



## **Artur Xavier Roig Sagues**

Generado desde: Universitat Autònoma de Barcelona  
(Pure)

Fecha del documento: 07/09/2022

**v 1.4.0**

57489def4a4582b424f39a957cce640d

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/>



## Artur Xavier Roig Sagues

Apellidos: **Roig Sagues**  
Nombre: **Artur Xavier**  
DNI:  
NIU:  
Núm. funcionario/a:  
ScopusID: **6603345701**  
ResearcherID: **L-3714-2014**  
ORCID: **0000-0002-2410-6606**  
Fecha de nacimiento:  
Sexo:  
Nacionalidad: **España**  
Correo electrónico: **ArturXavier.Roig@uab.cat**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Correo electrónico:** ArturXavier.Roig@uab.cat  
**Fecha de inicio:** 31/12/2018  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Terciaría (Cód. Unesco):** 330913 - Conservación de alimentos; 330915 - Higiene de los alimentos

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)	Ayudante de Facultad, 1ªEtapa	15/09/1992
2	Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)	Ayudante Universitaria Veterinaria	01/12/1991
3	Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)	Ayudante Universitaria Veterinaria	15/09/1989

- 1** **Entidad empleadora:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Categoría profesional:** Ayudante de Facultad, 1ªEtapa  
**Teléfono:** +34935811111 **Correo electrónico:** informacio@uab.es  
**Fecha de inicio-fin:** 15/09/1992 - 14/09/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días



- 2** **Entidad empleadora:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Categoría profesional:** Ayudante Universitaria Veterinaria  
**Teléfono:** +34935811111 **Correo electrónico:** informacio@uab.es  
**Fecha de inicio-fin:** 01/12/1991 - 14/09/1992 **Duración:** 9 meses - 13 días
- 3** **Entidad empleadora:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Categoría profesional:** Ayudante Universitaria Veterinaria  
**Teléfono:** +34935811111 **Correo electrónico:** informacio@uab.es  
**Fecha de inicio-fin:** 15/09/1989 - 30/12/1990 **Duración:** 1 año - 3 meses - 15 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**1 Titulación universitaria:** Doctor

**Nombre del título:** Veterinaria

**Ciudad entidad titulación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Entidad de titulación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 01/12/1994

**2 Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Veterinaria

**Ciudad entidad titulación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Entidad de titulación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 01/07/1989

### Doctorados

**Entidad de titulación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Fecha de titulación:** 21/12/1994

**Título de la tesis:** Estudio de los microorganismos formadores de histamina y tiramina en salchichón

## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

**1 Título del trabajo:** Analysis of the effectiveness of ultra-high pressure homogenisation, short-wave ultraviolet radiation and their combination on the hygienization of apple juice and their effect on the quality and nutritional aspects

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Ramón Gervilla Fernández

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Jezer Noé Saucedá Gálvez

**Calificación obtenida:** Excelente Cum Laude

**Fecha de defensa:** 06/11/2020



- 2** **Título del trabajo:** Evaluación de la letalidad microbiana mediante tratamientos UVC en continuo y su combinación con UHPH en matrices líquidas de pH neutro.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramon Gervilla Fernandez; María Manuela Hernández-Herrero  
**Alumno/a:** Maria Martinez Garcia  
**Calificación obtenida:** Excelente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 02/12/2019
- 3** **Título del trabajo:** Microbiological safety evaluation of sous-vide treatments at mild temperatures applied to pork loin.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** María Manuela Hernández-Herrero  
**Alumno/a:** Montserrat Vila Brugalla  
**Calificación obtenida:** Excelente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 07/06/2019
- 4** **Título del trabajo:** Incorporación de Bacillus coagulans a productos derivados de cereales  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Blanca Edelia Gonzalez Martinez; Jose Juan Rodriguez Jerez  
**Alumno/a:** Manuel López-Cabanillas Lomelí  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 24/10/2017
- 5** **Título del trabajo:** Detección molecular del virus de la Hepatitis E en hígados destinados para consumo humano y heces de cerdos en el Estado de Nuevo León, México  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ramiro Avalos Ramírez; M. Manuela Hernández Herrero  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Marco Antonio Cantú Martínez  
**Fecha de defensa:** 24/10/2016
- 6** **Título del trabajo:** Malolactic bacterial starters in winemaking: study of implantation and biogenic amines during malolactic fermentation and storage, and their role in ochratoxin A reduction  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Santiago Jose Minguez Sanz; Anna Puig-Pujol  
**Alumno/a:** Olmos Paola Daniela  
**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 27/06/2013
- 7** **Título del trabajo:** Evaluation of the efficacy of Ultra-High Pressure Homogenization technology to improve the safety and quality of liquid foods and specially of orange juice  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** M. Manuela Hernández Herrero  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Rita María Velázquez Estrada  
**Fecha de defensa:** 11/11/2011



- 8 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure processing on biogenic amines formation in artisan caprine and ovine milk cheeses

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** M. Manuela Hernández Herrero

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Diana Marcela Espinosa Pesqueira

**Fecha de defensa:** 25/02/2011

- 9 Título del trabajo:** Presencia de sulfonamidas en músculo de bovinos sacrificados en rastros tipo inspección federal (TIF) en Nuevo León, México

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** José Luis Lazcano Villarreal

**Fecha de defensa:** 03/03/2009

- 10 Título del trabajo:** Determinación de la presencia de ivermectina en hígado de bovinos sacrificados en rastros tipo inspección federal en el estado de Nuevo León, México

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Gustavo Moreno Degollado

**Fecha de defensa:** 02/02/2009

- 11 Título del trabajo:** Determinación de la presencia de nitrofuranos en músculo de bovinos sacrificados en rastros tipo inspección federal del Estado de Nuevo León, México

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Marco Cantú Martínez

**Fecha de defensa:** 02/02/2009

- 12 Título del trabajo:** Inactivation of Salmonella enterica serovar Senftenberg 775W in liquid whole egg by ultra high pressure homogenisation

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Rita María Velázquez Estrada

**Fecha de defensa:** 26/03/2007

- 13 Título del trabajo:** Evaluation of high pressure inactivation of Gram-positive microorganisms inoculated in milk and model cheese

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Buenaventura Guamis López

**Tipo de entidad:** Universidad



**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Tomás Julio López Pedemonte

**Fecha de defensa:** 04/12/2006

- 14 Título del trabajo:** Influencia de la materia grasa de la leche en la letalidad de *Listeria monocytogenes* por tratamientos de Ultra-Alta Presión de Homogeneización y su posterior evolución en condiciones de refrigeración

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Patricia Consuelo Montealegre Agramont

**Fecha de defensa:** 02/10/2006

- 15 Título del trabajo:** Estudio de la inactivación por ultra alta presión de homogeneización de microorganismos en alimentos líquidos. Valoración de los procesos de limpieza y desinfección del equipo.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Buenaventura Guamis López

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Wilfrido José Bríñez Zambrano

**Fecha de defensa:** 10/03/2006

- 16 Título del trabajo:** Behaviour of pathogenic Gram negativa bacteria inoculated in milk and model cheese treated with high hydrostatic pressure.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Marta Capellas Puig

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Silvia De Lamo Castellví

**Fecha de defensa:** 03/03/2006

- 17 Título del trabajo:** Contenido de aminos biógenas en queso de Clúa. efecto de la aplicación de alta presión hidrostática

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Diana Marcela Espinosa Pesqueira

**Fecha de defensa:** 13/10/2005

- 18 Título del trabajo:** Características bioquímicas del músculo, calidad de la carne y de la grasa de conejos seleccionados por velocidad de crecimiento

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** Marta Gil Farré; Maria Àngels Oliver Pratsevall

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Jorge Alberto Ramírez Télles



**Fecha de defensa:** 25/10/2004

- 19 Título del trabajo:** Comportamiento de *Escherichia coli* O157:H7 en leche entera y desnatada sometida a diferentes combinaciones de tiempo y temperatura  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Antonella Murasso Schellhorn  
**Fecha de defensa:** 01/07/2004
- 20 Título del trabajo:** High Pressure applied to model cheeses inoculated with spores of *Bacillus cereus*  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** Buenaventura Guamis López  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Tomás Julio López Pedemonte  
**Fecha de defensa:** 13/09/2002
- 21 Título del trabajo:** Puesta a punto de una técnica impedanciométrica para la determinación de ácido fólico en alimentos mediante el empleo de *Enterococcus hirae*  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** José Juan Rodríguez Jerez  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Elena Mauriello  
**Fecha de defensa:** 13/09/2002
- 22 Título del trabajo:** Efecto de la alta presión hidrostática en cepas de *Yersinia enterocolitica* inoculadas en leche desnatada y un queso modelo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Silvia De Lamo Castellví  
**Fecha de defensa:** 31/03/2002
- 23 Título del trabajo:** Utilización de *Bacillus subtilis* y *Bacillus stearothermophilus* para la detección de penicilina G por impedanciometría  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Codirector/a tesis:** José Juan Rodríguez Jerez  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Alumno/a:** Manuel López-Cabanillas Lomelí  
**Fecha de defensa:** 27/09/2001
- 24 Título del trabajo:** Caracterización de la microbiota con capacidad formadora de histamina y tiramina de quesos elaborados en España  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera



