



ARTÍCULOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS									
DR. EDGAR IVÁN JIMÉNEZ RUIZ									
NOMBRE DEL ARTÍCULO	PUBLICACIÓN	TIPO DE ARTÍCULO			NO. DE PÁGINA		PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES	AÑO	VOLUMEN
		MEMORIA DE CONGRESO	REVISTA INDIZADA	REVISTA ARBITRADA	INICIO	FINAL			
COATINGS BASED ON STARCH AND PECTIN FROM PEAR, BANANA (MUSA ABB), AND CHITOSAN APPLIED TO POSTHARVEST MANGO FRUIT ISSN: 2007-4034	REVISTA CHAPINGO SERIE HORTICULTURA			X	209	218		2016	22
BIOPOLÍMEROS DE MUCÍLAGO, PECTINA DE NOPALITOS Y QUITOSANO, COMO RECUBRIMIENTOS EN ALMACENAMIENTO Y VIDA DE ANAQUEL DE FRUTOS DE AGUACATE HASS, ISSN: 2395-874X	ACTA AGRÍCOLA Y PECUARIA			X	43	50		2016	2
IMPACT OF TWO COMMERCIAL IN VIVO TRANSPORT METHODS ON PHYSIOLOGICAL CONDITION OF THE JAPANESE OYSTER (CRASSOSTREA GIGAS) ISSN: 2090-9071	JOURNAL OF CHEMISTRY		X		1	6		2015	2015
OPTIMIZATION OF ALKALINE AND DILUTE ACID PRETREATMENT OF AGAVE BAGASSE BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY ISSN: 2296-4185	FRONTIERS IN BIOENGINEERING AND BIOTECHNOLOGY		X					2015	
MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL QUALITY CHANGES IN FRANKFURTERS MADE FROM JUMBO SQUID (DOSIDICUS GIGAS) MANTLE MUSCLE IN THE PRESENCE AND ABSENCE OF A NATURAL ANTIMICROBIAL AGENT ISSN: 1745-4565	JOURNAL OF FOOD SAFETY		X		473	481		2015	35
INCLUSIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES NATURALES EN DIETAS PARA PECES PARA CONTRARRESTAR EL ESTRÉS OXIDATIVO	REVISTA BIO CIENCIAS			X	68	78		2015	3



(REVIEW) ISSN: 2007-3380							
ACTIVITY WATER AND SORPTION BEHAVIOR AFTER CITRIC ACID PRETREATMENT IN DRIED SCALLOP MEAT (NODIPECTEN SUBNODOSUS) ISSN: 1665-1456	BIOTECNIA		X	20	25	2014	16
EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE ALMIDÓN Y PECTINA EN FRUTOS DE PLÁTANO `PERA¿ (MUSA ABB) ISSN 2007-0934	REVISTA MEXICANA DE CIENCIAS AGRÍCOLAS		X	1501	1507	2014	18
POTENCIAL DE LA JAMAICA (HIBISCUS SABDARIFFA L.) EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE ISSN: 1405-9282	REVISTA MEXICANA DE AGRONEGOCIOS		X	1082	1088	2014	18
POSTMORTEM BIOCHEMICAL CHANGES AND EVALUATION OF THE FRESHNESS IN THE MUSCLE OF TILAPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS) DURING THE STORAGE IN ICE ISSN: 1816-4927	JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCE		X	435	445	2014	9
PARTIAL CHARACTERIZATION OF ULTRAFILTRATED SOY PROTEIN HYDROLYSATES WITH ANTIOXIDANT AND FREE RADICAL SCAVENGING ACTIVITIES ISSN: 1750-3841	JOURNAL OF FOOD SCIENCE		X	1152	1158	2013	78
ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE CÁLICES DESHIDRATADOS DE 64 VARIEDADES DE JAMAICA (HIBISCUS SABDARIFFA L.) EN FUNCIÓN DE FENÓLICOS Y ANTOCIANINAS TOTALES ISSN: ISSN 2071-0054	REVISTA CIENCIAS TÉCNICAS AGROPECUARIAS		X	41	44	2013	22
EFFECT OF SEASONALITY AND STORAGE TEMPERATURE ON RIGOR MORTIS IN THE ADDUCTOR MUSCLE OF LION-PAW SCALLOP NODIPECTEN SUBNODOSUS (EN PRENSA)	AQUACULTURE		X	35	41	2013	388
QUALITY AND SHELF LIFE OF THE ADDUCTOR MUSCLE OF LION'S PAW SCALLOP NODIPECTEN SUBNODOSUS TRANSPORTED AND STORED WHOLE IN REFRIGERATION. ISSN: 0378-1844	INTERCIENCIA		X	464	469	2012	37



