 195. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 151** José Javier Benedito Fort. Simulación de un sistema de lodos activados mediante hoja de cálculo. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 21, pp. 345 - 358. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 152** José Javier Benedito Fort. Influencia de agragado de jugo simple en la calidad sensorial del jugo concentrado de naranja. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 13, pp. 153 - 161. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 153** Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín. Programa para la conversión de unidades en Ingeniería de Alimentos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 2, pp. 25 - 32. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 154** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo. Cálculo y ajuste de propiedades de transferencia de materia en productos con geometría cilíndrica. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 7, pp. 97 - 110. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 155** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. Simulación del efecto de la resistencia externa en el secado de alimentos. Herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos V. 3, pp. 37 - 54. SPUPV, 1999. ISBN 84-7721-716-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 156** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; S SIMAL; Antonio Mulet Pons. Cálculo de coeficientes de difusión en geometrías semiesféricas. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos-IV. 4, pp. 49 - 66. Servicio de Publicaciones, 1998. ISBN 84-7721-680-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 157** José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; JUAN ANTONIO CARCEL; Antonio Mulet Pons. Ultrasonic Determination of Cheese Maturity. Automatic Control of Food and Biological Processes. 4, pp. 44 - 62. SIK, 1998. ISBN 91-7290-192-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 158** José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; JUAN ANTONIO CARCEL; Antonio Mulet Pons. Ultrasonic Temperature Measurement in Cheese. Automatic Control of Food and Biological Processes. 24, pp. 289 - 302. SIK, 1998. ISBN 91-7290-192-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 159** José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; José Tarrazo Morell; Antonio Mulet Pons. Management of Curing Chambers for Food Products. Automatic Control of Food and Biological Processes. 59, pp. 569 - 587. SIK, 1998. ISBN 91-7290-192-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 160** José Bon Corbín; JOSÉ GARCÍA-REVERTER; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Simulación de secadores convectivos mediante hoja de cálculo. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos I. 2, pp. 103 - 121. Universidad Politécnica de Valencia, 1995. ISBN 84-7721-302-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 161** José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; ÁNGEL BERNA. Simulación del crecimiento microbiano en alimentos refrigerados. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos I. 3, pp. 105 - 112. Universidad Politécnica de Valencia, 1995. ISBN 84-7721-302-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Detection of bone fragments in chicken breast using non-invasive air-coupled ultrasound imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Elisa Lincetti; Anabella Soledad Giacomozzi; Sara Spilimbergo; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 2** **Título del trabajo:** Improvement in the detection of foreign bodies in jelly-based products through wavelet-based ultrasound-imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Jorge Gosálbez Castillo; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 3** **Título del trabajo:** INFLUENCE OF TEMPERATURE AND PH IN DIAMINE OXIDASE ACTIVITY
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Virginia Sánchez Jiménez; Aitana Duch Calabuig; Alessandra Mineo; M^a Isabel Hernando Hernando; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. null - null.
- 4** **Título del trabajo:** Influence of temperature on high power ultrasound (HPU) assisted extraction of lupin protein
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Paola Navarro Vozmediano; Maria Esperanza Dalmau Estelrich; Darío Cargua; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 5** **Título del trabajo:** Moderate electric fields (MEF) assisted extraction of lupin protein
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Paola Navarro Vozmediano; Maria Esperanza Dalmau Estelrich; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 6** **Título del trabajo:** NON-INVASIVE CHARACTERIZATION OF THIN-LAYER JELLIES IN SILICONE MOLDS USING AIR-COUPLED ULTRASOUND
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Virginia Sánchez Jiménez; Anabella Soledad Giacomozzi; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.



- 7 Título del trabajo:** Non-invasive detection of foreign bodies in burger meat patties by contactless ultrasound imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 8 Título del trabajo:** Use of air-coupled ultrasound in combination with machine learning to detect insects in gelled desserts
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Jorge Gosálbez Castillo; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 9 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE GELATINAS MEDIANTE SENSORES ULTRASÓNICOS SIN CONTACTO
Nombre del congreso: TECNIACÚSTICA 2023. 54º Congreso Español de Acústica. XIII Encuentro Ibérico de Acústica y el International Symposium on Acoustics in Biomedical Engineering
Ciudad de celebración: Cuenca, España,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Anabella Soledad Giacomozzi; Virginia Sánchez Jiménez; Maria Callejo; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Jorge Gosálbez Castillo. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** MONITORING PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES IN LASAGNA PASTA USING CONTACTLESS ULTRASOUND
Nombre del congreso: TECNIACÚSTICA 2023. 54º Congreso Español de Acústica. XIII Encuentro Ibérico de Acústica y el International Symposium on Acoustics in Biomedical Engineering
Ciudad de celebración: Cuenca, España,
Fecha de celebración: 20/10/2023
Virginia Sánchez Jiménez; Anabella Soledad Giacomozzi; Javier Serrano Gutierrez; Jorge Gosálbez Castillo; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 11 Título del trabajo:** NON-DESTRUCTIVE MONITORING OF DRY-SALTING OF BEEF LOINS USING ULTRASONIC TECHNIQUES
Nombre del congreso: 8th European Drying Conference (EuroDrying'2023)
Ciudad de celebración: Lodz, Poland,
Fecha de celebración: 07/07/2023
Virginia Sánchez Jiménez; José Bon Corbín; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Proceedings of 8th European Drying Conference". pp. null - null. Lodz University of Technology, ISSN 978-83-955437-4-6
- 12 Título del trabajo:** Combination of acoustic imaging and machine learning algorithms for the rapid characterization of jelly-based products
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Virginia Sánchez Jiménez; Maria Blanquer Fernandez; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.



- 13 Título del trabajo:** Ultrasonic-assisted pretreatment to reduce the content of antinutritional and antitechnological factors of lupin seed flour
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
María Esperanza Dalmau; Paola Navarro Vozmediano; José Javier Benedito Fort; Virginia Sánchez Jiménez; Antonio Femenia; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Ultrasound-assisted extraction of Lupin seeds: influence on phenolic content and antioxidant capacity
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Paola Navarro Vozmediano; María Esperanza Dalmau; Enrique Barrajon Catalan; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 15 Título del trabajo:** Detección no-invasiva de presencia de insectos en postres gelificados mediante ultrasonidos sin contacto
Nombre del congreso: VIII Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 25/05/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Anabella Soledad Giacomozzi; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 16 Título del trabajo:**
Caracterización no destructiva del salado de filetes de vacuno mediante sensores ultrasónicos
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Virginia Sánchez Jiménez; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 17 Título del trabajo:** MEF-assisted extraction of lupin flour
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Paola Navarro Vozmediano; María Esperanza Dalmau; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:** CONTACTLESS CHARACTERIZATION OF POTATO DRYING BY USING AIR-COUPLED ULTRASOUND
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.



- 19 Título del trabajo:** Effect of PEF treatment on water retention capacity and shearing force of butternut squash
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Juan Andrés Carcel Carrión; Beatriz Llavata Cabrero; José Javier Benedito Fort; Francisco Mas Verdú; James Lyng. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 20 Título del trabajo:** Influence of seed germination on phenolic content of lupine flour
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Paola Navarro Vozmediano; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Enrique Barrajon Catalan; Marta Amor. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 21 Título del trabajo:** Moderate Electric Fields (MEF) application during the extraction of oleuropein from olive leaves
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Malikeh Khanlar; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 22 Título del trabajo:** Non-invasive and real time monitoring of textural properties of puffed corn cakes using airborne ultrasound: from the laboratory to the industrial implementation
Nombre del congreso: 15th Conference of Food Engineering (CoFE'22)
Ciudad de celebración: Raleigh, EEUU,
Fecha de celebración: 21/09/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Javier Benedito Fort; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** Rapid and non-destructive quality inspection of jelly products using acoustic ultrasonic imaging combined with machine learning techniques
Nombre del congreso: 15th Conference of Food Engineering (CoFE'22)
Ciudad de celebración: Raleigh, EEUU,
Fecha de celebración: 21/09/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; Maria Blanquer Fernandez; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Manuel Prats Montalbán; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 24 Título del trabajo:** Influence of pork liver drying on the enzyme activity of Ferrochelatase and the formation of Zinc protoporphyrin
Nombre del congreso: 22nd International Drying Symposium (IDS 2022)
Ciudad de celebración: Worcester, USA,
Fecha de celebración: 29/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Juan Fernando Alba; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Antonio Mulet Pons; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.