**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Alumno/a:** Angélica Patricia Molina Moreno

**Fecha de defensa:** 08/10/1999

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** Grup de recerca i innovació en noves tecnologies del sector agroalimentari (GRINTAL)  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Buenaventura Guamis Lopez **Nº de componentes grupo:** 14  
**Código normalizado:** 2017SGR1606  
**Ciudad de radicación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/01/2017 **Duración:** 4 años - 8 meses - 29 días
- 2** **Nombre del grupo:** Centre Especial de Recerca Planta Tecnologia dels Aliments  
**Objeto del grupo:** No disponible  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Buenaventura Guamis Lopez **Nº de componentes grupo:** 15  
**Código normalizado:** 2014SGR1262  
**Ciudad de radicación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014 **Duración:** 3 años - 3 meses - 29 días
- 3** **Nombre del grupo:** Grupo de Investigación para el Estudio del Comportamiento Cinético y Tisular de Fármacos  
**Objeto del grupo:** Resumen no disponible en este idioma.  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Belén Pérez Fernández **Nº de componentes grupo:** 10  
**Código normalizado:** 1764  
**Ciudad de radicación:** Cerdanyola del Vallès, España  
**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 16/05/2007 **Duración:** 10 años
- 4** **Nombre del grupo:** Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA)  
**Objeto del grupo:** La principal actividad de investigación del grupo se basa en la aplicación de nuevas tecnologías o tecnologías emergentes (ej.: altas presiones) a los procesos de conservación y vida útil de los alimentos. En esta línea, se hace hincapié en todos aquellos aspectos como la seguridad alimentaria, toxicología, alargamiento de la vida comercial, etc. ... Otras actividades de búsqueda se basan en los efectos de los tratamientos (procesos) clásicos (ej. térmicos, atmósferas, vacío, congelaciones, deshidrataciones, etc.) a los alimentos, además de las caracterizaciones de diferentes alimentos, mejora de los procesos y productos  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** Buenaventura Guamis Lopez **Nº de componentes grupo:** 18  
**Código normalizado:** 2005SGR-00853  
**Ciudad de radicación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Fecha de inicio:** 19/10/2005

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración:** 3 años - 2 meses - 12 días

**5 Nombre del grupo:** CER Planta de Tecnología d'Aliments

**Objeto del grupo:** La línea de investigación fundamental del CER Planta de Tecnología de Alimentos, creado el 1990, es la leche y los productos lácteos, así como la aplicación de nuevas tecnologías a la conservación de alimentos, como pueden ser las altas presiones. Esta tarea ha sido reconocida con la inclusión en el Centro de Referencia en Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Cataluña. Por otra parte, el Centro ha participado en un proyecto de la Unión Europea con resultados satisfactorios, los cuales han quedado reflejados en un amplio número de publicaciones y congresos. También se participa en un proyecto sobre salado de quesos por impregnación al vacío. En transferencia de tecnología, se ha participado en numerosos convenios con empresas sobre investigación y desarrollo de productos.

**Nombre del investigador/a principal (IP):**

Buenaventura Guamis Lopez

**Código normalizado:** 1999SGR-00111

**Ciudad de radicación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Fecha de inicio:** 01/11/1999

**Nº de componentes grupo:** 17

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración:** 1 año - 8 meses - 17 días

**6 Nombre del grupo:** Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments - CERPTA

**Objeto del grupo:** No hi ha resum disponible.

**Nombre del investigador/a principal (IP):**

Buenaventura Guamis Lopez

**Código normalizado:** XIT-CERPTA

**Ciudad de radicación:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Entidad de afiliación:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Fecha de inicio:** 01/01/1999

**Nº de componentes grupo:** 36

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración:** 101 años - 11 meses - 30 días

## Actividad científica o tecnológica

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

**1 Nombre del proyecto:** Obtención de alimentos líquidos estériles mediante la aplicación conjunta de UHPH-UVC

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues; Ramón Gervilla Fernández

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO)

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Nombre del programa:** PEIDIORS\_PE (13-16)

**Cód. según financiadora:** AGL2014-60005-R

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 30/06/2019

**Duración:** 4 años - 5 meses - 29 días



**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 181.500 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 2 Nombre del proyecto:** Acción Preparatoria para la creación de un observatorio de la seguridad alimentaria en la Universidad Agostinho Neto de Luanda, Angola.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Nombre del programa:** PCIIC

**Cód. según financiadora:** AP/039127/11

**Fecha de inicio-fin:** 13/12/2011 - 12/03/2013

**Duración:** 1 año - 2 meses - 27 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 18.190 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 3 Nombre del proyecto:** Revalorización de la producción artesanal de quesos y productos lácteos fermentados.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 15

**Entidad/es financiadora/s:**

Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** CYTED

**Cód. según financiadora:** CYTED2008-0001

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2012

**Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 35.000 €

**Cuantía subproyecto:** 35.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 4 Nombre del proyecto:** Study of functionality, nutritional and safety aspects of liquid foods, liquid food preparations and cosmetics processed by ultr-high pressure homogenisation (FUNENTECH)

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



**Ciudad entidad financiadora:** Brussel·les, Bélgica

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** FP7 SME

**Cód. según financiadora:** 232603

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2009 - 31/08/2011

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 1.166.616,5 €

**Cuantía subproyecto:** 483.566,66 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 5 Nombre del proyecto:** Estudio de la aplicación de tratamientos de ultra alta presión-homogeneización (UHPH) en zumos vegetales

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Nombre del programa:** PN2004-2007

**Cód. según financiadora:** AGL2006-09607

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 31/03/2010

**Duración:** 3 años - 5 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 84.700 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

- 6 Nombre del proyecto:** Aplicació d'alta pressió isostàtica per a la millora de la seguretat de formatges artesans espanyols elaborats amb llet crua

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** PTR

**Cód. según financiadora:** PTR95-0827-OP

**Fecha de inicio-fin:** 25/08/2005 - 24/08/2007

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 109.931 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

- 7 Nombre del proyecto:** Estudi preliminar de l'aplicació d'ultra-alta pressió homogenització per garantir la seguretat microbiològica de sucres de fruita

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Nombre del programa:** UAB

**Cód. según financiadora:** PRP2005-02

**Fecha de inicio-fin:** 28/05/2005 - 28/05/2007

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 6.000 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**8 Nombre del proyecto:** Development and Optimization of a Continuous Ultra High Pressure Homogeniser for Application on Milks and Vegetable Milks (UHPH)

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Ciudad entidad financiadora:** Brussel·les, Bélgica

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** VI PROGRAMA MARC

**Cód. según financiadora:** COOP-CT-2004-512626

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2004 - 31/01/2007

**Duración:** 2 años - 2 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 1.231.358,25 €

**Cuantía subproyecto:** 335.682 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**9 Nombre del proyecto:** Aplicación de altas presiones hidrostáticas en la maduración de quesos.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** PN-P3

**Cód. según financiadora:** AGL2000-1426-C02-02

**Fecha de inicio-fin:** 09/07/2001 - 09/07/2004

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 63.947,69 €

**Cuantía subproyecto:** 63.947,69 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**10** **Nombre del proyecto:** Altes pressions aplicades a la millora de la seguretat dels formatges de llet crua: optimització i validació de processos

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** S/P

**Cód. según financiadora:** RTA01-047-C2-2

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2003

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 12.397,68 €

**Cuantía subproyecto:** 12.397,68 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**11** **Nombre del proyecto:** Aplicació d'altres pressions hidrostàtiques en la maduració de formatges

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** S/P

**Cód. según financiadora:** RTA01-044-C2-2

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2001 - 31/12/2003

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Cuantía total:** 7.789,12 €

**Cuantía subproyecto:** 7.789,12 €

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**12** **Nombre del proyecto:** Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: optimización y validación de procesos.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia y Tecnología

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Tipo de participación:** Miembro de equipo

**Nombre del programa:** PN-P3

**Cód. según financiadora:** CAL00-005-C2-1

**Fecha de inicio-fin:** 15/12/2000 - 15/12/2003**Duración:** 3 años**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 95.512,84 €**Cuantía subproyecto:** 95.512,84 €**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**13 Nombre del proyecto:** Estudi de la fracció lipídica en productes avícoles tractats per alta pressió isostàtica**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Montserrat Mor Mur Francesch**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT)

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Nombre del programa:** 3PN**Cód. según financiadora:** ALI98-0508-C02-01**Fecha de inicio-fin:** 03/11/1998 - 03/01/2000**Duración:** 1 año - 2 meses**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Cuantía total:** 40.508,22 €**Cuantía subproyecto:** 40.508,22 €**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas****1 Nombre del proyecto:** Aplicació de les ultra altes pressions per homogeneïtzació en suc de fruita i vins per a la millora de la qualitat i la conservació sense additius**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio José Trujillo Mesa**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Entidad/es financiadora/s:**

Juvé y Camps

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Ciudad entidad financiadora:** Sant Sadurní d'Anoia, España**Fecha de inicio:** 28/07/2022**Duración:** 2 años - 2 meses - 2 días**Cuantía total:** 25.000 €**2 Nombre del proyecto:** Aplicació de les ultra altes pressions per homogeneïtzació en suc de fruita i vins per a la millora de la qualitat i la conservació sense additius (FRUHPH)-UNIÓ ORIGEN SCCL**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio José Trujillo Mesa**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**Entidad/es financiadora/s:**

