

ALIMENTOS FUNCIONALES

Financiación (participación en proyectos de I + D y Contratos con Empresas)

- ❖ 2000-2003 -> Utilización de subproductos cítricos: aprovechamiento en la elaboración de productos cárnicos y lácteos. *Generalitat Valenciana*
- ❖ 2003-2005 -> Seguridad alimentaria y propiedades funcionales de leches fermentadas formuladas con fibra de subproductos cítricos y bacterias prebióticas. Interacciones fibra de cítricos-bacterias prebióticas *BANCAJA-UMH*
- ❖ 2004-2005 -> Revalorización de subproductos de las industrias de zumos cítricos: utilización de la fibra y de los compuestos bioactivos en los procesos de elaboración de alimentos. *Generalitat Valenciana*
- ❖ 2004-2005 -> Revalorización del subproducto de las industrias de zumos cítricos: utilización de la fibra y los compuestos bioactivos en la elaboración de productos cárnicos tradicionales de las Illes Balears *Govern Balear*
- ❖ 2005-2007 -> Efecto de los compuestos bioactivos presentes en el subproducto de la industria cítrica sobre embutidos crudo-curados tradicionales de las Illes Balears *Govern Balear*

Publicaciones

- Monreal S, Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Aspectos fisiológicos y nutritivos de los alimentos funcionales. Alimentación Equipos y Tecnología (2001)
- Aleson L, Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. La fibra dietética en la alimentación. Alimentación Equipos y Tecnología 169: 83-91 (2002)
- Pérez-Alvarez JA, Fernández-López J, Sayas-Barberá E. Alimentos Funcionales y Dieta Mediterránea. Universidad Miguel Hernández, Elche, Alicante (2003)
- Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Nuevas tendencias en la producción de alimentos 171: 107-112 (2003)
- Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Sendra E, Pérez-Alvarez JA. Effects of storage conditions on quality characteristics of bologna sausages made with citrus fiber. *J Food Sci* **68**: 710-715 (2003)
- Aleson L, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Sendra E, Pérez-Alvarez JA. Utilization of lemon albedo in dry-cured sausages. *J Food Sci* **68**: 1826-1830 (2003)
- Aleson L, Fernández-López J, Sendra E, Sayas-Barberá E y Pérez-Alvarez JA. Quality characteristics of a non-fermented dry-cured sausage formulated with lemon albedo. *J Sci Food Agric* **84**: 2077-2084 (2004)
- Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Sendra E, Pérez-Alvarez JA. Lemon albedo as a new source of dietary fiber: application to bologna sausages. *Meat Sci* **67**: 7-13 (2004)
- Lario Y, Sendra E, García-Pérez J, Fernández-López J, Sayas-Barberá E, Pérez-Alvarez JA. Evolution of microbial populations of fiber enriched yogurt during comercial shelf-life. *Milchwissenschaft* **59**: 646-649. (2004)
- Fernández-López J, Fernández-Ginés JM, Aleson-Carbonell L, Sendra E, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Application of functional citrus by-products to meat products. *Trends Food Sci Technol* **15**: 176-185 (2004)
- Aleson L, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA y Kuri V. Functional and sensory effects of fiber-rich ingredient on breakfast fresh sausages manufacture. *Food Sci Technol Int.* **11**: 89-97 (2005)
- Aleson L, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA y Kuri V. Characteristics of beef burger as influenced by various types of lemon albedo. *Innovative Food Sci Emerg Technol.* **6**: 247-255 (2005)

- Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá E, Pérez-Alvarez JA. Meat products as functional foods: a review. *J Food Sci* **70**: R37-R43 (2005)
- García-Pérez J, Lario Y, Fernández-López J, Sayas-Barberá E, Pérez-Alvarez JA, Sendra E. Effect of orange fiber addition on yogurt color during fermentation and cold storage. *Color Res and Appl* **30**: 457-463. (2005)
- Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Sendra E, Navarro C, Pérez-Alvarez JA. Utilización de fibra de origen cítrico en el desarrollo de productos cárnicos funcionales. *Alimentación Equipos y Tecnología* **211**: 63-69 (2006)
- García-Pérez J, Sendra E, Lario Y, Fernández-López J, Sayas-Barberá E, Pérez-Alvarez JA. Rheology of orange fiber enriched yogurt. *Milchwissenschaft* **61**: 1-5 (2006)
- Fernández-López J, Viuda-Martos M, Sendra E, Sayas-Barberá ME, Navarro C, Pérez-Alvarez JA. Orange fibre as potential functional ingredient for dry-cured sausages. *Eur Food Res and Technol* . In press (2007)

APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

Financiación (participación en proyectos de I + D y Contratos con Empresas)

- 2002-2005 Recycling horticultural wastes to produce pathogen suppressant compost for sustainable vegetable crop production (RECOVEG). *Unión Europea*
- 2003-2005 Ayuda complementaria al Proyecto europeo RECOVEG Ministerio de Ciencia y Tecnología.
- Caracterización y aprovechamiento de las aguas de lavado de un subproducto cítricos. *Caja de Ahorros del Mediterráneo*

Publicaciones

- ❖ Pérez Alvarez JA; Fernández-López, J; Sayas-Barbera, M.E.; Cartagena R. Utilización de vísceras como materias primas en la elaboración de productos cárnicos: güeña. *Alimentaria* **291**: 63-70 (1998)
- ❖ García-Pérez FJ, Sendra E, Fernández-Ginés JM, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Características de fibra de subproductos de la industria de zumo de naranja. *Alimentaria* **345**: 71-74 (2003)
- ❖ Lario Y, Sendra E, García-Pérez J, Fuentes C, Sayas-Barberá E, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Preparation of high dietary fiber powder from lemon juice by-products. *Innovative Food Sci Emerging Technol* **5**: 113-117. (2004)
- ❖ Navarro C, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Aprovechamiento de subproductos de la industria cárnica: carne de ave mecánicamente recuperada. *Alimentación Equipos y Tecnología* **208**: 48-51 (2006)
- ❖ Gil-Conejero MA, Viuda-Martos M, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA. Aprovechamiento de subproductos de las industrias agroalimentarias: compuestos fenólicos. *Alimentación Equipos y Tecnología* **217**: 74-76 (2006).
- ❖ Viuda-Martos M, Fernández-López J, Sayas-Barberá ME, Pérez-Alvarez JA, Sendra E. Aprovechamiento de co-productos de las industrias procesadoras de frutos cítricos. *Alimentación Equipos y Tecnología* **221**: 64-67 (2007)

INHIBIDORES NATURALES

Publicaciones

- ❖ Fernández-López J, Sevilla L, Sayas-Barberá ME, Navarro C, Marín F, Pérez-Alvarez JA. Evaluation of antioxidant potential of Hyssop (*Hyssopus officinalis*, L.) and Rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.) extract in cooked pork meat, *J Food Sci* **68**: 660-664 (2003)
- ❖ Fernández-López J, Zhi N, Aleson L, Pérez-Alvarez JA, Kuri V. Antioxidant and antibacterial activities of natural extracts: application in beef meatballs. *Meat Sci* **69**: 371-380. (2005)
- ❖ Ruíz-Navajas Y, Viuda-Martos M, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Actividad antifúngica de los aceites esenciales de limón (*Citrus limón* L) y naranja (*Citrus sissensis* L). *Alimentaria* **375**: 106-109 (2006)
- ❖ Ruíz-Navajas Y, Viuda-Martos M, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Composición química y capacidad antifúngica de los aceites esenciales de mandarina (*Citrus reticulata* L) y pomelo (*Citrus paradisi* L). *Alimentación Equipos y Tecnología* **209**: 81-85 (2006)
- ❖ Viuda-Martos M, Ruíz-Navajas Y, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Actividad antifúngica de los aceites esenciales de salvia (*Salvia officinalis* L) y romero (*Rosmarinus officinalis*). *Alimentaria* **375**: 106-109
- ❖ Viuda-Martos M, Ruíz-Navajas Y, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Antifungal activities of thyme, clove and oregano essential oils. *J Food Safety* **27**: 91-101 (2007)
- ❖ Viuda-Martos M, Ruíz-Navajas Y, Fernández-López J, Pérez-Alvarez JA. Antibacterial activity of different essential oils obtained from spices widely used in Mediterranean diet *Int J Food Sci and Technol* In press (2007)