- 25 Título del trabajo:** Aplicación de la transformada wavelet discreta para la rápida detección de cuerpos extraños en pechuga de pollo a partir de imágenes acústicas
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Elisa Lincetti; José Javier Benedito Fort; José Manuel Prats Montalbán; José Bon Corbín. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 26 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el secado convectivo de hígado de cerdo: Modelización con el algoritmo Support Vector Regression (SVR)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 27 Título del trabajo:** Caracterización no destructiva del salado de ternera mediante diferentes tecnologías ultrasónicas
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 28 Título del trabajo:** Cinética de extracción de compuestos polifenólicos en altramuz (*Lupinus Angustifolius*): Influencia del tamaño de partícula y temperatura
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Paola Navarro Vozmediano; José Javier Benedito Fort; Enrique Barrajon Catalan; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 29 Título del trabajo:** Comunicación póster-oral-flash: " Monitorización No Invasiva De Cambios Texturales De Tortitas De Maíz Provocados"
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

- 30 Título del trabajo:** Desodorización de hígado de cerdo deshidratado mediante hidrodestilación y CO₂ supercrítico.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Jose María Lorenzo Rodríguez; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 31 Título del trabajo:** Formación del colorante zinc protoporfirina asistida por ultrasonidos a partir de coproductos cármicos.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 32 Título del trabajo:** Influencia de la frecuencia eléctrica en la extracción de oleuropeína en hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Malikeh Khanlar; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 33 Título del trabajo:** Influencia de la relación sólido/solvente en la extracción de oleuropeína de hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Malikeh Khanlar; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 34 Título del trabajo:** Influencia del pretratamiento con pulsos eléctricos de alta intensidad (PEF) en el secado por aire caliente de hígado de cerdo
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9



- 35 Título del trabajo:** Uso de técnicas de análisis multivariante para mejorar la detección de fragmentos óseos en pechuga de pollo mediante ultrasonidos por contacto
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Manuel Prats Montalbán; Elisa Lincetti. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 36 Título del trabajo:** Effect of temperature, oil content and high power ultrasound on the supercritical CO₂ pasteurization of lipid emulsions
Nombre del congreso: 18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/05/2021
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.
- 37 Título del trabajo:** Inactivation of Bacillus subtilis spores in lipid emulsions by supercritical CO₂ combined with high power ultrasound
Nombre del congreso: 18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/05/2021
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.
- 38 Título del trabajo:** FOODSIM'2020 Flash Presentations
Nombre del congreso: 11th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry (FOODSIM 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 10/09/2020
José Bon Corbín; Luís Torró Martínez; Miguel García; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "FOODSIM'2020 Flash Presentations". pp. 31 - 31. EUROSIS, ISSN 978-9492859-13-6
- 39 Título del trabajo:** OPTIMIZATION OF THE PASTEURIZATION PROCESS OF ANDALUSIAN GAZPACHO: SIMULATION OF THE FOOD TEMPERATURE EVOLUTION INSIDE THE PLATE HEAT EXCHANGER
Nombre del congreso: 11th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry (FOODSIM 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 10/09/2020
José Bon Corbín; David Fita Silvestre; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Paz Villalba. "FOODSIM'2020 Flash Presentations". pp. 32 - 32. EUROSIS, ISSN 978-9492859-13-6
- 40 Título del trabajo:** Effect of pressure and treating media on the supercritical CO₂ inactivation of Brevundimonas diminuta
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science



and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 41 Título del trabajo:** Inactivation of E.coli in lipid emulsions with pulsed electric fields
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 42 Título del trabajo:** Influence of pork liver drying on the enzyme activity of ferrochelataase and the formation of zinc protoporphyrin
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Blanca Abril Gisbert; Juan Fernando Alba; Eduardo Sanchez-Torres; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 43 Título del trabajo:** Influence of ultrasound on the formation protoporphyrin in pork liver
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Blanca Abril Gisbert; Sabina Benedicic; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 44 Título del trabajo:** NON-INVASIVE CHARACTERIZATION OF POTATO DRYING BY USING CONTACTLESS ULTRASOUND
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Jorge Camacho; José Javier Benedito Fort; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 45 Título del trabajo:** TEXTURAL ANALYSIS OF PUFFED CORN CAKE: EXPERIMENTAL TEST AND MODELING
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Virginia Sánchez Jiménez; Marta Rincón; Esther de la Hera; Alba Martín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 46 Título del trabajo:** TEXTURAL CHANGES IN PUFFED CORN CAKE CAUSED BY MOISTURE ADSORPTION
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,



Fecha de celebración: 28/02/2020

Virginia Sánchez Jiménez; Marta Rincón; Esther de la Hera; Alba Martín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

47 Título del trabajo: Ultrasonic assisted supercritical fluid treatment for the inactivation of *Clostridium butyricum* spores in lipid emulsions

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

48 Título del trabajo: Ultrasonically assisted extraction of ferrocyclase

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Blanca Abril Gisbert; Jose Vicente Pedrero; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

49 Título del trabajo: AIRBORNE ULTRASONIC TESTING OF PORK BURGER PATTIES

Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)

Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,

Fecha de celebración: 06/09/2019

Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Esther Ruiz; Sergio Diaz-Almanza; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. 337 - 337. Acoustical Society of America,

50 Título del trabajo: Improving Sustainability in Food processing using Moderate Electric Fields (MEF) for Process Intensification and Smart Processing MEFPROC

Nombre del congreso: 3rd World Congress on Electroporation

Ciudad de celebración: Toulouse, France,

Fecha de celebración: 06/09/2019

L. Menor-García; José Vicente García Pérez; Javier Raso; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 1.

51 Título del trabajo: Microbial inactivation in lipid emulsions using supercritical CO₂ assisted by high power ultrasound

Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)

Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,

Fecha de celebración: 06/09/2019

Ángela Gómez Gómez; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; Edmundo Brito-de la Fuente; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. null - null. Acoustical Society of America,

52 Título del trabajo: MICROBIAL INACTIVATION IN LIPID EMULSIONS USING SUPERCRITICAL CO₂ ASSISTED BY HIGH POWER ULTRASOUND

Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)

Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,

Fecha de celebración: 06/09/2019



Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. null - null. Acoustical Society of America,

- 53 Título del trabajo:** INFLUENCE OF AIR VELOCITY ON ULTRASONICALLY ASSISTED DRYING OF PORK LIVER
Nombre del congreso: 7th European Drying Conference (EuroDrying'2019)
Ciudad de celebración: Torino, Italy,
Fecha de celebración: 12/07/2019
Paula Miota; Blanca Abril Gisbert; Ramón Peña Cerveró; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. 228 - 229.
- 54 Título del trabajo:** Influence of the ultrasonic power applied in the hot air drying of pork liver
Nombre del congreso: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2019
María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Marina Contreras Ruiz; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 264 - 264. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 55 Título del trabajo:** Non-invasive assessment of textural properties on sliced avocado by using air-coupled ultrasound
Nombre del congreso: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2019
Eduardo Sanchez-Torres; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 94 - 94. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 56 Título del trabajo:** PASTEURIZACIÓN DE EMULSIONES LIPÍDICAS CON CO2 SUPERCRÍTICO AISTIDA MEDIANTE ULTRASONIDOS DE POTENCIA
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 0 - 0. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 57 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos sin contacto para analizar la textura de jamón curado
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
Marina Contreras Ruiz; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 129 - 129. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 58 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS EN EL SECADO POR AIRE CALIENTE DE HÍGADO DE CERDO
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2018. XI Congreso Iberoamericano de Acústica. X Congreso Ibérico de Acústica. 49º Congreso Español de Acústica
Ciudad de celebración: Cádiz, Spain,



Fecha de celebración: 24/10/2018

Eduardo Antonio Sanchez Torres; Marina Contreras Ruiz; Nuria Martinez Sanchez; Lorena Segura Cardona; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2018". pp. 1551 - 1557. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-30-4

- 59 Título del trabajo:** Modelling of the e-beam penetration for use as sanitizing treatment of boned dry-cured hams
Nombre del congreso: 3rd International congress on Food Technology
Ciudad de celebración: Cappadocia, Turkey,
Fecha de celebración: 12/10/2018
J. R. Lucas; M. C. CABEZA; M. D. Selgas; Maria Luisa Garcia; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "3rd International Congress on Food Technology, Abstract Book". pp. 404 - 404. Association of Food Technology, Turkey,
- 60 Título del trabajo:** Convective drying of pork liver in a wide temperatures range
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Eduardo Antonio Sanchez Torres; José Javier Benedito Fort; Juan Antonio Llorens Molina; Marina Contreras Ruiz; José M Lorenzo; José Vicente García Pérez. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7
- 61 Título del trabajo:** EFFECT OF MUSCLE TYPE ON VOLATILE PROFILE OF DRY-CURED HAM
Nombre del congreso: 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2018)
Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,
Fecha de celebración: 17/08/2018
C Pérez-Santaescolástica; B. Gomez; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; P. Borrajo; Daniel Franco; J.M Lorenzo. pp. 0 - 0.
- 62 Título del trabajo:** EFFECT OF ULTRASONICALLY ASISTED THERMAL AND HIGH-PRESSURE TREATMENTS ON AMINO ACID PROFILE OF DRY-CURED HAM
Nombre del congreso: 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2018)
Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,
Fecha de celebración: 17/08/2018
C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez; B. Gomez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; P. Borrajo; Daniel Franco; J.M Lorenzo. pp. 0 - 0.
- 63 Título del trabajo:** Microstructure and ultrastructure of dry-cured ham with different intensity in pastiness defect
Nombre del congreso: 46th Annual Food Science and Technology Conference
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 07/12/2017
Marina Contreras Ruiz; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez. pp. 34 - 34.
- 64 Título del trabajo:** Structural improvement in dry-cured ham with high pastiness defect by mild thermal treatment
Nombre del congreso: 46th Annual Food Science and Technology Conference
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 07/12/2017
Marina Contreras Ruiz; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; José M Lorenzo; José Vicente García Pérez. pp. 34 - 34.