Unió Origen SCCL

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Reus (Tarragona), España

**Fecha de inicio:** 20/07/2022

**Duración:** 1 año - 9 meses - 29 días

**Cuantía total:** 25.000 €

**3 Nombre del proyecto:** Reducció de la càrrega microbiana d'extractes per tecnologies no tèrmiques (UHPH-BOTANICALS)

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues; M. Manuela Hernandez Herrero

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Hausmann SL

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Abrera, España

**Fecha de inicio:** 20/07/2022

**Duración:** 11 meses - 29 días

**Cuantía total:** 0 €

**4 Nombre del proyecto:** Aplicació de les ultra altes pressions per homogeneïtzació en suc de fruita i vins per a la millora de la qualitat i la conservació sense additius (FRUHPH)- LLOPART VILARÓS PERE H.J.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio José Trujillo Mesa

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Llopart Vilarós Pere H.J

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Subirats (Barcelona), España

**Fecha de inicio:** 08/07/2022

**Duración:** 1 año - 9 meses - 29 días

**Cuantía total:** 25.000 €

**5 Nombre del proyecto:** Desarrollo de una técnica de reducción de la carga microbiana en derivados de plantas para cumplir los criterios de aceptación para la calidad microbiológica de formas de dosificación no estériles según farmacopea europea basada en las tecnologías UHPH y UV-C.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M. Manuela Hernandez Herrero; Antonio José Trujillo Mesa; Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Hausmann SL

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Abrera, España

**Fecha de inicio:** 28/06/2021

**Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días

**Cuantía total:** 0 €

- 6** **Nombre del proyecto:** Projecte per a la recerca d'un nou complement alimentari de silici biodisponible en format sòlid per a l'eliminació d'alumini i metalls pesats del cos humà  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio José Trujillo Mesa  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Silicium España Laboratorios SL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad financiadora:** Vilaseca, España  
**Fecha de inicio:** 20/11/2020  
**Cuantía total:** 0 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Renovación del convenio sobre Desarrollo en el marco de la licenciatura en leche y productos lácteos  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad Tecnológica de Uruguay **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Montevideo, Uruguay  
**Cód. según financiadora:** 17528  
**Fecha de inicio:** 01/08/2019 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 48.520 €
- 8** **Nombre del proyecto:** Renovación del convenio sobre Desarrollo en el marco de la licenciatura en leche y productos lácteos  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad Tecnológica de Uruguay **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Montevideo, Uruguay  
**Cód. según financiadora:** 16851  
**Fecha de inicio:** 01/08/2018 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 12.130 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Assessorament en llet i productes làctics  
**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez  
**Nº de investigadores/as:** 12



**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Compañía Cervecera DAMM, S.L.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Cód. según financiadora:** 16398

**Fecha de inicio:** 28/02/2018

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuántía total:** 19.500 €

- 10 Nombre del proyecto:** Renovación del convenio sobre Desarrollo en el marco de la licenciatura en leche y productos lácteos

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad Tecnológica de Uruguay

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Montevideo, Uruguay

**Cód. según financiadora:** 15913

**Fecha de inicio:** 01/08/2017

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuántía total:** 12.130 €

- 11 Nombre del proyecto:** Renovación del convenio sobre Desarrollo en el marco de la licenciatura en leche y productos lácteos

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad Tecnológica de Uruguay

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Montevideo, Uruguay

**Cód. según financiadora:** 15169

**Fecha de inicio:** 01/08/2016

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuántía total:** 12.130 €

- 12 Nombre del proyecto:** Desarrollo en el marco de la licenciatura en leche y productos lácteos

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad Tecnológica de Uruguay

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Montevideo, Uruguay

**Cód. según financiadora:** 14562

**Fecha de inicio:** 01/08/2015

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 11.850 €

- 13 Nombre del proyecto:** Application of high pressure treatment for reduction of total germ count in mountain cheese, feta type cheese and parmesan-type cheese

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Buenaventura Guamis Lopez

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Hochland Española, S.A.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Viladecans, España

**Cód. según financiadora:** 11797

**Fecha de inicio:** 29/07/2010

**Duración:** 4 meses - 29 días

**Cuantía total:** 54.241,82 €

- 14 Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto de la humedad de un subproducto de la avellana

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cerdanyola del Vallès, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Belén Pérez Fernández; Artur Xavier Roig Sagues

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Unió Agrària Cooperativa

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Reus, España

**Cód. según financiadora:** 10148

**Fecha de inicio:** 12/12/2007

**Duración:** 5 meses - 19 días

**Cuantía total:** 15.275 €

- 15 Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto de la humedad de un subproducto de la avellana

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** A.X Roig-Sagués

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Unió Agrària Cooperativa

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Reus, España

**Cód. según financiadora:** 10148

**Fecha de inicio:** 12/12/2007

**Cuantía total:** 17.719 €

- 16 Nombre del proyecto:** Redacción de un boletín técnico informativo para veterinarios de salud pública de la Generalitat de Catalunya.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mora Ventura M. Teresa

**Nº de investigadores/as:** 2



**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat de Catalunya

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Fecha de inicio:** 01/01/1991

**Duración:** 4 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 0 €

**17 Nombre del proyecto:** Butlletí veterinària de salut pública

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M. Teresa Mora Ventura

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Sin entidad

**Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad financiadora:** -, España

**Cód. según financiadora:** 631

**Fecha de inicio:** 01/01/1991

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 0 €

**18 Nombre del proyecto:** Control de la calidad microbiológica y asesoramiento de los centros de restauración/catering situados dentro del recinto de la Universidad Autónoma de Barcelona.

**Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mora Ventura M. Teresa

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Fecha de inicio:** 01/03/1990

**Cuantía total:** 0 €

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 31

**Fecha de aplicación:** 07/09/2022

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Konstantinos Koutsoumanis; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Lieve Herman; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Laurence Castle; Matteo Crotta; Konrad Grob; Maria Rosaria Milana; Annette Petersen; Artur Xavier Roig Sagués; Filipa Vinagre Silva; Eric Barthélémy; Anna Christodoulidou; Winy Messens; Ana Allende. The efficacy and safety of high-pressure processing of food. *EFSA Journal*. 20 - 3, pp. e07128 - e07128. Wiley-Blackwell Publishing Ltd, 08/03/2022. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85127654345&partnerID=8YFLogxK>> <https://www.mendeley.com/catalogue/a4e741db-fb7e-3836-9674-8045f579d30c/>.

**DOI:** 10.2903/j.efsa.2022.7128

**PMID:** 35281651

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 23

**Nº total de autores:** 28

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 0

**Publicación relevante:** No

- 2** James A. Elegbeleye; Ramon Gervilla; Artur X. Roig-Sagues; Elna M. Buys. Ultraviolet-C inactivation and hydrophobicity of *Bacillus subtilis* and *Bacillus velezensis* spores isolated from extended shelf-life milk. *International Journal of Food Microbiology*. 349, Elsevier, 02/07/2021. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85107391150&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0168-1605

**DOI:** 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109231

**PMID:** 34022614

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.996999979

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 0

**Publicación relevante:** No

- 3** Jezer N. Saucedá-Gálvez; María Martínez-García; Ma Manuela Hernández-Herrero; Ramón Gervilla; Artur X. Roig-Sagués. Short wave ultraviolet light (UV-C) effectiveness in the inactivation of bacterial spores inoculated in turbid suspensions and in cloudy apple juice. *Beverages*. 7 - 1, MDPI AG, 03/2021. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85102939797&partnerID=8YFLogxK>>.

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/beverages7010011>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** Si**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.52700001**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 1**Publicación relevante:** No

- 4** J. N. Saucedá-Gálvez; M. Tió-Coma; M. Martínez-García; M. M. Hernández-Herrero; R. Gervilla; A. X. Roig-Sagués. Effect of single and combined UV-C and ultra-high pressure homogenisation treatments on inactivation of Alicyclobacillus acidoterrestris spores in apple juice. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 60, Elsevier BV, 03/2020. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85079152031&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 1466-8564  
**DOI:** 10.1016/j.ifset.2020.102299

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** Si**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.3660000562667847**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 8**Publicación relevante:** No

- 5** Rita M. Velázquez-Estrada; Tomás J. López-Pedemonte; María Manuela Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig-Sagués. Evaluation of Mycobacterium smegmatis as indicator of the efficacy of high hydrostatic pressure and ultra-high pressure homogenization treatments for pasteurization-like purposes in milk. Journal of dairy research. 87 - 1, pp. 94 - 102. Cambridge University Press, 01/02/2020. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85079242606&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0022-0299  
**DOI:** 10.1017/S0022029919001043

**PMID:** 32019613**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** Si**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.497999996**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 1**Publicación relevante:** No

- 6** María Martínez-García; Jezer N. Saucedá-Gálvez; Idoia Codina-Torrella; M<sup>a</sup> Manuela Hernández-Herrero; Ramón Gervilla; Artur X. Roig-Sagués. Evaluation of Continuous UVC Treatments and its Combination with UHPH on Spores of Bacillus subtilis in Whole and Skim Milk. Foods. MDPI, 02/11/2019. ISSN 2304-8158  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods8110539>