CAPITULOS DE LIBROS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
DR. EDGAR IVÁN JIMÉNEZ RUIZ				
NOMBRE DEL LIBRO	NOMBRE DEL CAPITULO	NO. DE CITAS	AÑO	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES
ÁNÁLISIS, CALIDAD Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN MÉXICO	LA QUÍMICA Y BIOQUÍMICA: SU RELACIÓN CON LA CALIDAD E INOCUIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS		2015	
ÁNÁLISIS, CALIDAD Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN MÉXICO	USO DE BIOSENSORES AMPEROMÉTRICOS PARA LA DETECCIÓN DE AMINAS BIOGÉNICAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN MARINO		2015	
ÁNÁLISIS, CALIDAD Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN MÉXICO	ADITIVOS: UNA HERRAMIENTA PARA EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA		2015	
AVANCES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA EN MÉXICO	IMPORTANCIA DEL RIGORMORTIS EN PRODUCTOS PESQUEROS		2012	
AVANCES DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA EN MÉXICO	CONCENTRADOS PROTEICOS DE CALAMAR GIGANTE: OBTENCIÓN, CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y PROPIEDADES FUNCIONALES		2012	



NOTAS PERIODÍSTICAS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
DR. EDGAR IVÁN JIMÉNEZ RUIZ		
NOMBRE DEL PERIÓDICO	NOMBRE DE LA NOTA	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES
AGENCIA INFORMATIVA CONACYT	EXPERIMENTAN DIETA ACUÍCOLA CON COMPUESTOS BIOACTIVOS	

TRABAJOS PRESENTADOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
DR. EDGAR IVÁN JIMÉNEZ RUIZ				
NOMBRE DEL TRABAJO	PRESENTADO Y PUBLICADO	PAÍS	AÑO	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES
BRUCELLA SPP. COMO POTENCIAL CONTAMINANTE DE ECOSISTEMAS ACUÁTICOS		MEX	2016	
ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE UNA DIETA FORMULADA CON SUBPRODUCTO DE MANGO Y JAMAICA Y EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN SOBRE LA BIOACUMULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN FILETE DE TILAPIA	1ER CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	MEX	2016	
DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN UNA DIETA PARA TILAPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS) CON INCLUSIÓN DE SUBPRODUCTO DE AGUACATE	1ER CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	MEX	2016	
EFECTO DE LA INCLUSIÓN DE SUBPRODUCTO DE AGUACATE SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE UN ALIMENTO PARA TILAPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS)	1ER SIMPOSIO DE ANTIOXIDANTES Y ESTRÉS OXIDATIVO: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO	MEX	2016	



Doctorado en Ciencias Biológico Agropecuarias



EFFECTO DE UNA DIETA CON INCLUSIÓN DE HARINA DE SUBPRODUCTO DE MANGO Y EXTRACTO DE JAMAICA SOBRE MARCADORES DE ESTRÉS OXIDATIVO INDUCIDO POR BAJA TEMPERATURA EN TILAPIA (<i>OREOCHROMIS NILOTICUS</i>)	1ER SIMPOSIO DE ANTIOXIDANTES Y ESTRÉS OXIDATIVO: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO	MEX	2016
DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y EL CONTENIDO TOTAL DE FENOLES EN EXTRACTOS DE JAMAICA <i>HIBISCUS SABDARIFA L.</i>	VII CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD, CALIDAD Y FUNCIONALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	MEX	2014
EFFECTO DE LA INCLUSIÓN DE SUBPRODUCTOS DE MANGO Y UN EXTRACTO DE JAMAICA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE UN ALIMENTO PARA TILAPIA	VI CONGRESO INTERNACIONAL DEL CARIBE SOBRE INOCUIDAD, CALIDAD Y FUNCIONALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	MEX	2013