- 65 Título del trabajo:** Assessing proteomic changes in dry-cured ham under different salt concentration and pastiness
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
M López-Pedrouso; C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 862 - 863.
- 66 Título del trabajo:** Development of an instrumental method for assessing the adhesiveness on dry-cured ham slices
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
C Pérez-Santaescolástica; N Echegaray; R Bermúdez; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; M Pateiro; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 159 - 160.
- 67 Título del trabajo:** Effect of high pressure at different temperatures on texture of dry-cured ham with different textural characteristics
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
E Coll-Brasas; J. ARNAU; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa. pp. 652 - 654.
- 68 Título del trabajo:** Effect of Proteolysis index on the volatile compounds profile of dry-cured ham
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
C Pérez-Santaescolástica; N Echegaray; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 864 - 865.
- 69 Título del trabajo:** Effect of temperature during HP processing on colour and colour stability of dry-cured ham
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
E Coll-Brasas; Jaume Arnau; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa. pp. 655 - 657.
- 70 Título del trabajo:** Texture characterization of dry-cured ham using x-ray multi energy spectrometry
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
Anna Austrich Comas; Israel Muñoz; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; L. GUERRERO; Elena Fulladosa. pp. 631 - 633.
- 71 Título del trabajo:** Caracterización no destructiva del proceso de elaboración de jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017



Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Elena Fulladosa; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 255 - 255. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

- 72 Título del trabajo:** Influencia del Calentamiento en Propiedades Mecánicas de Jamón Curado
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Elena Fulladosa; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 256 - 256. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 73 Título del trabajo:** Effect on the quality attributes of orange juice using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical CO₂ system
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Ana Hoyas; César Ozuna López; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Miguel Angel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "Proceedings". pp. 1276 - 1276. ISSN 978-1-5262-0545-2
- 74 Título del trabajo:** Improvement of heat transfer during mild thermal treatment of dry-cured ham by using air-borne ultrasound
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; German Marí Martínez; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 610 - 610. ISSN 978-1-5262-0545-2
- 75 Título del trabajo:** Inactivation of the Microbiota and Effect on the Quality Attributes of Pineapple Juice Using a Continuous Flow Ultrasound- Assisted Supercritical CO₂ system
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
Ingrid Paniagua Martínez; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "Proceedings". pp. 1 - 5. ISSN 978-1-5262-0545-2
- 76 Título del trabajo:** Texture enhancement in dry-cured ham by mild thermal treatment in liquid medium
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; Alba Bellod; Mireia Bautista; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 611 - 611. ISSN 978-1-5262-0545-2
- 77 Título del trabajo:** Use of high power ultrasound and supercritical fluids for microbial inactivation of cured ham samples
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016



ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; César Ozuna López; José Javier Benedito Fort. "Proceedings". pp. 1277 - 1277. ISSN 978-1-5262-0545-2

- 78 Título del trabajo:** Inactivación de E.Coli mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos de potencia en un sistema en continuo
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,
Fecha de celebración: 01/08/2016
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Mercedes Carolina Rasia; Ana Hoyas; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 129 - 129. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 79 Título del trabajo:** Assessment of power ultrasound system for microbial inactivation using supercritical carbon dioxide in turkey ham
Nombre del congreso: 4th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2016)
Ciudad de celebración: Vienna, Austria,
Fecha de celebración: 08/07/2016
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Ingrid Paniagua Martínez; José Javier Benedito Fort. "Book of Abstracts". pp. 349 - 349. ISSN 978-3-900932-34-3
- 80 Título del trabajo:** Ultrasound-assisted Supercritical CO2 Treatment in Continuous Regime: Application in E.Coli inactivation
Nombre del congreso: 4th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2016)
Ciudad de celebración: Vienna, Austria,
Fecha de celebración: 08/07/2016
Ingrid Paniagua Martínez; César Ozuna López; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Miguel Angel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "Book of Abstracts". pp. 348 - 348. ISSN 978-3-900932-34-3
- 81 Título del trabajo:** Mejora del tratamiento térmico moderado en jamón curado mediante ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeosobre Acústica Virtual y AMBISONICS
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2015
Gema Martínez-Escrivá; Iván Portilla; Alejandro Navarro; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeo sobre Acústica Virtual y AMBISONICS". pp. 1586 - 1590. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-26-3
- 82 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos de señal para la detección del defecto de pastosidad en jamón curado.
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeosobre Acústica Virtual y AMBISONICS
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2015
Gema Martínez-Escrivá; Carlos Cervera; María Eugenia Mora; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeo sobre Acústica Virtual y AMBISONICS". pp. 1579 - 1585. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-26-3



- 83 Título del trabajo:** Inactivation of the natural microbial flora in orange juice using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical CO₂ system
Nombre del congreso: 12th International Congress on Engineering and Food. (ICEF 12)
Ciudad de celebración: Québec,
Fecha de celebración: 18/06/2015
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Ana Hoyas; Ramón Peña Cerveró; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort; César Ozuna López. pp. 1 - 1.
- 84 Título del trabajo:** Ultrasound on-line monitoring of ham dry salting
Nombre del congreso: 12th International Congress on Engineering and Food. (ICEF 12)
Ciudad de celebración: Québec,
Fecha de celebración: 18/06/2015
Gema Martínez-Escrivá; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Antonio Mulet Pons; José Fernández-Salguero; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. 1 - 1.
- 85 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el tratamiento de inactivación de E.coli mediante fluidos supercríticos sobre productos cárnicos
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
José Javier Benedito Fort; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; José Vicente García Pérez; Carmen Ortuño Cases. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 104 - 105. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 86 Título del trabajo:** Monitorización a tiempo real del salado de jamón y lomo de cerdo
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; Kevin Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 101 - 101. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 87 Título del trabajo:** Monitorización a tiempo real del salado de jamón y lomo de cerdo
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; Kevin Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 100 - 101. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 88 Título del trabajo:** Exploring the use of low-intensity ultrasonics as a tool for assessing the salt content in pork meat products.
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2015)
Ciudad de celebración: Metz, France,
Fecha de celebración: 14/05/2015
José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "2015 ICU International Congress on Ultrasonics. Abstracts Book". pp. 160 - 161. Declercq N. F., ISSN 978-0-692-43231-0
- 89 Título del trabajo:** Microbial inactivation by ultrasound assisted supercritical fluids
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2015)
Ciudad de celebración: Metz, France,



Fecha de celebración: 14/05/2015

José Javier Benedito Fort; Carmen Ortuño Cases; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Antonio Mulet Pons. "2015 ICU International Congress on Ultrasonics. Abstracts Book". pp. 105 - 105. Declercq N. F., ISSN 978-0-692-43231-0

- 90** **Título del trabajo:** Aplicación de un sistema de ultrasonidos de alta intensidad al proceso de inactivación microbiana mediante fluidos supercríticos
Nombre del congreso: XXXVI Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ)
Ciudad de celebración: Cancún,
Fecha de celebración: 08/05/2015
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. pp. 452 - 456. ISSN 978-607-95593-3-5
- 91** **Título del trabajo:** Desarrollo y aplicación de un sistema en continuo para la inactivación de microorganismos mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: XXXVI Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ)
Ciudad de celebración: Cancún,
Fecha de celebración: 08/05/2015
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. pp. 413 - 416. ISSN 978-607-95593-3-5
- 92** **Título del trabajo:** Efecto del tratamiento de un sistema en continuo de fluidos supercríticos asistido por ultrasonidos de potencia sobre la inactivación de flora natural de jugo de naranja
Nombre del congreso: XXXVI Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ)
Ciudad de celebración: Cancún,
Fecha de celebración: 08/05/2015
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. pp. 448 - 451. ISSN 978-607-95593-3-5
- 93** **Título del trabajo:** Caracterización y monitorización no destructiva del salado de lomo y jamón de cerdo mediante ultrasonidos de señal
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 116 - 116. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 94** **Título del trabajo:** Efecto del tratamiento mediante un sistema en continuo de fluidos supercríticos asistido por ultrasonidos sobre la calidad del zumo de naranja
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Gabriela Clemente Polo; Miguel Ángel García; José Javier Benedito Fort. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 168 - 168. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7