**PMID:** 31684085**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.661000013**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 8**Publicación relevante:** No



- 7** Rita María Velázquez-Estrada; María Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis-López; Artur Xavier Roig-Sagués. Influence of ultra-high pressure homogenisation on physicochemical and sensorial properties of orange juice in comparison with conventional thermal processing. *International Journal of Food Science and Technology*. 54, pp. 1858 - 1864. Wiley-Blackwell, 01/05/2019. ISSN 0950-5423, ISSN 0022-1163  
**DOI:** 10.1111/ijfs.14089  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.797999978  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 19  
**Publicación relevante:** No
- 8** J. N. Saucedá-Gálvez; R. Roca-Couso; M. Martínez-García; M. M. Hernández-Herrero; R. Gervilla; A. X. Roig-Sagués. Inactivation of ascospores of *Talaromyces macrosporus* and *Neosartorya spinosa* by UV-C, UHPH and their combination in clarified apple juice. *Food Control*. 98, pp. 120 - 125. Elsevier BV, 01/04/2019. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2018.11.002  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.42999995  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 10  
**Publicación relevante:** No
- 9** Diana Espinosa-Pesqueira; Artur X. Roig-Sagués; M. Manuela Hernández-Herrero. Screening method to evaluate amino acid-decarboxylase activity of bacteria present in Spanish artisanal ripened cheeses. *Foods*. 7, MDPI, 01/11/2018. ISSN 2304-8158  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods7110182>  
**PMID:** 30404189  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 3 **Citas:** 3  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Publicación relevante:** No
- 10** Diana Espinosa-Pesqueira; Maria Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués. High hydrostatic pressure as a tool to reduce formation of biogenic amines in artisanal Spanish cheeses. *Foods*. 7, MDPI, 01/09/2018. ISSN 2304-8158  
**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods7090137>  
**PMID:** 30200217  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 3 **Citas:** 9  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Publicación relevante:** No

- 11** L. Reverter-Carrión; J. N. Saucedá-Gálvez; I. Codina-Torrella; M. M. Hernández-Herrero; R. Gervilla; A. X. Roig-Sagués. Inactivation study of *Bacillus subtilis*, *Geobacillus stearothermophilus*, *Alicyclobacillus acidoterrestris* and *Aspergillus niger* spores under Ultra-High Pressure Homogenization, UV-C light and their combination. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 48, pp. 258 - 264. Elsevier BV, 01/08/2018. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85049633296&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 1466-8564  
**DOI:** 10.1016/j.ifset.2018.06.011  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 6  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.42999995  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Citas:** 21  
**Publicación relevante:** No
- 12** A. X. Roig-Sagués; R. Gervilla; S. Pixner; T. Terán-Peñañiel; M. M. Hernández-Herrero. Bactericidal effect of ultraviolet-C treatments applied to honey. *LWT - Food Science and Technology*. 89, pp. 566 - 571. Academic Press Inc., 01/03/2018. ISSN 0023-6438  
**DOI:** 10.1016/j.lwt.2017.11.010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.39999998  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.39999998  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Citas:** 9  
**Publicación relevante:** No
- 13** A. X. Roig-Sagués; E. Asto; I. Engers; M. M. Hernández-Herrero. Improving the efficiency of ultra-high pressure homogenization treatments to inactivate spores of *Alicyclobacillus* spp. in orange juice controlling the inlet temperature. *LWT - Food Science and Technology*. 63, pp. 866 - 871. Academic Press Inc., 01/01/2015. ISSN 0023-6438  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.04.056>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.28999996  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.28999996  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Citas:** 21  
**Publicación relevante:** No
- 14** Marco Antonio Cantú-Martínez; Artur Xavier Roig-Sagués; Sibilina Cedillo-Rosales; Diana Elisa Zamora-Ávila; Ramiro Ávalos-Ramírez. Detección molecular del virus de la hepatitis E en hígados de cerdo destinados al consumo humano en el estado de Nuevo León, México. *Salud Publica de Mexico*. 55 - 2, pp. 193 - 195. Instituto Nacional de Salud Publica, 23/05/2013. ISSN 0036-3634



**DOI:** 10.1590/S0036-36342013000200011

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.514999986

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** No

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** No

**Citas:** 6

- 15** R. M. Velázquez-Estrada; M. M. Hernández-Herrero; C. E. Rüfer; B. Guamis-López; A. X. Roig-Sagués. Influence of ultra high pressure homogenization processing on bioactive compounds and antioxidant activity of orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 18, pp. 89 - 94. Elsevier BV, 01/04/2013. ISSN 1466-8564

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2013.02.005>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.37399995

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** No

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** No

**Citas:** 89

- 16** André S. Afonso; Briza Pérez-López; Ronaldo C. Faria; Luiz H.C. Mattoso; Manuela Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig-Sagués; Marisa Maltez-da Costa; Arben Merkoçi. Electrochemical detection of Salmonella using gold nanoparticles. *Biosensors and Bioelectronics*. 40, pp. 121 - 126. Elsevier, 15/02/2013. ISSN 0956-5663, ISSN 0265-928X

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.bios.2012.06.054>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 8

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 2.02900004

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** No

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** No

**Citas:** 105

- 17** MA Cantu-Martinez; AX Roig-Sagues; S Cedillo-Rosales; DE Zamora-Avila; R Avalos-Ramirez. Molecular detection of hepatitis E virus in pig livers destined for human consumption in the state of Nuevo Leon, Mexico. *Salud Publica de Mexico*. 55 - 2, pp. 193 - 195. Instituto Nacional de Salud Publica, 01/01/2013. ISSN 0036-3634

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.514999986

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** No

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** No

**Citas:** 6

- 18** Ángela Suárez-Jacobo; Jordi Saldo; Corinna E. Rüfer; Buenaventura Guamis; Artur X. Roig-Sagués; Ramón Gervilla. Aseptically packaged UHPH-Treated apple juice: Safety and quality parameters during storage. Journal of Food Engineering. 109, pp. 291 - 300. Elsevier, 01/01/2012. ISSN 0260-8774

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.09.007>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 6

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.36000001

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 34

**Publicación relevante:** No

- 19** Ángela Suárez-Jacobo; Corinna E. Rüfer; Ramón Gervilla; Buenaventura Guamis; Artur X. Roig-Sagués; Jordi Saldo. Influence of ultra-high pressure homogenisation on antioxidant capacity, polyphenol and vitamin content of clear apple juice. Food Chemistry. 127 - 2, pp. 447 - 454. Elsevier Limited, 15/07/2011. ISSN 0308-8146, ISSN 0266-349X

**DOI:** [10.1016/j.foodchem.2010.12.152](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.12.152)

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 6

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.91100001

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 123

**Publicación relevante:** No

- 20** R. M. Velázquez-Estrada; M. M. Hernández-Herrero; T. J. López-Pedemonte; W. J. Briñez-Zambrano; B. Guamis-López; A. X. Roig-Sagués. Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* serovar Senftenberg 775W inoculated into fruit juice by means of ultra high pressure homogenisation. Food Control. 22, pp. 313 - 317. Elsevier BV, 01/02/2011. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.07.029>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Nº total de autores:** 6

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.20899999

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 25

**Publicación relevante:** No

- 21** Ángela Suárez-Jacobo; Ramón Gervilla; Buenaventura Guamis; Artur X. Roig-Sagués; Jordi Saldo. Effect of UHPH on indigenous microbiota of apple juice: A preliminary study of microbial shelf-life. International Journal of Food Microbiology. 136 - 3, pp. 261 - 267. Elsevier, 01/01/2010. ISSN 0168-1605

**DOI:** [10.1016/j.ijfoodmicro.2009.11.011](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2009.11.011)

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.61000001

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 71



**Publicación relevante:** No

- 22** A. Suarez-Jacobo; R. Gervilla; B. Guamis; A.X. Roig Sagués; J. Saldo. Microbial inactivation by ultra high-pressure homogenisation on fresh apple juice. High Pressure Research. 29 - 1, pp. 46 - 51. Taylor and Francis Ltd., 01/03/2009. ISSN 0895-7959

**DOI:** 10.1080/08957950902766114

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.574000001

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 7

**Publicación relevante:** No

- 23** A. X. Roig-Sagués; R. M. Velázquez; P. Montealegre-Agramont; T. J. López-Pedemonte; W. J. Briñez-Zambrano; B. Guamis-López; M. M. Hernandez-Herrero. Fat content increases the lethality of ultra-high-pressure homogenization on *Listeria monocytogenes* in milk. Journal of Dairy Science. 92 - 11, pp. 5396 - 5402. American Dairy Science Association, 01/01/2009. ISSN 0022-0302

**DOI:** 10.3168/jds.2009-2495

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 7

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.329

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 28

**Publicación relevante:** No

- 24** J. Saldo; Á. Suárez Jacobo; R. Gervilla; B. Guamis; A.X. Roig Sagués. Use of ultra-high-pressure homogenization to preserve apple juice without heat damage. High Pressure Research. 29 - 1, pp. 52 - 56. Taylor and Francis Ltd., 01/01/2009. ISSN 0895-7959

