

INVESTIGACIÓN EN CALIDAD, SEGURIDAD Y APROVECHAMIENTO DE CARNE DE AVESTRUZ

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

- Transformación y conservación de productos cárnicos a base de carne de avestruz. Generalitat Valenciana
 - 2001-2003 Aptitud tecnológica y desarrollo de nuevos productos a base de carne de avestruz. Bancaza
 - 2002- 2003 Mejora de la calidad y garantía de seguridad alimentaria de la carne de avestruz. Generalitat Valenciana
 - 2002- 2003 Caracterización de la carne de avestruz y el diseño de folleto informativo sobre propiedades nutritivas de dicha carne. Empresa CARNICAS NUÑEZ & ESPINOSA
-

Publicaciones

- ❖ Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Aznar, A.; Sayas, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Caracterización mediante parámetros de color de tres categorías comerciales de avestruz. *Eurocarne* **89**:93-99 (2000)
- ❖ Aznar, A.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sayas, E.; Flores, A.; Pérez-Alvarez, J.A. Evaluación de parámetros de calidad de tres categorías comerciales de carne de avestruz. *Alimentaria* **316**:65-67 (2000)
- ❖ Sayas Barberá, E.; Fernández López, J. y Pérez Alvarez, J.A. El avestruz como animal de abasto en el Siglo XXI. En: "Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica" *M.R. Rosmini; J.A. Pérez Alvarez, J. Fernández-López (Editores)*. Edita la Universidad Miguel Hernández. ISBN: 84-95315-47-5 pag. 218-234 (2000)
- ❖ Sayas Barberá, E.; Fernández López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Castillo, S. Pérez Alvarez, J.A. Características de calidad de una emulsión cárnica de avestruz. En: *Ingeniería de alimentos. Nuevas fronteras. Tomo V: Procesado de Alimentos. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés (Editores)*. Edita la Universidad Politécnica de Valencia. ISBN: 84-9705-396-6 pp. 338-342. (2003).
- ❖ Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Physical, chemical and sensory properties of bologna sausage made with ostrich meat. *Journal of Food Science* **68**(4):1511-1515 (2003)
- ❖ Fernández -López, J.; López-Requena, L.; Fernández-Gines, J.M.; Sayas-Barberá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Influencia del tipo de alimentación sobre las características de los hígados de avestruces (*Struthio camelus*) y su aplicación en la elaboración de pate. *Alimentación, Equipos y Tecnología* **189**:75-79 (2004).
- ❖ Fernández-López, J. Sayas-Barberá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of ostrich liver Paté. *Journal Food Technology. Journal of Food Science* **69**(2):85-91 (2004)
- ❖ Fernández-López, J.; Martínez, A.; Fernández-Ginés, J.M.; Sayas-Barberá E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Gelling and color properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white. *Journal of Food Quality* **29**: 171-183. (2006).
- ❖ Fernández-López, J.; Jiménez, S.; Sayas-Barberá E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of ostrich (*Struthio camelus*) burgues. *Meat Science* **73**: 295-303 (2006).
- ❖ Fernández-López, J.; Yelo, A.; Sayas-Barberá E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Shelf life of ostrich (*Struthio camelus*) liver stored under different packaging conditions. *Journal of Food Protection* **69**(8), 1920-1927 (2006).

Contribuciones a congresos:

- Fernandez-Gines, J.M.; Fernández-López, J.; Zogbi, A; Sayas-Barberá, E.; C. Navarero, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. (2003) Caracterización colorimétrica y de textura de diferentes cortes comerciales en carne de avestruz. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Volumen I. Pag. 199-202. ISBN: 84-95893-75-4
- Sayas-Barberá, E.; Fernández-López, J.; Borja, S.; Sendra, E.; Lario, Y.; Fernandez-Gines, J.M.; Pérez-Alvarez, J.A. (2003) Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre el color de la carne de avestruz (*Struthio camelus*) II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Volumen II. Pag. 641-644. ISBN: 84-95893-76-2.
- Fernández-López, J.; Monreal, S.; Sayas-Barberá, E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Vida útil de hamburguesas elaboradas con carne de avestruz (*Struthio camelus*) (2003). II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Volumen II. Pag. 861-864. ISBN: 84-95893-76-2.
- Sayas-Barberá, E.; Fernandez-López, J.; Fernández-Ginés, J.M.; Marco, N.; Navarro, C.; Sendra, E.; Lario, Y.; Pérez-Alvarez, J.A. (2005) Collagen content and instrumental measurements of texture of different ostrich muscles. Proceedings of the 3rd International Ratites Science Symposium & XII World Ostrich Congress. Ed: Carbajo, E. Madrid. ISBN: 84-609-6353-5. p. 129-132.
- Fernandez-López; J.; Martínez, A.; Fernández-Ginés, J.M.; Sayas-Barberá, E.; N.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. (2005) Funtional properties of ostrich. (*Struthio camelus*) Proceedings of the 3rd International Ratites Science Symposium & XII World Ostrich Congress.. Ed: Carbajo, E. Madrid. ISBN: 84-609-6353-5. P. 133-137.
- Navarro, C.; Sayas, E.; López, M.C.; Fernandez-López; J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. (2005) Physicochemical and sensory properties of a dry-cured sausages made with ostrich meat. Proceedings of the 3rd International Ratites Science Symposium & XII World Ostrich Congress.. Ed: Carbajo, E. Madrid. ISBN: 84-609-6353-5. P. 139-143.