- 95 Título del trabajo:** Inactivación de E.coli en jamón curado mediante fluidos supercríticos asistidos con el ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Carmen Ortuño Cases; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 128 - 128. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 96 Título del trabajo:** Inactivation of E.coli in turkey ham with ultrasound-assisted supercritical CO2
Nombre del congreso: 28th EFFoST International Conference. 7th International Food Factory for the Future Conference
Ciudad de celebración: Uppsala, Sweden,
Fecha de celebración: 28/11/2014
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; Carmen Ortuño Cases; José Javier Benedito Fort. pp. 2 - 2.
- 97 Título del trabajo:** Inactivation of S.cerevisiae using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical CO2 system
Nombre del congreso: 28th EFFoST International Conference. 7th International Food Factory for the Future Conference
Ciudad de celebración: Uppsala, Sweden,
Fecha de celebración: 28/11/2014
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Carmen Ortuño Cases; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. pp. 1 - 1.
- 98 Título del trabajo:** Inactivación de E.coli en jamón de pavo mediante el proceso de fluidos supercríticos asistido de ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: XVI Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos. XXXI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Nuevo Vallarta, Nayarit, México,
Fecha de celebración: 08/11/2014
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; César Ozuna López; José Javier Benedito Fort. "XVI Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos. XXXI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos". pp. 295 - 295. Prometeo Editores, ISSN 978-607-8336-36-4
- 99 Título del trabajo:** Inactivation de S. cerevisiae mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos de potencia en un sistema en continuo
Nombre del congreso: XVI Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos. XXXI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Nuevo Vallarta, Nayarit, México,
Fecha de celebración: 08/11/2014
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; César Ozuna López; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "XVI Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos. XXXI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos". pp. 296 - 296. Prometeo Editores, ISSN 978-607-8336-36-4



- 100 Título del trabajo:** Inactivation kinetics of E.coli in chicken samples using supercritical carbon dioxide assisted by high power ultrasound
Nombre del congreso: II International Congress □Food Technology, Quality and Safety□. XVI International Symposium □Feed Technology□ (FoodTech 2014)
Ciudad de celebración: Novi Sad, Serbia,
Fecha de celebración: 30/10/2014
ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; CARMEN ORTUÑO MONTESINOS; José Javier Benedito Fort. "II International Congress □Food Technology, Quality and Safety□". pp. 1 - 1. University of Novi Sad, ISSN 978-86-7994-041-4
- 101 Título del trabajo:** Inactivation of E.coli using a continuous flow ultrasound-assisted supercritical CO2 system
Nombre del congreso: II International Congress □Food Technology, Quality and Safety□. XVI International Symposium □Feed Technology□ (FoodTech 2014)
Ciudad de celebración: Novi Sad, Serbia,
Fecha de celebración: 30/10/2014
INGRID PANIAGUA MARTÍNEZ; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; Carmen Ortuño Cases; Miguel Ángel García Alvarado; José Javier Benedito Fort. "II International Congress □Food Technology, Quality and Safety□". pp. 2 - 2. University of Novi Sad, ISSN 978-86-7994-041-4
- 102 Título del trabajo:** Monitorización del salado en pila de longuissimus dorsi mediante ultrasonidos de señal
Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 16/01/2014
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; MARTA DEPRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 151 - 151. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 103 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos en el escaldado de champiñones. Evaluación de parámetros de calidad y optimización del proceso
Nombre del congreso: XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). 5º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. III Simposio Latinoamericano sobre Higiene y Calidad de Alimentos.
Ciudad de celebración: Rosario, Argentina,
Fecha de celebración: 25/10/2013
Alejandro R. Lespinard; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Rodolfo H. Mascheroni. pp. 1 - 6.
- 104 Título del trabajo:** Assesment of Fat Content On Raw Pork Ham Using Non-desructive Ultrasonic and X-Ray Techniques
Nombre del congreso: VII Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Ourique, Portugal,
Fecha de celebración: 31/05/2013
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. 1 - 6.
- 105 Título del trabajo:** Gestión del proceso de secado de tomillo: optimización de la capacidad antioxidante
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
JADER RODRIGUEZ CORTINA; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 150 - 158. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8



- 106 Título del trabajo:** Relaciones entre la viscosidad y la intensidad acústica de fluidos alimenticios
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
José Javier Benedito Fort. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 171 - 178. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 107 Título del trabajo:** Inactivación de microorganismos mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2012
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 14/09/2012
José Javier Benedito Fort. pp. 7 - 7.
- 108 Título del trabajo:** Ultrasonic enhanced microbial inactivation using supercritical carbon dioxide
Nombre del congreso: 2nd Food Safety Workshop
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/07/2012
Carmen Ortuño Cases; María Teresa Martínez Pastor; Antonio Mulet Pons; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. "Technologies and Innovations Applied to Food Safety". pp. 29 - 29. Sicura and Food Safety Working Group of The International Commission of Agricultural and Biosystems, ISSN 978-84-615-9669-0
- 109 Título del trabajo:** Use of low-intensity ultrasound to monitor dry-cured ham salting
Nombre del congreso: 2012 IFT Annual meeting & Food Expo Wrap Up
Ciudad de celebración: Las Vegas, USA,
Fecha de celebración: 28/06/2012
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "eBook of Abstracts IFT12 Annual Meeting + Food Expo". pp. 105 - 106.
- 110 Título del trabajo:** Ultrasonic characterization of pork meat salting
Nombre del congreso: I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 20/04/2012
José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Vol. 42 International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP)". pp. 7 - 7. IOP Science <http://iopscience.iop.org/1757-899X/42/1> , ISSN 1757-899X
- 111 Título del trabajo:** Ultrasonic monitoring of iberian fat crystallization during cold storage
Nombre del congreso: I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 20/04/2012
EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. "IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Vol. 42 International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP)". pp. 5 - 5. IOP Science <http://iopscience.iop.org/1757-899X/42/1> , ISSN 1757-899X



- 112 Título del trabajo:** Influence of air velocity in dehydration of potato cubes
Nombre del congreso: EuroDrying'2011
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca,
Fecha de celebración: 26/10/2011
Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "III European Drying Conference- EuroDrying'2011". pp. 17 - 19. Universitat de les Illes Balears, ISSN 978-84-694-7298-9
- 113 Título del trabajo:** Shrinkage Effect on Modelling Potato Cubes Drying
Nombre del congreso: 17th International Drying Symposium (IDS-2010)
Ciudad de celebración: Magdeburgo, Alemania,
Fecha de celebración: 03/10/2011
Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1 - 9. DECHEMA, ISSN 978-3-86912-037-9
- 114 Título del trabajo:** Efecto de la temperatura de secado sobre la capacidad antimicrobiana de extractos de tomillo obtenido mediante fluidos supercríticos
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2011
Ciudad de celebración: Cáceres, España,
Fecha de celebración: 06/09/2011
Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables.". pp. 330 - 330. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-7723-949-9
- 115 Título del trabajo:** Efecto del estado de crecimiento en las cinéticas de inactivación de Escherichia coli usando CO2 supercrítico
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2011
Ciudad de celebración: Cáceres, España,
Fecha de celebración: 06/09/2011
Carmen Ortuño Cases; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables.". pp. 222 - 225. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-7723-949-9
- 116 Título del trabajo:** Modelización de la resistencia de Samonella enterica, serovar Enteritidis frente a un tratamiento de termoultrasonificación
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2011
Ciudad de celebración: Cáceres, España,
Fecha de celebración: 06/09/2011
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables.". pp. 341 - 341. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-7723-949-9
- 117 Título del trabajo:** Modelling Kinetics of sensory changes and shelf-life in e-beam treated cooked ham
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2011
Ciudad de celebración: Cáceres, España,
Fecha de celebración: 06/09/2011
José Javier Benedito Fort; Carmen Ortuño Cases. "Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables.". pp. 333 - 333. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-7723-949-9
- 118 Título del trabajo:** Obtención de extractos de tomillo (Thymus zygis) con capacidad antimicrobiana mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos
Nombre del congreso: Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables. 2011
Ciudad de celebración: Cáceres, España,



Fecha de celebración: 06/09/2011

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Productos cárnicos para el siglo XXI. Seguros, nutritivos y saludables". pp. 340 - 340. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-7723-949-9

- 119 Título del trabajo:** Caracterización de jamón ibérico loncheado tratado con altas presiones mediante ultrasonidos de señal
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón. "Proceedings". pp. 29 - 34. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 120 Título del trabajo:** Obtención de extractos de tomillo (*Thymus zygis*) con capacidad antioxidante mediante fluidos supercríticos asistidos por ultrasonidos.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; Ramón Peña Cerveró; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Proceedings". pp. 9 - 14. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 121 Título del trabajo:** Novel Applications in Food Processing: High and Low Intensity Ultrasound
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 234 - 234. AMECA,
- 122 Título del trabajo:** Thermal Optimization of Oregano (*Origanum vulgare*) Supercritical Fluid Extraction
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 220 - 220. AMECA,
- 123 Título del trabajo:** Thermal Optimization of Oregano (*Origanum vulgare*) Supercritical Fluid Extraction
Nombre del congreso: Proceedings of the International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 399 - 402. AMECA, ISSN 978-607-00-3785-6
- 124 Título del trabajo:** Effect of supercritical extraction time on the antimicrobial activity of thyme
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez. "Proceedings". pp. 285 - 285. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2