**DOI:** 10.1080/08957950802715112

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.574000001

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 47

**Publicación relevante:** No

- 25** A.X. Roig-Sagués; R.M. Velázquez; P. Montealegre-Agramont; T.J. López-Pedemonte; W.J. Briñez-Zambrano; B. Guamis-López. Fat content increases the lethality of *Listeria monocytogenes* in milk treated by Ultra-High Pressure Homogenisation. Journal of Dairy Science. 92, pp. 5396 - 5402. American Dairy Science Association, 01/01/2009. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 6

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.329

**Publicación relevante:** No

- 26** R. M. Velázquez-Estrada; M. M. Hernández-Herrero; T. López-Pedemonte; B. Guamis-López; A. X. Roig-Sagués. Inactivation of Salmonella enterica serovar senftenberg 775W in liquid whole egg by ultrahigh pressure homogenization. Journal of Food Protection. 71 - 11, pp. 2283 - 2288. International Association for Food Protection, 01/01/2008. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-71.11.2283**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.06400001**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 22**Publicación relevante:** No

- 27** Wilfido José Briñez; Artur X. Roig-Sagués; M. Manuela Hernández Herrero; Buenaventura Guamis López. Inactivation of Staphylococcus spp. strains in whole milk and orange juice using ultra high pressure homogenisation at inlet temperatures of 6 and 20 °C. Food Control. 18 - 10, pp. 1282 - 1288. Elsevier BV, 10/2007. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=34047246678&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0956-7135

**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2006.09.002**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** Si**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.899999976**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 67**Publicación relevante:** No

- 28** Tomás López-Pedemonte; Artur Roig-Sagués; Silvia De Lamo; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis. Reduction of counts of Listeria monocytogenes in cheese by means of high hydrostatic pressure. Food Microbiology. 24, pp. 59 - 66. Elsevier, 01/02/2007. ISSN 0740-0020

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.fm.2006.03.008>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.04299998**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 39**Publicación relevante:** No

- 29** S. De Lamo-Castellvi; A. X. Roig-Sagués; T. López-Pedemonte; M. M. Hernández-Herrero; B. Guamis; M. Capellas. Response of two Salmonella enterica strains inoculated in model cheese treated-with high hydrostatic pressure. Journal of Dairy Science. 90 - 1, pp. 99 - 109. American Dairy Science Association, 01/01/2007. ISSN 0022-0302

**DOI:** 10.3168/jds.S0022-0302(07)72612-7**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.986999989

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 13

**Publicación relevante:** No

- 30** Artur Xavier Roig Sagues; T. López-Pedemonte; S. De Lamo; Alexandre Bonaventura Guamis Alegre; Ramon Gervilla Fernandez. High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with *Staphylococcus aureus*. Food Control. 18, pp. 441 - 447. Elsevier BV, 01/01/2007. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.899999976

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 25

**Publicación relevante:** No

- 31** W. J. Briñez; A.X. Roig-Sagués; M.M. Hernández-Herrero; B. Guamis-López. Inactivation of *Staphylococcus* spp. strains in whole milk and orange juice using ultra high pressure homogenisation at inlet temperatures of 6 and 20 °C. Food Control. 18, pp. 1282 - 1288. Elsevier, 01/01/2007. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.34899998

**Publicación relevante:** No

- 32** MM Hernandez-Herrero; AX Roig-Sagues; El Lopez-Sabater; JJ Rodriguez-Jerez; MT Mora-Ventura. Total volatile basic nitrogen and other physico-chemical and microbiological characteristics as related to ripening of salted anchovies. Journal of food science. 64 - 2, pp. 344 - 347. Wiley-Blackwell, 20/07/2006. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X

**DOI:** 10.1111/j.1365-2621.1999.tb15897.x

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.734000027

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 65

**Publicación relevante:** No

- 33** Wilfredo José Briñez; Artur X. Roig-Sagués; Ma Manuela Hernández Herrero; Tomas López-Pedemonte; Buenaventura Guamis. Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of *Staphylococcus* spp., *Listeria* spp. and *Escherichia coli*. Food Control. 17, pp. 516 - 521. Elsevier BV, 01/07/2006. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.02.014>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No



**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.787999988

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 44

**Publicación relevante:** No

- 34** Tomás López-Pedemonte; Iker Sevilla; Joseba M. Garrido; Gorka Aduriz; Buenaventura Guamis; Ramón A. Juste; Artur X. Roig-Sagués. Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in cow's milk by means of high hydrostatic pressure at mild temperatures. *Applied and Environmental Microbiology*. 72, pp. 4446 - 4449. American Society for Microbiology, 01/06/2006. ISSN 0099-2240

**DOI:** <https://doi.org/10.1128/AEM.01924-05>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Nº total de autores:** 7

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 13

**Publicación relevante:** No

- 35** Wilfredo José Briñez; Artur X. Roig-Sagués; M. Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis-Lóez. Inactivation of two strains of *Escherichia coli* inoculated into whole and skim milk by ultrahigh-pressure homogenisation. *Lait*. 86, pp. 241 - 249. EDP Sciences, 01/05/2006. ISSN 0023-7302

**DOI:** <https://doi.org/10.1051/lait:2006006>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 21

**Publicación relevante:** No

- 36** T. López-Pedemonte; W. J. Brinéz; A. X. Roig-Sagués; B. Guamis. Fate of *Staphylococcus aureus* in cheese treated by ultrahigh pressure homogenization and high hydrostatic pressure. *Journal of Dairy Science*. 89 - 12, pp. 4536 - 4544. American Dairy Science Association, 01/01/2006. ISSN 0022-0302

**DOI:** 10.3168/jds.S0022-0302(06)72502-4

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.17799997

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 29

**Publicación relevante:** No

- 37** Sílvia De Lamo-Castellví; Marta Capellas; Artur X. Roig-Sagués; Tomás López-Pedemonte; M. Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis. Fate of *Escherichia coli* strains inoculated in model cheese elaborated with or without starter and treated by high hydrostatic pressure. *Journal of Food Protection*. 69 - 12, pp. 2856 - 2864. International Association for Food Protection, 01/01/2006. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-69.12.2856

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 6

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.15100002

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 8**Publicación relevante:** No

- 38** Wilfido José Briñez; Artur X. Roig-Sagués; M. Manuela Hernández Herrero; Buenaventura Guamis López. Inactivation by ultrahigh-pressure homogenization of *Escherichia coli* strains inoculated into orange juice. *Journal of Food Protection*. 69 - 5, pp. 984 - 989. International Association for Food Protection, 01/01/2006. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-69.5.984**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.15100002**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 66**Publicación relevante:** No

- 39** W.J. Briñez; A.X. Roig-Sagués; M.M. Hernández-Herrero; B. Guamis-López. Inactivation of *Listeria innocua* in milk and orange juice by ultrahigh-pressure homogenization. *Journal of Food Protection*. 69 - 1, pp. 86 - 92. International Association for Food Protection, 01/01/2006. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-69.1.86**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.15100002**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 68**Publicación relevante:** No

- 40** T.J. López-Pedemonte; Zambrano W.J. Briñez; A.X. Roig-Sagués; B. Guamis-López. Fate of *Staphylococcus aureus* in Cheese Made from Inoculated Milk Treated by Ultra High Pressure Homogenization With or Without Further High Hydrostatic Pressure Treatment. *Journal of Dairy Science*. 89, pp. 4536 - 4544. American Dairy Science Association, 01/01/2006. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.17799997**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 29**Publicación relevante:** No

- 41** W.J. Briñez; A.X. Roig-Sagués; M.M. Hernández-Herrero; B. Guamis-López. Inactivation induced by ultra high pressure homogenisation against strains of *Escherichia coli* inoculated in orange juice. *Journal of Food Protection*. 69 - 5, pp. 984 - 989. International Association for Food Protection, 01/01/2006. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.15100002

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 66**Publicación relevante:** No

- 42** Sílvia De Lamo-Castellví; Artur X. Roig-Sagués; Marta Capellas; Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis. Survival and growth of *Yersinia enterocolitica* strains inoculated in skimmed milk treated with high hydrostatic pressure. *International Journal of Food Microbiology*. 102, pp. 337 - 342. Elsevier, 25/07/2005. ISSN 0168-1605

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2004.11.025>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.51100004**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 19**Publicación relevante:** No

- 43** Sílvia De Lamo-Castellví; Marta Capellas; Tomás López-Pedemonte; M. Manuela Hernández-Herrero; Buenaventura Guamis; Artur X. Roig-Sagués. Behavior of *Yersinia enterocolitica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. *Journal of Food Protection*. 68 - 3, pp. 528 - 533. International Association for Food Protection, 01/01/2005. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-68.3.528**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.09800005**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 23**Publicación relevante:** No

- 44** M. Mor-Mur; M. Capellas; R. Pla; A.X. Roig Sagués; B. Guamis; J. Yuste; Lamo-Castellvi S. De; T. López-Pedemonte. Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. *Alimentaria*. 360, pp. 11 - 16. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/2005. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 8**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 45** Sonia Novella-Rodríguez; M. Teresa Veciana-Nogués; Artur X. Roig-Sagués; Antonio J. Trujillo-Mesa; M. Carmen Vidal-Carou. Evaluation of biogenic amines and microbial counts throughout the ripening of goat cheeses from pasteurized and raw milk. *Journal of Dairy Research*. 71, pp. 245 - 252. Cambridge University Press, 01/05/2004. ISSN 0022-0299

