



Catálogo de Investigadores e Grupos de Investigación

EXTRACCIÓN E TECNOLOXÍA ENZIMÁTICA

(Última actualización 14/11/2011)

Código: GI-2036

Departamento: Enxeñería Química

Contacto:

Núñez García, María José

mariajose.nunez.garcia@usc.es

Telf. 981-563100 ext.14224

Centro de Innovación e Transferencia de Tecnoloxía

cittinfo@usc.es

Telf.: 981-547000

Liñas de Investigación

- Extracción de compostos bioactivos a partir de residuos da industria alimentaria e forestal. Análise e fraccionamento dos extractos obtidos. Emprego de enzimas no procesado co fin de aumenta-lo rendemento e/ou modificar a composición de certos compostos

Servizos e Recursos

- Determinación de poder antioxidante (DPPH)
- Equipo FT-NIR para determinacións en mostras líquidas e sólidas de diversos parámetros
- Extractor piloto en columna (9L) para extraer hasta 4 Kg. sólido

Palabras chave

Extracción; Antioxidantes; Fraccionamiento; Procianidinas; Nutraceuticos; Enzimas; Medicina e Alimentación (aplicación)

Investigadores

Nome

Núñez García, M.J.
Sineiro Torres, J.
Ulloa Mercado, R.

Cargo

Coordinador
Membro
IFP

Colaboradores externos

Nome

Institución

PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN 2007 - 2011

Título:

Obtención de extractos líquidos de algas como producto de valor añadido con fines agrícolas y cosméticos a partir de recursos de las costas gallegas. (Proxecto coordinado)

Tipo: Proxectos Xunta

Fechas: 08/08/2010 - 30/09/2013

Investigador principal: Sineiro Torres, Jorge

Título:

A codia de piñeiro como fonte de antioxidantes alimentarios

Tipo: Proxectos Xunta

Fechas: 01/01/2007 - 31/10/2010

Investigador principal: Núñez García, María José

Cientes e socios tecnolóxicos

- Fundación Centro Tecnolóxico da Carne
- Shirota Functional Foods, S.L.

Patentes

Solicitud: P9200315

Data solicitude: 14/02/1992

Título:

Dispositivo de pulsación para ser acoplado a equipos de fermentación, reactores enzimáticos o reactores químicos.

Inventores: - Lema Rodicio, Juan Manuel
- Núñez García, María José
- Roca Bordello, Enrique
- San Román Braga, M^a Ángeles

Solicitud: P9201382

Data solicitude: 03/07/1992

Título:

TRATAMIENTO ENZIMÁTICO DE SEMILLAS OLEAGINOSAS PARA MEJORAR LA EXTRACCIÓN DE ACEITE Y SIMULTANEAMENTE AUMENTAR LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA HARINA.

Inventores: - Lema Rodicio, Juan Manuel
- Núñez García, María José

Solicitud: P9902683

Data solicitude: 03/12/1999

Título:

Extracto natural de cáscara de Gevuina avellana como antioxidante / filtro UV para uso alimentario y cosmético.

Inventores: - Franco Ruiz, Daniel

- Núñez García, María José
- Sineiro Torres, Jorge

Solicitud: P200400611

Data solicitud: 12/03/2004

Título:

PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES A PARTIR DE BAGAZO DE UVA FERMENTADO Y DESTILADO

Inventores: - Cruz Freire, José Manuel
- Domínguez González, Herminia
- Núñez García, María José
- Pinelo Jiménez, Manuel
- Sineiro Torres, Jorge

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA 2006 - 2010

Artigos en Revistas Journal Citation Reports

Artigo:

Applicability of NIR spectroscopy to determine oil and other physicochemical parameters in Rosa mosqueta and Chilean hazelnuy

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ISSN: 1438-2377
2006

Artigo:

Mass transfer during continuous solid-liquid extraction of antioxidants from grape byproducts.

Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, ISSN: 0260-8774
2006

Artigo:

Functionality of oilseed protein products:A review

Revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, ISSN: 0963-9969
2006

Artigo:

Murta Leaves (*Ugni molinae* Turcz) as a Source of Antioxidant Polyphenols

Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0021-8561
2006

Artigo:

Influence of extraction conditions on phenolic yields from pine bark: assessment of polymerization degree by thiolysis.

Revista: FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0308-8146
2006

Artigo:

Effect of bubbling nitrogen and pulsed flow on the antiradical activity of grape residues

Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, ISSN: 0260-8774
2006

Artigo:

A comparison between bark extracts from *Pinus pinaster* and *Pinus radiata*: antioxidant activity and procyanidin composition

Revista: FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0308-8146
2007

Artigo:

Procyanidins from pine bark: Relationships between structure, composition and antiradical activity

Revista: FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0308-8146
2007

Artigo:

Ethanol extraction of Rosa Rubiginosa soluble substances: oil solubility equilibria and kinetic studies

Revista: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, ISSN: 0260-8774
2007

Artigo:

Processing of Rosa rubiginosa: Extraction of oil and antioxidant substances

Revista: BIORESOURCE TECHNOLOGY, ISSN: 0960-8524
2007

Artigo:

Separation and identification of phenolic antioxidants from agricultural residues: almond hulls and grape pomace

Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0021-8561
2007

Artigo:

Supercritical fluid and solid-liquid extraction of phenolic antioxidants from grape pomace: a comparative study

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ISSN: 1438-2377
2007

Artigo:

Extraction of polyphenols from white distilled grape pomace: Optimization and Modelling.

Revista: BIORESOURCE TECHNOLOGY, ISSN: 0960-8524
2008

Artigo:

Plant location and extraction procedure strongly alter the antimicrobial activity of murta extracts

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ISSN: 1438-2377
2008

Artigo:

Fractionation of pine bark extracts: selecting procyanidins

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ISSN: 1438-2377
2009

Artigo:

Antioxidant power, bacteriostatic activity, and characterization of white grape pomace extracts by HPLC-ESI-MS

Revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, ISSN: 1438-2377
2009

Artigo:

Identification of Polymeric Procyanidins from Pine Bark by Mass Spectrometry

Revista: RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY, ISSN: 0951-4198
2009

Artigo:

Anti-radical activity, phenolics profile and hydroxymethylfurfural in espresso coffee: influence of technological factors

Revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, ISSN: 0021-8561
2010

Artigo:

FLAXSEED AS A SOURCE OF FUNCTIONAL INGREDIENTS

Revista: JOURNAL OF PLANT NUTRITION AND SOIL SCIENCE-ZEITSCHRIFT FUR PFLANZENERNAHRUNG UND
2010

Capítulos de libro:

Título:

Enhancement of protein expression and genetic stability in recombinant yeast from a bioprocess engineering perspective

Libros:

Hot Spots in Applied Microbiology

(81-308-0144-2)Publicación: 2007

Editorial:Research Singpost

Teses doutorais:

Título:

Obtención y caracterización de procianidinas de corteza de pino

Data lectura: 30/07/2007

Director: María José Núñez García, Jorge Sineiro Torre

Autor: María Jerez Longueira