- 125 Título del trabajo:** Effect of supercritical extraction time on the antimicrobial activity of thyme (*Thymus zygis*) extracts
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 126 Título del trabajo:** Food process innovation through new technologies: use of ultrasound
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 127 Título del trabajo:** Ultrasonic Characterization of fat content and textural properties in vacuum packaged dry-cured Iberian ham
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 286 - 286. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 128 Título del trabajo:** Ultrasonic characterization of fat content and textural properties in vacuum packaged dry-cured Iberian ham
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 129 Título del trabajo:** Caracterización mediante ultrasonidos de la cristalización de grasa de cerdo ibérico de montanera
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 130 Título del trabajo:** Caracterización mediante ultrasonidos de la cristalización de grasa de cerdo ibérico de montanera
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 131 Título del trabajo:** Efecto del secado convectivo en la capacidad antioxidante de extracto de tomillo (*Thymus vulgaris*). Optimización de las condiciones de operación
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)



Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

132 Título del trabajo: Efecto del secado convectivo en la capacidad antioxidante de extracto de tomillo (*Thymus vulgaris*) optimización de las condiciones de operación

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

133 Título del trabajo: Extracción convencional y supercrítica de compuestos antioxidantes y antimicrobianos del orégano (*Origanum vulgare*)

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

134 Título del trabajo: Extracción convencional y supercrítica de compuestos antioxidantes y antimicrobianos del orégano (*Origanum vulgare*)

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

135 Título del trabajo: Efecto de la temperatura de secado sobre la capacidad antimicrobiana de extractos de tomillo obtenidos mediante fluidos supercríticos

Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ciudad de celebración: Valladolid, España,

Fecha de celebración: 19/09/2010

Carmen Ortuño Cases; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Libro de resúmenes". pp. 75 - 76. Sociedad Española de Microbiología,

136 Título del trabajo: Antimicrobial activity of oregano and thyme essential oils extracted with supercritical CO₂

Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,

Fecha de celebración: 17/07/2010

Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Book of abstracts". pp. 74 - 74. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236

137 Título del trabajo: Conventional solvent extraction of antioxidants in thyme (*Thymus zygis*, L.)

Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting

Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,

Fecha de celebración: 17/07/2010

José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. "Book of abstracts". pp. 105 - 105. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236



- 138 Título del trabajo:** Supercritical CO2 extraction of phenolic compounds from thyme (*Thymus zygis* L.)
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Book of abstracts". pp. 147 - 147. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236
- 139 Título del trabajo:** Aplicación de los ultrasonidos para evaluar la calidad de los alimentos
Nombre del congreso: III Congreso Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA 2009)
Ciudad de celebración: Tarrasa, España,
Fecha de celebración: 24/11/2009
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 43 - 43. Servei de Comunicació de la UPC, ISSN 978-84-7653-431-1
- 140 Título del trabajo:** Disintegration kinetics of carrots in simulated gastric juice. Influence of sample processing and soaking time
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 314 - 314. Elsevier,
- 141 Título del trabajo:** Effect of the growth stage on the yeast inactivation kinetics using Supercritical Carbon Dioxide
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Carmen Ortuño Cases; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 37 - 37. Elsevier,
- 142 Título del trabajo:** Influence of an ultrasound pretreatment and different process variables on the inactivation of wine yeast by Supercritical Carbon Dioxide
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Carmen Ortuño Cases; Ramón Peña Cerveró; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 38 - 38. Elsevier,
- 143 Título del trabajo:** Non-destructive ultrasonic assessment of the percentage of melted fat in dry-cured meat products
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 39 - 39. Elsevier,



- 144 Título del trabajo:** Ultrasonic monitoring of lard crystallization during cold storage
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 40 - 40. Elsevier,
- 145 Título del trabajo:** Extraction kinetics of antioxidant compounds from olive leaves (*Olea europaea*, var. Serrana)
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 325 - 325. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 146 Título del trabajo:** Ultrasonic drying of eggplant
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 320 - 320. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 147 Título del trabajo:** Inactivation kinetics of Salmonella Enteritidis in the thermoultrasonication of whole eggs.
Nombre del congreso: 2nd SAFE consortium International Congress on Food Safety
Ciudad de celebración: Gerona, España,
Fecha de celebración: 27/04/2009
José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro de Abstracts". pp. 82 - 82. SAFE, ISSN 1819-7779
- 148 Título del trabajo:** Modelling kinetics of sensory changes and shelf-life in e-beam treated cooked ham.
Nombre del congreso: 2nd SAFE consortium International Congress on Food Safety
Ciudad de celebración: Gerona, España,
Fecha de celebración: 27/04/2009
José Javier Benedito Fort; Carmen Ortuño Cases. "Libro de Abstracts". pp. 82 - 83. SAFE, ISSN 1819-7779
- 149 Título del trabajo:** High-power ultrasonic system for the enhancement of mass transfer in supercritical CO₂ extraction processes.
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2009)
Ciudad de celebración: Santiago, Chile,
Fecha de celebración: 11/01/2009
José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 48 - 48. Universidad de Santiago de Chile,
- 150 Título del trabajo:** Effect of Air Temperature in the average moisture diffusivity for grape stalk drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 7 - 7. Trhee S Colors, ISSN 81-907371-8-X



- 151 Título del trabajo:** Effect of Air Temperature in the average moisture diffusivity for grape stalk drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 91 - 96. Trhee S Colors, ISSN 978-84-907371-8-0
- 152 Título del trabajo:** Temperature Influence on Grape Seeds Dehydration
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1669 - 1672. Trhee S Colors, ISSN 978-84-907371-8-0
- 153 Título del trabajo:** Temperature Influence on Grape Seeds Dehydration
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 3 - 3. Trhee S Colors, ISSN 81-907371-8-X
- 154 Título del trabajo:** Cálculo de la energía de activación para el secado de piel de uva
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 155 Título del trabajo:** Cálculo de la energía de activación para el secado de piel de uva
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Resúmenes". pp. 253 - 253. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 156 Título del trabajo:** Estimación de la composición de queso fresco mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 157 Título del trabajo:** Estimación de la composición de queso fresco mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 242 - 242. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3



- 158 Título del trabajo:** Relaciones entre la textura y la velocidad de los ultrasonidos en queso fresco
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 159 Título del trabajo:** Relaciones entre la textura y la velocidad de los ultrasonidos en queso fresco
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 243 - 243. ZASORAM, ISSN 978-84-96736-57-3
- 160 Título del trabajo:** Ultrasonidos de señal para el control de calidad de alimentos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 69 - 69. ZASORAM, ISSN 978-84-96736-57-3
- 161 Título del trabajo:** Ultrasonidos de señal para el control de calidad de alimentos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 162 Título del trabajo:** Planificación basada en el aprendizaje del alumno de la asignatura "Análisis de procesos en industrias agroalimentarias"
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 31/10/2008
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Actas V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria - "Enseñar y aprender en la enseñanza del siglo XXI"". pp. 159 - 166. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-691-8101-0
- 163 Título del trabajo:** Intermittent Drying Optimization: Energy Consumption and Product Quality
Nombre del congreso: International Conference on Non stationary Energy-Saving Processes and Equipment in Chemical, Nano- and Biotechnologies (NEPET 2008)
Ciudad de celebración: Moscú, Rusia,
Fecha de celebración: 07/10/2008
José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1 - 8. Moscow State Open University,



- 164 Título del trabajo:** Extraction of Antioxidant Compounds from Grape Stalk Dried at Different Conditions
Nombre del congreso: 4th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 09/07/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 52 - 52. IRONIX,
- 165 Título del trabajo:** Application of power ultrasound on drying
Nombre del congreso: EFCE Working Party on Drying (European Federation of Chemical Engineering) 2008
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca,
Fecha de celebración: 12/06/2008
Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "Ponencias". pp. 2 - 2. Niro,
- 166 Título del trabajo:** Influence of process variables on hot air drying assisted by power ultrasound
Nombre del congreso: 19th International Congress on Acoustics (ICA 2007)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 07/09/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "19th International Congress on Acoustics". pp. 382 - 382. SEA, ISSN 84-87985-12-2
- 167 Título del trabajo:** Drying of low porosity products as affected by power ultrasound
Nombre del congreso: 3rd International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2007)
Ciudad de celebración: Algarve, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 10 - 10. Universidade de Aveiro,
- 168 Título del trabajo:** Aperitivos Extrusionados con Proteína Vegetal Añadida
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006
PABLO GARCÍA PASCUAL; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 106 - 106. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 169 Título del trabajo:** Aplicación de Ultrasonidos para Estimar la Composición de Leche y las Propiedades de la Grasa Láctea
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006
José Javier Benedito Fort; Gracia María Bonet Sellens; Juan Andrés Carcel Carrión; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Resúmenes". pp. 47 - 47. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 170 Título del trabajo:** Cinéticas de deshidratación de piel de naranja
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 103 - 103. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7