**DOI:** <https://doi.org/10.1017/S0022029904000147>**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.7350000143051147

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 84**Publicación relevante:** No

- 46** Sonia Novella-Rodríguez; M. Teresa Veciana-Nogués; Artur X. Roig-Sagués; Antonio J. Trujillo-Mesa; M. Carmen Vidal-Carou. Comparison of Biogenic Amine Profile in Cheeses Manufactured from Fresh and Stored (4°C, 48 Hours) Raw Goat's Milk. *Journal of Food Protection*. 67 - 1, pp. 110 - 116. International Association for Food Protection, 01/01/2004. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-67.1.110**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.28100002**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 25**Publicación relevante:** No

- 47** T.J. López; A.X. Roig; M. Capellas; A.J. Trujillo; M. Hernández; B. Guamis. Evaluation of the importance of germinative cycles for destruction of *Bacillus cereus* spores in miniature cheeses. *High Pressure Research*. 23 - 1-2, pp. 81 - 85. Taylor and Francis Ltd., 01/03/2003. ISSN 0895-7959

**DOI:** 10.1080/0895795031000147812**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.328000009**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 9**Publicación relevante:** No

- 48** Tomás J. López-Pedemonte; Artur X. Roig-Sagués; Antonio J. Trujillo; Marta Capellas; Buenaventura Guamis. Inactivation of spores of *Bacillus cereus* in cheese by high hydrostatic pressure with the addition of nisin or lysozyme. *Journal of Dairy Science*. 86, pp. 3075 - 3081. American Dairy Science Association, 01/01/2003. ISSN 0022-0302

**DOI:** [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(03\)73907-1](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(03)73907-1)**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.13399994**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 106**Publicación relevante:** No

- 49** Artur X. Roig-Sagués; Angélica P. Molina; Ma Manuela Hernández-Herrero. Histamine and tyramine-forming microorganisms in Spanish traditional cheeses. *European Food Research and Technology*. 215 - 2, pp. 96 - 100. Springer, 01/12/2002. ISSN 1438-2377

**DOI:** 10.1007/s00217-002-0521-2**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 104**Publicación relevante:** No

- 50** M. M. Hernandez-Herrero; A. X. Roig-Sagues; E. I. Lopez-Sabater; J. J. Rodriguez-Jerez; M. T. Mora-Ventura. Influence of raw fish quality on some physicochemical and microbial characteristics as related to ripening of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L). Journal of Food Science. 67 - 7, pp. 2631 - 2640. Wiley-Blackwell, 09/2002. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=0036753094&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb08790.x>**DOI:** 10.1111/j.1365-2621.2002.tb08790.x**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.902999997**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 34**Publicación relevante:** No

- 51** S. Novella-Rodríguez; M. T. Veciana-Nogués; A. X. Roig-Sagués; A. J. Trujillo-Mesa; M. C. Vidal-Carou. Influence of starter and nonstarter on the formation of biogenic amine in goat cheese during ripening. Journal of Dairy Science. 85, pp. 2471 - 2478. American Dairy Science Association, 01/01/2002. ISSN 0022-0302

**DOI:** [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(02\)74329-4](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(02)74329-4)**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.93900001**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 61**Publicación relevante:** No

- 52** M. Manuela Hernandez Herrero; J.J. RODRÍGUEZ JEREZ; Artur Xavier Roig Sagues. Nuevos métodos para determinar la frescura del pescado en la investigación y en la industria. Productos del mar. Mar-Abr., pp. 52 - 55. (España): Productos del mar, 01/01/2002. ISSN 1138-3585

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 53** M. Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués; Emilio I. López-Sabater; José J. Rodríguez-Jerez; M. Teresa Mora-Ventura. SDS-PAGE of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L) during the ripening process. European Food Research and Technology. 212 - 1, pp. 26 - 30. Springer, 01/01/2000. ISSN 1438-2377

**DOI:** 10.1007/s002170000197**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 9**Publicación relevante:** No

- 54** Jose Juan Rodriguez Jerez; M.M. Hernández-Herrero; A.X Roig-Sagués. New methods to determine fish freshness in research and industry. *Cahiers Options Méditerranéennes: Global quality assessment in mediterranean aquaculture*. 51, pp. 63 - 69. (España): Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes, 01/01/2000. ISSN 1022-1379  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3 **Autor de correspondencia:** No  
**Publicación relevante:** No
- 55** M. Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués; Emilio I. López-Sabater; José J. Rodríguez-Jerez; M. Teresa Mora-Ventura. Protein hydrolysis and proteinase activity during the ripening of salted anchovy (*Engraulis encrasicolus* L.). A microassay method for determining the protein hydrolysis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47 - 8, pp. 3319 - 3324. American Chemical Society, 01/08/1999. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=0032830227&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0021-8561  
**DOI:** <https://doi.org/10.1021/jf980809j>  
**DOI:** 10.1021/jf980809j  
**PMID:** 10552652  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.842999995  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 31  
**Publicación relevante:** No
- 56** M. Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués; José J. Rodríguez-Jerez; M. Teresa Mora-Ventura. Halotolerant and halophilic histamine-forming bacteria isolated during the ripening of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus*). *Journal of Food Protection*. 62 - 5, pp. 509 - 514. International Association for Food Protection, 01/01/1999. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747  
**DOI:** 10.4315/0362-028X-62.5.509  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.06700003  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 124  
**Publicación relevante:** No
- 57** A. X. Roig-Sagués; M. M. Hernández-Herrero; E. I. López-Sabater; J. J. Rodríguez-Jerez; M. T. Mora-Ventura. Microbiological events during the elaboration of "fuet", a Spanish ripened sausage: Relationships between the development of histidine- and tyrosine-decarboxylase-containing bacteria and pH and water activity. *European Food Research and Technology*. 209 - 2, pp. 108 - 112. Springer, 01/01/1999. ISSN 1438-2377  
**DOI:** 10.1007/s002170050467  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 5 **Citas:** 40  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Publicación relevante:** No

- 58** M. Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués; Emilio I. López-Sabater; José J. Rodríguez-Jerez; M. Teresa Mora-Ventura. Influence of storage temperature on the quality of beef liver; pH as a reliable indicator of beef liver spoilage. Journal of the Science of Food and Agriculture. 79 - 14, pp. 2035 - 2039. Wiley, 01/01/1999. ISSN 0022-5142

**DOI:** 10.1002/(SICI)1097-0010(199911)79:14<2035::AID-JSFA481>3.0.CO;2-I

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.842000008

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.842000008

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 13

**Publicación relevante:** No

- 59** E.J. Quinto; M. Bachouri; A.X. Roig; M.T. Mora. Evaluación de Escherichia coli enterohemorrágico en yogur comercial. Alimentaria. 299, pp. 33 - 35. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/1999. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 60** H. S. Eerola; A. X. Roig Sagués; T. K. Hirvi. Biogenic amines in Finnish dry sausages. Journal of Food Safety. 18 - 2, pp. 127 - 138. Wiley, 01/01/1998. ISSN 0149-6085, ISSN 1060-3999

**DOI:** 10.1111/j.1745-4565.1998.tb00208.x

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 3

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 73

**Publicación relevante:** No

- 61** A.X. Roig-Sagués; M.M. Hernández-Herrero; J.J. Rodríguez-Jerez; E.J. Quinto-Fernández; M.T. Mora-Ventura. Aminas biógenas en queso: riesgo toxicológico y factores que influyen en su formación. Alimentaria. 294, pp. 59 - 66. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/1998. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 62** M. Riba Sicart; Artur Xavier Roig Sagues; M. Manuela Hernandez Herrero; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora Ventura. Calidad higiénico-sanitaria de las ensaladas servidas en comedores universitarios. Alimentaria. XXXV - 297, pp. 63 - 66. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 01/01/1998. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 63** M. Riba-Sicart; A. Roig-Sagues; M. M. Hernandez-Herrero; J. J. Rodriguez-Jerez; M. T. Mora-Ventura. Hygienic and sanitary qualities of salads served in university restaurants. *Alimentaria*. (España): Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.; Asociación Europea para el Derecho Alimentario, Sección Española, 1998. ISSN 0300-5755, ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 64** Artur Roig-Sagués; Susanna Eerola. Biogenic amines in meat inoculated with *Lactobacillus sake* starter strains and an amine-positive lactic acid bacterium. *European Food Research and Technology*. 205 - 3, pp. 227 - 231. Springer, 01/12/1997. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 36

**Publicación relevante:** No

- 65** Susanna Eerola; Artur Xavier Roig Sagués; Leena Lilleberg; Heljä Aalto. Biogenic amines in dry sausages during shelf-life storage. *European Food Research and Technology*. 205 - 5, pp. 351 - 355. Springer, 01/12/1997. ISSN 1438-2377

**DOI:** 10.1007/s002170050179

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 4

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 34

**Publicación relevante:** No

- 66** A. X. Roig-Sagués; M. Hernández-Herrero; J. J. Rodríguez-Jerez; E. I. López-Sabater; M. T. Mora-Ventura. Occurrence of tyramine producing microorganisms in 'salchichon' and tyramine production in sausages inoculated with a tyramine producing strain of *Lactobacillus brevis*. *Journal of Food Safety*. 17 - 1, pp. 13 - 22. Wiley, 01/01/1997. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=0030845746&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 0149-6085, ISSN 1060-3999