- 171 Título del trabajo:** Combinación de Sensores para la Caracterización No Destructiva del Queso Manchego
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006
José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 17 - 17. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 172 Título del trabajo:** Control de Procesado de Alimentos mediante Técnicas no Destructivas
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006
Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 3 - 3. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 173 Título del trabajo:** Frying of Apple Chips-Comparison Between Vacuum and Conventional Methods
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1480 - 1483. Szent István University,
- 174 Título del trabajo:** Frying of Apple Chips-Comparison between Vacuum and Conventional Methods
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1480 - 1483. Szent István University, ISSN 963-9483-58-3
- 175 Título del trabajo:** Frying Oil Quality Assessment by Using Ultrasonics
Nombre del congreso: Ultrasound in the Processing of Industrial Soft Materials Conference 2006
Ciudad de celebración: Leeds, Reino Unido,
Fecha de celebración: 08/02/2006
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. "Libro de abstracts". pp. 5 - 6. University of Leeds,
- 176 Título del trabajo:** Iberian Pig Backfat Characterization Using Ultrasonic Techniques
Nombre del congreso: Ultrasound in the Processing of Industrial Soft Materials Conference 2006
Ciudad de celebración: Leeds, Reino Unido,
Fecha de celebración: 08/02/2006
LAURA NIÑOLES RODENES; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de abstracts". pp. 32 - 32. University of Leeds,
- 177 Título del trabajo:** Use of Ultrasonics in the Characterization of Longissimus Dorsi from Iberian Pigs.
Nombre del congreso: Ultrasound in the Processing of Industrial Soft Materials Conference 2006
Ciudad de celebración: Leeds, Reino Unido,
Fecha de celebración: 08/02/2006
LAURA NIÑOLES RODENES; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. "Libro de abstracts". pp. 31 - 31. University of Leeds,



- 178 Título del trabajo:** Influence of personality characteristics on Mahon cheese texture assessment using EMG
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
AMAYA REY URIARTE; José Javier Benedito Fort; José Luís Martínez De Juan; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 172 - 172. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 179 Título del trabajo:** Influence of personality characteristics on Mahón cheese texture assessment using EMG
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 225 - 228. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 180 Título del trabajo:** Influencia de las características de personalidad en la percepción de la textura del queso Mahón
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Evaluación Psicológica
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina,
Fecha de celebración: 01/07/2005
AMAYA REY URIARTE; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Asociación Iberoamericana de Diagnóstico y Evaluación Psicológica,
- 181 Título del trabajo:** Detección de defectos internos en queso Manchego mediante técnicas acústicas
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
José Javier Benedito Fort; TANIA CONDE GÓMEZ; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 109 - 112. Universidad de Burgos, ISSN 84-96394-23-9
- 182 Título del trabajo:** Detección de defectos internos en queso Manchego mediante técnicas acústicas
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
José Javier Benedito Fort; TANIA CONDE GÓMEZ; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad de Burgos,
- 183 Título del trabajo:** Evaluación de la textura del queso Manchego mediante una sonda de impacto
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
TANIA CONDE GÓMEZ; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 2 - 2. Universidad de Burgos,
- 184 Título del trabajo:** Evaluación de la textura del queso Manchego mediante una sonda de impacto
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
TANIA CONDE GÓMEZ; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 121 - 124. Universidad de Burgos, ISSN 84-96394-23-9



- 185 Título del trabajo:** Caracterización del músculo biceps femoris de cerdos ibéricos de diferente genética y alimentación mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: III Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Teruel, España,
Fecha de celebración: 20/05/2005
LAURA NIÑOLES RODENES; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. Consejo Regulador de la D.O. "Jamón de Teruel", ISSN 84-934078-0-1
- 186 Título del trabajo:** Caracterización del músculo biceps femoris de cerdos ibéricos de diferente genética y alimentación mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: III Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Teruel, España,
Fecha de celebración: 20/05/2005
LAURA NIÑOLES RODENES; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 386 - 388. Consejo Regulador de la D.O. "Jamón de Teruel", ISSN 84-934078-0-1
- 187 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para estimar la composición de jamones frescos de cerdo ibérico
Nombre del congreso: III Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Teruel, España,
Fecha de celebración: 20/05/2005
LAURA NIÑOLES RODENES; José Bon Corbín; Gabriela Clemente Polo; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. Consejo Regulador de la D.O. "Jamón de Teruel", ISSN 84-934078-0-1
- 188 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para estimar la composición de jamones frescos de cerdo ibérico
Nombre del congreso: III Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Teruel, España,
Fecha de celebración: 20/05/2005
LAURA NIÑOLES RODENES; José Bon Corbín; Gabriela Clemente Polo; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 384 - 386. Consejo Regulador de la D.O. "Jamón de Teruel", ISSN 84-934078-0-1
- 189 Título del trabajo:** Mass transfer enhancement using ultrasonics
Nombre del congreso: 999Food Technology Center
Ciudad de celebración: El Cairo, Egipto,
Fecha de celebración: 16/03/2005
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Ministry of Industry and Technological Development,
- 190 Título del trabajo:** Control de calidad de alimentos mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: Barcelona Tecnoalimentaria (BTA 2005). International Food Technology Exhibition.
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 18/02/2005
José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 87 - 88. Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació,
- 191 Título del trabajo:** Mejora de los procesos de extracción con fluidos supercríticos mediante el uso de ultrasonidos
Nombre del congreso: Barcelona Tecnoalimentaria (BTA 2005). International Food Technology Exhibition.
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 18/02/2005



José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 85 - 86. Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació,

- 192 Título del trabajo:** Estudio de las características texturales del Queso Manchego mediante un análisis de impacto no destructivo
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
TANIA CONDE GÓMEZ; Antonio Mulet Pons; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. "Ponencias". pp. 6 - 6. UPV,
- 193 Título del trabajo:** Uso de la electromiografía en la evaluación de la textura de alimentos
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Ponencias". pp. 7 - 7. UPV,
- 194 Título del trabajo:** Utilización de ultrasonidos para la clasificación de tejido adiposo de cerdo ibérico de diferentes razas y regímenes alimentarios
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
LAURA NIÑOLES RODENES; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; ANTONI FEMENIA MARROIG. "Ponencias". pp. 5 - 5. UPV,
- 195 Título del trabajo:** Use of low intensity ultrasound in muscle longissimus dorsi from pigs with different genetic background
Nombre del congreso: 5ème Symposium International sur le Porc Méditerranéen
Ciudad de celebración: Tarbes, Francia,
Fecha de celebración: 16/11/2004
José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 67 - 67. Symposium International sur le Porc Méditerranéen,
- 196 Título del trabajo:** Caracterización de la textura del Queso Manchego utilizando diferentes técnicas instrumentales
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; María Nieves Sanjuán Pellicer; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de Resúmenes". pp. 54 - 54. CESIA 2004,
- 197 Título del trabajo:** Caracterización de la textura del queso manchego utilizando diferentes técnicas instrumentales
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; María Nieves Sanjuán Pellicer; Juan Andrés Carcel Carrión. "cd-Artículos". pp. 279 - 288. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4



- 198 Título del trabajo:** Caracterización y clasificación de grasa de cerdo ibérico mediante técnicas ultrasónicas
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
José Javier Benedito Fort; LAURA NIÑOLES RODENES; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; ANTONI FEMENIA MARROIG. "Libro de Resúmenes". pp. 227 - 227. CESIA 2004,
- 199 Título del trabajo:** Caracterización y clasificación de grasa de cerdo ibérico mediante técnicas ultrasónicas
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
José Javier Benedito Fort; LAURA NIÑOLES RODENES; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; ANTONI FEMENIA MARROIG. "cd-Artículos". pp. 1281 - 1290. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 200 Título del trabajo:** Seguimiento de la maduración del Queso Manchego mediante una técnica de impacto mecánico no destructiva
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Antonio Mulet Pons; TANIA CONDE GÓMEZ; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 228 - 228. CESIA 2004,
- 201 Título del trabajo:** Seguimiento de la maduración del queso manchego mediante una técnica de impacto mecánico no destructiva
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Antonio Mulet Pons; TANIA CONDE GÓMEZ; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. "cd-Artículos". pp. 1291 - 1299. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 202 Título del trabajo:** Heat and mass transfer in high-power ultrasonics
Nombre del congreso: 2nd Innovative Foods Centre Conference and Nonthermal Food Processing Technologies Workshop
Ciudad de celebración: Sidney, Australia,
Fecha de celebración: 14/09/2004
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; LAURA NIÑOLES RODENES; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 72 - 72. Food Science Australia,
- 203 Título del trabajo:** Mahon cheese ripening evaluation by using electromyography
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 160 - 165. International Association for Engineering and Food,
- 204 Título del trabajo:** Mahon Cheese ripening evaluation by using of electromyography
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 129 - 129. International Association for Engineering and Food,



- 205 Título del trabajo:** Use of ultrasound for quality assessment of sunflower frying oil
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
José Javier Benedito Fort; AMAYA REY URIARTE; Yolanda Golas Sanchez; Laura Magraner Llavador; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 263 - 263. International Association for Engineering and Food,
- 206 Título del trabajo:** Use of ultrasounds for quality assessment of sunflower frying oil
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
José Javier Benedito Fort; AMAYA REY URIARTE; Yolanda Golas Sanchez; Laura Magraner Llavador; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 109 - 114. International Association for Engineering and Food,
- 207 Título del trabajo:** Estudio de la contracción del músculo longissimus dorsi durante el secado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
AMAYA REY URIARTE; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez. "Libro de artículos". pp. 187 - 192. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 208 Título del trabajo:** Isotherma de disorción del músculo "logisimos dorsi" de cerdo: Influencia del contenido de sal.
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,
Fecha de celebración: 05/10/2003
Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Resúmenes". pp. 91 - 91. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 209 Título del trabajo:** Mass transfer effects during meat ultrasonic brining
Nombre del congreso: 5th World Congress on Ultrasonics (WCU)
Ciudad de celebración: París, Francia,
Fecha de celebración: 07/09/2003
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Contribuciones". pp. 1 - 9. Institut Biomedical des Cordeliers-Université Pierre et Marie Curie,
- 210 Título del trabajo:** Pork meat brining kinetics with ultrasound application
Nombre del congreso: European Drying Symposium (EUDrying 03)
Ciudad de celebración: Creta, Grecia,
Fecha de celebración: 04/09/2003
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. "Contribuciones". pp. 231 - 238. NTA-WPD/EFCE,
- 211 Título del trabajo:** Influencia de las características de personalidad en la evaluación sensorial de alimentos
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Evaluación Psicológica
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 11/07/2003
AMAYA REY URIARTE; REMEDIOS GONZÁLEZ; José Luís Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 113 - 113. AIDEP-Perú / Pontificia Universidad Católica de Perú,



- 212 Título del trabajo:** Comparison of two monitoring methods for almond oil extraction with supercritical CO2
Nombre del congreso: 6th International Symposium on Supercritical Fluids
Ciudad de celebración: Versalles, Francia,
Fecha de celebración: 28/04/2003
José Javier Benedito Fort. "Proceedings 6th International Symposium on Supercritical Fluids". pp. 403 - 408. ISASF, ISSN 2-905-267-37-02
- 213 Título del trabajo:** Control de calidad de alimentos: Influencia del entrenamiento en la evolución de la textura utilizando electromiografía
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 311 - 316. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 214 Título del trabajo:** Control de calidad de alimentos: Influencia del entrenamiento en la evaluación de la textura utilizando electromiografía.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
REMEDIOS GONZÁLEZ; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 89 - 94. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 215 Título del trabajo:** Evolución de la intensidad de velo blanco en jamón curado loncheado y envasado al vacío. Efecto de la temperatura
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 295 - 300. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6
- 216 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura sobre el coeficiente de difusión de agua axial y radial en el músculo Longissimus dorsi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
AMAYA REY URIARTE; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 353 - 359. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 217 Título del trabajo:** Influencia del tratamiento con ultrasonidos, en medio líquido, sobre la textura de manzana
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Juan Andrés Carcel Carrión; Yolanda Golas Sanchez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 335 - 340. UPV, ISSN 84-9705-397-4



- 218 Título del trabajo:** Optimización del tratamiento térmico de alimentos líquidos
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Artículos". pp. 19 - 33. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-402-4
- 219 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para el seguimiento de operaciones de extracción de aceites.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 187 - 192. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-399-0
- 220 Título del trabajo:** Metodología docente para la asignatura: "Diseño de equipo de la industria alimentaria". Técnica del caso y evaluación continua
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Gabriela Clemente Polo. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 22 - 22. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 221 Título del trabajo:** Planificación de la docencia de la asignatura: "Depuración de efluentes de las industrias agroalimentarias"
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 41 - 41. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 222 Título del trabajo:** Estudio de la contracción del músculo longissimus dorsi durante el secado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
AMAYA REY URIARTE; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez. "Libro de Resúmenes". pp. 101 - 102. Universidad Politecnica de Valencia,
- 223 Título del trabajo:** Acoustically assisted pork meat brining kinetics
Nombre del congreso: 3rd European Congress on Acoustics. Forum Acusticum Sevilla
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 21/09/2002
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Actas en CD-Rom". pp. 1 - 7. Revista de Acústica Vol. XXXIII,, ISSN 84-87985-06-8
- 224 Título del trabajo:** Relationship between physico-chemical and ultrasonic measurements in frying olive oil
Nombre del congreso: 3rd European Congress on Acoustics. Forum Acusticum Sevilla
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 21/09/2002
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; PABLO GARCÍA PASCUAL; Antonio Mulet Pons. "Actas en CD-Rom". pp. 1 - 6. Revista de Acústica Vol. XXXIII,, ISSN 84-87985-06-8



- 225 Título del trabajo:** Determinación del punto crítico mediante medidas acústicas
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Yolanda Golas Sanchez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 145 - 145. Paperkite Editorial,
- 226 Título del trabajo:** Influence of power ultrasound in osmotic dehydration of apples slices
Nombre del congreso: 13th International Drying Symposium (IDS 2002)
Ciudad de celebración: Pekin, China,
Fecha de celebración: 27/08/2002
Juan Andrés Carcel Carrión; Yolanda Golas Sanchez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts IDS 2002". pp. 936 - 942. Beijing University of Chemical Technology,
- 227 Título del trabajo:** Utilización de microwebs en la docencia universitaria
Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Docencia Universitaria e Innovación (CIDUI)
Ciudad de celebración: Tarragona, España,
Fecha de celebración: 01/07/2002
Gabriela Clemente Polo; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. pp. 99 - 99. Universidad de Barcelona, ISSN 84-88795-63-7
- 228 Título del trabajo:** Estimación de la composición de mezclas líquidas mediante ultrasonidos
Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 11/03/2002
José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons; Gabriela Clemente Polo. "Libro de Resúmenes". pp. 311 - 311. Instituto del Frio CSIC,
- 229 Título del trabajo:** Application of low intensity ultrasonics to cheese manufacturing processes
Nombre del congreso: IEEE Ultrasonics International Symposium (UI 2001)
Ciudad de celebración: Delf, Holanda,
Fecha de celebración: 02/07/2001
José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons. "Abstract book". pp. 0 - 0. Elsevier Sciences/Ultrasonics,
- 230 Título del trabajo:** Sobrassada assessment using low intensity ultrasounds
Nombre del congreso: IEEE Ultrasonics International Symposium (UI 2001)
Ciudad de celebración: Delf, Holanda,
Fecha de celebración: 02/07/2001
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; SUSANA SIMAL FLORINDO. "Abstract book". pp. 0 - 0. Elsevier Sciences/Ultrasonics,
- 231 Título del trabajo:** Ultrasonic monitoring of frying oil quality
Nombre del congreso: IEEE Ultrasonics International Symposium (UI 2001)
Ciudad de celebración: Delf, Holanda,
Fecha de celebración: 02/07/2001
José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; PABLO GARCÍA PASCUAL; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Abstract book". pp. 0 - 0. Elsevier Sciences/Ultrasonics,



- 232 Título del trabajo:** Control de calidad de alimentos: Influencia del entrenamiento en la evaluación de la textura utilizando electromiografía
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
REMEDIOS GONZÁLEZ; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 233 Título del trabajo:** Evolución de la intensidad de velo blanco en jamón curado, loncheado y envasado a vacío. Efecto de la temperatura.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 234 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura sobre el coeficiente de difusión de agua axial y radial en el músculo "longissimus dorsi"
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
AMAYA REY URIARTE; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 235 Título del trabajo:** Influencia del tratamiento con ultrasonidos, en medio líquido, sobre la textura de manzana
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Juan Andrés Carcel Carrión; Yolanda Golas Sanchez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 236 Título del trabajo:** Optimización del tratamiento térmico de alimentos líquidos
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 237 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para el seguimiento de operaciones de extracción de aceites
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,