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1745-4565.1997.tb00172.x>

**DOI:** 10.1111/j.1745-4565.1997.tb00172.x

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 14

**Publicación relevante:** No

- 67** A. X. Roig-Sagués; M. M. Hernández-Herrero; E. I. López-Sabater; J. J. Rodríguez-Jerez; M. T. Mora-Ventura. Evaluation of three decarboxylating agar media to detect histamine and tyramine-producing bacteria in ripened sausages. *Letters in Applied Microbiology*. 25 - 5, pp. 309 - 312. Wiley-Blackwell, 01/01/1997. ISSN 0266-8254

**DOI:** <https://doi.org/10.1046/j.1472-765X.1997.00223.x>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 21

**Publicación relevante:** No



- 68** Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero; E.I. López Sabater; J.J. Rodríguez Jerez; M.T. Mora Ventura. Histidine-Decarboxylase Activity of Enterobacter cloacae (S15/19) During the Elaboration of Ripened Sausages and Its Influence on the Formation of Cadavine. Journal of Food Protection. 60 - 4, pp. 430 - 432. Wiley-Blackwell, 01/01/1997. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 69** M. Manuela Hernandez Herrero; A.X. Roig Sagués; J.J. Rodríguez Jerez; E.I. López Sabater; M.T. Mora Ventura. Histidine decarboxylase activity of Enterobacter clacae S15/19 during the production of ripened sausages and its influence on the formation of cadaverine. Journal of Food Protection. 60 - 4, pp. 430 - 432. International Association for Food Protection, 01/01/1997. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 8

**Publicación relevante:** No

- 70** Artur Roig-Sagués; Susanna Eerola. Biogenic amines in meat inoculated with Lactobacillus sake starter strains and an amine-positive lactic acid bacterium. European Food Research and Technology. 205 - 3, pp. 227 - 231. Springer, 1997. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=53249129095&partnerID=8YFLogxK>>. ISSN 1438-2377

**DOI:** 10.1007/s002170050156

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 4

**Publicación relevante:** No

- 71** A.X. Roig Sagues; S. Eerola. Biogenic amines in meat inoculated with Lactobacillus sake-starter strains and an amine positive lactic acid bacterium. Z. Lebensm.-Unters. -Forsch., A Eur. food res. technol.1 - 0, pp. 1 - 2. Springer-Verlag, 01/12/1996. ISSN 1431-4630

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 2

**Autor de correspondencia:** No

**Publicación relevante:** No

- 72** Emilio I. López-Sabater; José J. Rodríguez-Jerez; Manuela Hernández-Herrero; Artur X. Roig-Sagués; Maria T. Mora-Ventura. Sensory quality and histamine formation during controlled decomposition of tuna (Thunnus thynnus). Journal of Food Protection. 59 - 2, pp. 167 - 174. International Association for Food Protection, 01/01/1996. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747

**DOI:** 10.4315/0362-028X-59.2.167

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Nº total de autores:** 5

**Autor de correspondencia:** No

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 106

**Publicación relevante:** No

- 73** Artur X. Roig-Sagues; Manuela Hernandez-Herrero; Emilio I. Lopez-Sabater; Jose J. Rodriguez-Jerez; Maria T. Mora-Ventura. Histidine decarboxylase activity of bacteria isolated from raw and ripened Salchichon, a Spanish cured sausage. Journal of Food Protection. 59 - 5, pp. 516 - 520. International Association for Food Protection, 01/01/1996. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747  
**DOI:** 10.4315/0362-028X-59.5.516  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 53  
**Publicación relevante:** No
- 74** Susanna Eerola; Riitta Maijala; Artur Xavier Roig Sagues; Maija Salminen; Timo Hirvi. Biogenic amines in dry sausages as affected by starter culture and contaminant amine-positive lactobacillus. Journal of Food Science. 61, pp. 1243 - 1246. Wiley-Blackwell, 01/01/1996. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1996.tb10970.x>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 58  
**Publicación relevante:** No
- 75** E.I. López Sabater; J.J. Rodríguez Jérez; M.M. Hernández Herrero; A.X. Roig Sagues; M.T. Mora Ventura. Sensory quality and histamine formation during controlled descomposition of tuna*i* (Thunnus thynnus). J. Food Prot. 0 - 1, pp. 1 - 2. International Association for Food Protection, 01/01/1995. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** No  
**Publicación relevante:** No
- 76** J. J. RODRIGUEZ-JEREZ; E. I. LOPEZ-SABATER; A. X. ROIG-SAGUES; M. T. MORA-VENTURA. Histamine, Cadaverine and Putrescine Forming Bacteria from Ripened Spanish Semipreserved Anchovies. Journal of Food Science. 59 - 5, pp. 998 - 1001. Wiley-Blackwell, 01/01/1994. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X  
**DOI:** 10.1111/j.1365-2621.1994.tb08176.x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 40  
**Publicación relevante:** No
- 77** E. I. Lopez-Sabater; J. J. Rodriguez-Jerez; A. X. Roig-Sagues; M. A.T. Mora-Ventura. Bacteriological quality of tuna fish (Thunnus thynnus) destined for canning: Effect of tuna handling on presence of histidine decarboxylase bacteria and histamine level. Journal of Food Protection. 57 - 4, pp. 318 - 323. International Association for Food Protection, 01/01/1994. ISSN 0362-028X, ISSN 0022-2747  
**DOI:** 10.4315/0362-028X-57.4.318  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 101  
**Publicación relevante:** No

- 78** J.J. Rodríguez Jérez; E.I. López Sabater; A.X. Roig Sagues; M.T. Mora Ventura. Histamine, cadaverine and putrescine forming bacteria from ripened Spanish sempreserved anchovies. J. food sci.5 - 57, pp. 0998 - 1001. Wiley-Blackwell, 01/01/1994. ISSN 0022-1147, ISSN 0095-974X  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Publicación relevante:** No
- 79** J. J. Rodriguez-Jerez; E. I. Lopez-Sabater; A. X. Roig-Sagues; M. T. Mora-Ventura. Evolution of Histidine Decarboxylase Bacterial Groups during the Ripening of Spanish Semipreserved Anchovies. Journal of Veterinary Medicine, Series B. 40 - 1-10, pp. 533 - 543. 01/01/1993. ISSN 0931-1793  
**DOI:** 10.1111/j.1439-0450.1993.tb00174.x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 11  
**Publicación relevante:** No
- 80** E. I. López-Sabater; J. J. Rodríguez-Jerez; A. X. Roig-Sagues; M. T. Mora-Ventura. Determination of histamine in fish using an enzymic method. Food Additives and Contaminants. 10 - 5, pp. 593 - 602. Taylor and Francis Ltd., 01/01/1993. ISSN 0265-203X  
**DOI:** 10.1080/02652039309374183  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 40  
**Publicación relevante:** No
- 81** Antonio J. Trujillo; Artur X. Roig-Sagues; Bibiana Juan; Anna Zamora; Victoria Ferragut. Ultrahigh-Pressure Homogenization in Dairy Processing. Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review. pp. 315 - 336. Elsevier, 18/08/2020. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85118410854&partnerID=8YFLogxK>>. ISBN 9780128157817, ISBN 9780128157824  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 1  
**Publicación relevante:** No
- 82** A. J. Trujillo; A. X. Roig-Sagués; A. Zamora; V. Ferragut. High-Pressure Homogenization for Structure Modification. Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification. pp. 315 - 344. 02/08/2016. ISBN 9780081002988, ISBN 9780081002940  
**DOI:** 10.1016/B978-0-08-100294-0.00012-2  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Fuente de citas:** SCOPUS **Citas:** 14  
**Publicación relevante:** No

- 83** A. J. Trujillo; V. Ferragut; B. Juan; A. X. Roig-Sagués; B. Guamis. Processing of dairy products utilizing high pressure. High Pressure Processing of Food: Technology. Principles, Technology and Applications. 1, pp. 553 - 590. Springer, 01/01/2016. Disponible en Internet en: <<http://www.scopus.com/inward/record.url?scp=85060855285&partnerID=8YFLogxK>>. ISBN 978-1-4939-3233-7  
**DOI:** 10.1007/978-1-4939-3234-4\_25  
**Colección:** (Food Engineering Series)  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Publicación relevante:** No  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No  
**Citas:** 4
- 84** A.X. Roig-Sagués; C. Ruiz-Capillas; D. Espinosa; M. Manuela Hernandez Herrero. The decarboxylating bacteria present in foodstuffs and the effect of emerging technologies on their formation. Biological aspects of biogenic amines, polyamines and conjugates. pp. 201 - 230. Transworld Research Network, 01/01/2009. ISBN 978-81-7895-249-9  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4  
**Publicación relevante:** No  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No
- 85** A.X. Roig-Sagués; D.M.L. Morgan; T. Hirvi; G. Dandriofosse; P. and White Deloyer. The role of biogenic amines as quality indicators. Biogenic active amines in food. 6, pp. 171 - 174. European Commission, Directorate-General V Employment, Industrial Relations and Social Affairs, 01/01/2002. ISBN 978-92-894-3052-4  
**Colección:** (Science Research Development)  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5  
**Publicación relevante:** No  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No
- 86** J.J. Rodríguez Jerez; M.M. Hernandez Herrero; A.X. Roig-Sagués. New methods to determine fish freshness in research and industry. Global Quality Assessment in Mediterranean Aquaculture: Proceedings of the Workshop of the TECAM and SELAM Networks of the CIHEAM. 51, pp. 63 - 69. CIHEAM, 01/01/2000.  
**Colección:** (Cahiers Options Méditerranéennes)  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3  
**Publicación relevante:** No  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No
- 87** J.J. Rodríguez-Jerez; de Santos G. Benito; M. Vilalta-Isasa; M.M. Hernández-Herrero; A.X. Roig-Sagués; A. Genebreda-Martí; R.A. Samson A. C. J. Tuijelaars. Chapter 8: Detection of water contamination by coliform bacteria. Food Microbiology and Food Safety into the next Millenium. 1, pp. 592 - 597. Foundation Food Micro, 01/01/1999.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 7  
**Publicación relevante:** No  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No
- 88** M.M. Hernández Herrero; A.X. Roig-Sagués; Jose Juan Rodriguez Jerez. Guía práctica consumer: alimentarnos con seguridad. 8, pp. 1 - 158. Fundación Grupo Eroski, 01/07/2002. ISBN 84-932320-2-5  
**Colección:** (Guía práctica Consumer)  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Tipo de soporte:** Libro