- 238 Título del trabajo:** Modelling rehydration of croccoli stems (*Brassica oleracea* L. var. *Italica* Plenck) Using Peleg's equation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 1230 - 1234. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 239 Título del trabajo:** Relationship between ultrasonic velocity and mahon cheese texture
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 589 - 593. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 240 Título del trabajo:** Model for Natural Convection Cooling in Stored Fruits
Nombre del congreso: IIR Conference on Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals
Ciudad de celebración: Murcia, España,
Fecha de celebración: 19/10/2000
José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Improving Postharvest Technologies of Fruits, vegetables and ornamentals". pp. 164 - 164. Universidad de Murcia, ISSN MU-2.207-2000
- 241 Título del trabajo:** Hydration Behavior of Dehydrated Morchella Esculenta Mushrooms through Peleg's.
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
PABLO GARCÍA PASCUAL; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 242 Título del trabajo:** Applications of Low Intensity Ultrasonics in the Dairy Industry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 21 - 21. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 243 Título del trabajo:** Modelling rehydration of broccoli stems (*Brassica oleracea* L. var. *Italica* Plenck) using Peleg's equation
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 150 - 150. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 244 Título del trabajo:** Relationship between ultrasonic velocity and Mahon cheese texture
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,



Fecha de celebración: 09/04/2000

José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 272 - 272. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

245 Título del trabajo: A Diffusional Model to Simultaneous and Mutual Affected Mass Transfers

Nombre del congreso: 8º Congreso Mediterráneo de Ingeniería Química

Ciudad de celebración: Barcelona, España,

Fecha de celebración: 10/11/1999

María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "8º CONGRESO MEDITERRANEO DE INGENIERIA QUIMICA". pp. 0 - 0. U.BARCELONA/SOC. ESP. DE QI E IQ, ISSN @

246 Título del trabajo: Influence of Ultrasound in meat brining.

Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)

Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 31/10/1999

Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Catalina Pilar Lull Darder; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 163 - 170. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752

247 Título del trabajo: Ultrasonic mass transfer enhancement in food processing.

Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)

Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 31/10/1999

Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "Libro de Artículos". pp. 74 - 85. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752

248 Título del trabajo: Use of computers in food engineering.

Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)

Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,

Fecha de celebración: 31/10/1999

Pedro Fito Maupoey; Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 758 - 762. AIChE (American Institute of Chemical Engineers), ISSN 0-8169-98752

249 Título del trabajo: Uso de ultrasonidos en procesos alimentarios

Nombre del congreso: Conferencia Recientes Avances en Ingeniería de Alimentos 1999

Ciudad de celebración: Santiago de Chile, Chile,

Fecha de celebración: 30/10/1999

Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. pp. 12 - 15.

250 Título del trabajo: Simulación del efecto de la resistencia externa en el secado de alimentos

Nombre del congreso: VI Taller de Herramientas de Calculo para la Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 27/10/1998

José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Herramientas de Calculo en Ingeniería de Alimentos V". pp. 37 - 53. Universidad Politécnica de Valencia(Servicio de Publicaciones), ISSN 84-7721-716-5

251 Título del trabajo: Maturity assessment of a Spanish Cheese (Mahon) using ultrasounds

Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,



Fecha de celebración: 18/10/1998

Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Libro de Artículos". pp. 0 - 0. Federal Research Centre for Nutrition, ISSN 0933-5463

252 Título del trabajo: Management of curing chambers for food products

Nombre del congreso: IV Symposium on Automatic Control of Food and Biological Processes (ACoFop '98)

Ciudad de celebración: Göteborg, Suecia,

Fecha de celebración: 21/08/1998

José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; José Tarrazo Morell; Antonio Mulet Pons. "ACoFop IV". pp. 569 - 587. SIK, ISSN 91-7290-192-6

253 Título del trabajo: Ultrasonic Determination of Cheese Maturity

Nombre del congreso: IV Symposium on Automatic Control of Food and Biological Processes (ACoFop '98)

Ciudad de celebración: Göteborg, Suecia,

Fecha de celebración: 21/08/1998

José Javier Benedito Fort; María Nieves Sanjuán Pellicer; JUAN ANTONIO CARCEL; Antonio Mulet Pons. "ACoFop IV". pp. 44 - 62. SIK, ISSN 91-7290-192-6

254 Título del trabajo: Ultrasonic Temperature Measurement in Cheese

Nombre del congreso: IV Symposium on Automatic Control of Food and Biological Processes (ACoFop '98)

Ciudad de celebración: Göteborg, Suecia,

Fecha de celebración: 21/08/1998

José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; JUAN ANTONIO CARCEL; Antonio Mulet Pons. "ACoFop IV". pp. 289 - 302. SIK, ISSN 91-7290-192-6

255 Título del trabajo: Effect of Pretreatments on dehydrated broccoli stems quality

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying;98)". pp. 1179 - 1186. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

256 Título del trabajo: Effect of pretreatments on dehydrated broccoli stems quality

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying;98)". pp. 1179 - 1186. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X

257 Título del trabajo: Evolution of Dehydrated Broccoli stems quality during storage

Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)

Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,

Fecha de celebración: 19/08/1998

Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying;98)". pp. 1187 - 1193. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X



- 258 Título del trabajo:** Evolution of Dehydrated broccoli stems quality during storage
Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)
Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,
Fecha de celebración: 19/08/1998
Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying, 98)". pp. 1187 - 1193. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 259 Título del trabajo:** Calculo de coeficientes de difusion en geometrias semiesfericas
Nombre del congreso: V Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Bahía Blanca, Argentina,
Fecha de celebración: 22/03/1998
José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; S SIMAL; Antonio Mulet Pons. "Herramientas de calculo en Ingeniería de Alimentos IV". pp. 49 - 66. Universidad Politecnica de Valencia, ISSN 84-7721-680-0
- 260 Título del trabajo:** Water diffusion in dry cured ham
Nombre del congreso: 10th International Drying Symposium (IDS '96)
Ciudad de celebración: Cracovia, Polonia,
Fecha de celebración: 30/10/1996
P. GOU; Antonio Mulet Pons; JOSEP COMAPOSADA; José Javier Benedito Fort; J. ARNAU. pp. 778 - 784. Lodz Technical University, ISSN 83-86903-07-04

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2022
- 2 Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2022
- 3 Título del comité:** Applied Sciences. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2076-3417
Fecha de inicio: 2022
- 4 Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2021
- 5 Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2021
- 6 Título del comité:** Applied Sciences. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2076-3417
Fecha de inicio: 2021



- 7** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2020
- 8** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2020
- 9** **Título del comité:** Applied Sciences. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2076-3417
Fecha de inicio: 2020
- 10** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2019
- 11** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2019
- 12** **Título del comité:** Applied Sciences. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2076-3417
Fecha de inicio: 2019
- 13** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2018
- 14** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2018
- 15** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2018
- 16** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2018
- 17** **Título del comité:** Applied Sciences. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2076-3417
Fecha de inicio: 2018
- 18** **Título del comité:** Ultrasound in food processing. Recent advances. Tipo participación: Desconocido
Fecha de inicio: 2017
- 19** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2017



- 20** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2017
- 21** **Título del comité:** 10th International Conference of Predictive Modelling in Food (ICPMF10). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2017
- 22** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2016
- 23** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2016
- 24** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2015
- 25** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2015
- 26** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2014
- 27** **Título del comité:** TECA Tecnología i Ciència dels Aliments. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1137-7976
Fecha de inicio: 2014
- 28** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2014
- 29** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2013
- 30** **Título del comité:** TECA Tecnología i Ciència dels Aliments. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1137-7976
Fecha de inicio: 2013
- 31** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2013
- 32** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2012



- 33** **Título del comité:** TECA Tecnología i Ciència dels Aliments. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1137-7976
Fecha de inicio: 2012
- 34** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2012
- 35** **Título del comité:** I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012). Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2012
- 36** **Título del comité:** Food Science and Technology International. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1082-0132
Fecha de inicio: 2011
- 37** **Título del comité:** TECA Tecnología i Ciència dels Aliments. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1137-7976
Fecha de inicio: 2011
- 38** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2010
- 39** **Título del comité:** MASAUM Journal of Open Problems in Science and Engineering (MJOPSE). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2077-1118
Fecha de inicio: 2010
- 40** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2009
- 41** **Título del comité:** MASAUM Journal of Open Problems in Science and Engineering (MJOPSE). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2077-1118
Fecha de inicio: 2009
- 42** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2008
- 43** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2007
- 44** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2006
- 45** **Título del comité:** International Journal of Food Engineering. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1556-3758
Fecha de inicio: 2005



- 46 Título del comité:** Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos-VII
Fecha de inicio: 2001
- 47 Título del comité:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2001
- 48 Título del comité:** Herramientas de cálculo en ingeniería de alimentos-VI
Fecha de inicio: 2000
- 49 Título del comité:** Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. Versión 1.0
Fecha de inicio: 1999
- 50 Título del comité:** Herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos-III
Fecha de inicio: 1997

Otros méritos

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

Entidad de realización: VIRGINIA TECH.

Ciudad entidad realización: BLACSBURG, Estados Unidos de América

Fecha de inicio: 01/01/1996

Duración: 1 mes

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 5

Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Quinquenios

Nº de tramos reconocidos: 5