**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 3**Publicación relevante:** No**Autor de correspondencia:** No

- 89** Luis M. Anaya-Esparza; Rita M. Velázquez-Estrada; Artur X. Roig; Hugo S. García-Galindo; Sonia G. Sayago-Ayerdi; Efigenia Montalvo-González. Thermosonication: An alternative processing for fruit and vegetable juices. Trends in Food Science and Technology. 61, pp. 26 - 37. Elsevier Limited, 01/03/2017. ISSN 0924-2244

**DOI:** 10.1016/j.tifs.2016.11.020**Tipo de producción:** Revisión bibliográfica**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 2.3440001**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 96**Publicación relevante:** No

- 90** R. M. Velázquez-Estrada; M. M. Hernández-Herrero; B. Guamis-López; A. X. Roig-Sagués. Impact of ultra high pressure homogenization on pectin methylesterase activity and microbial characteristics of orange juice: A comparative study against conventional heat pasteurization. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 13 - JANUARY, pp. 100 - 106. Elsevier BV, 01/01/2012. ISSN 1466-8564

**DOI:** 10.1016/j.ifset.2011.09.001**Tipo de producción:** Revisión bibliográfica**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 4**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.71800005**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 54**Publicación relevante:** No

- 91** Continuous procedure of sterilization of fruit and vegetable juices by means of ultra-high pressure homogenization (UHPH). 30/03/2011.

**Tipo de producción:** Patente**Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico**Posición de firma:** 5**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Efecto de la cocción al vacío en la letalidad de *Listeria monocytogenes* en salmón

**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA**Tipo evento:** Congreso**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)**Ciudad de celebración:** Badajoz, España**Fecha de celebración:** 08/04/2015**Fecha de finalización:** 10/04/2015

S. Rivera; Artur Xavier Roig Sagues; M. Vila; M.M. Hernández Herrero.



- 2** **Título del trabajo:** Efecto de la temperatura inicial del zumo de naranja en la inactivación de esporas de Alicyclobacillus spp. por tratamientos UHPH  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 08/04/2015  
**Fecha de finalización:** 10/04/2015  
Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero.
- 3** **Título del trabajo:** Shelf-life of Ultra-High Pressure Homogenisation treated apple juice  
**Nombre del congreso:** 2010 EFFoST ANNUAL MEETING. Food and Health  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Dublín, Irlanda  
**Fecha de celebración:** 10/11/2010  
**Fecha de finalización:** 12/11/2010  
**Entidad organizadora:** EeFOST **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
A. Suárez-Jacobo; Ramon Gervilla Fernandez; Buenaventura Guamis Lopez; Artur Xavier Roig Sagues; Jordi Saldo Periago.
- 4** **Título del trabajo:** High hydrostatic pressure inactivation of acid-adapted Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 in orange juice  
**Nombre del congreso:** EFFoST "The European Federation of Food Science & Technology  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría  
**Fecha de celebración:** 11/11/2009  
**Fecha de finalización:** 13/11/2009  
R.M. Velázquez-Estrada; K. Valero-Leal; C. Torres-Alemán; Buenaventura Guamis Lopez; M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.
- 5** **Título del trabajo:** Inactivation of Mycobacterium smegmatis in skim and whole milk by means of high hydrostatic pressure  
**Nombre del congreso:** XLVII EHPRG Meeting  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** París, Francia  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
**Fecha de finalización:** 11/09/2009  
R.M. Velázquez-Estrada; Tomás Julio López Pedemonte; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Artur Xavier Roig Sagues.
- 6** **Título del trabajo:** INACTIVATION OF Salmonella enterica serovar Senftenberg 775W INOCULATED INTO FRUIT JUICE BY MEANS OF ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENISATION  
**Nombre del congreso:** Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Girona, España  
**Fecha de celebración:** 27/04/2009  
**Fecha de finalización:** 29/04/2009



R.M. Velázquez-Estrada; Tomás Julio López Pedemonte; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez; Artur Xavier Roig Sagues.

- 7 Título del trabajo:** Effect of Ultra High Pressure Homogenisation (UHPH) on the microbiological and chemical characteristics of orange juice

**Nombre del congreso:** 46th EHPRG. Valencia, España. (p. 73), 7-12 setiembre 2008.

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** València, España

**Fecha de celebración:** 07/09/2008

**Fecha de finalización:** 12/09/2008

R.M. Velázquez-Estrada; M. Manuela Hernandez Herrero; R. Gervilla-Fernández; Buenaventura Guamis Lopez; Artur Xavier Roig Sagues.

- 8 Título del trabajo:** Formation of biogenic amines in Clua cheese treated by high hydrostatic pressure;

**Nombre del congreso:** COST 922-Health Implications of Dietary Amines

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 19/10/2006

**Fecha de finalización:** 21/10/2006

D. Espinosa; S. De Lamo; M. Manuela Hernandez Herrero; T. López; Artur Xavier Roig Sagues.

- 9 Título del trabajo:** Use of UHPH combined with further high hydrostatic pressure treatment to contro Staphylococcus aureus in cheese

**Nombre del congreso:** Food Micro 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Bolonya, Italia

**Fecha de celebración:** 29/08/2006

**Fecha de finalización:** 02/09/2006

Tomás Julio López Pedemonte; W.J. Briñez; Artur Xavier Roig Sagues; B. Guamis.

- 10 Título del trabajo:** Effects of the ultra high pressure homogenization on Listeria monocytogenes inoculated into fruit juice.

**Nombre del congreso:** AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 05/07/2006

**Fecha de finalización:** 07/07/2006

R. Velázquez; W.J. Briñez; Tomás Julio López Pedemonte; Buenaventura Guamis Lopez; M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

- 11 Título del trabajo:** Effects of ultra high pressure homogenization on Listeria monocytogenes inoculated into grape and orange juices;

**Nombre del congreso:** AFETECH: The 1st Applied Food Emerging Technologies Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 05/07/2006

**Fecha de finalización:** 07/07/2006



W.J. Briñez; R. Velázquez; Tomás Julio López Pedemonte; Buenaventura Guamis Lopez; M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

**12 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on Escherichia coli O157:H7 in model cheese

**Nombre del congreso:** 2nd Central European Congress of Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 26/04/2004

**Fecha de finalización:** 28/04/2004

S. De Lamo; Marta Capellas Puig; Artur Xavier Roig Sagues; Tomás Julio López Pedemonte; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez.

**13 Título del trabajo:** High hydrostatic pressure inactivation of Listeria monocytogenes in model cheeses

**Nombre del congreso:** 2nd Central European Congress on Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 26/04/2004

**Fecha de finalización:** 28/04/2004

Tomás Julio López Pedemonte; Artur Xavier Roig Sagues; S. De Lamo; B. Guamis.

**14 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on Escherichia coli O157:H7 in model cheese

**Nombre del congreso:** 2nd Central European Congress on Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 26/04/2004

**Fecha de finalización:** 28/04/2004

S. De Lamo; Artur Xavier Roig Sagues; M. Capellas; M. Hernández; T. López; B. Guamis.

**15 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on Yersinia enterocolitica strains in model cheese; Proceedings of

**Nombre del congreso:** International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

**Fecha de finalización:** 11/03/2004

S. De Lamo; Artur Xavier Roig Sagues; M. Capellas; M. Manuela Hernandez Herrero; Tomás Julio López Pedemonte; Buenaventura Guamis Lopez.

**16 Título del trabajo:** Decrease of counts of Staphylococcus aureus CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment;

**Nombre del congreso:** ICEF9. International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

**Fecha de finalización:** 11/03/2004



Tomás Julio López Pedemonte; Artur Xavier Roig Sagues; M. Manuela Hernandez Herrero; S. De Lamo; Marta Capellas Puig; Buenaventura Guamis Lopez.

- 17 Título del trabajo:** Decrease of counts of Staphylococcus aureus CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment

**Nombre del congreso:** International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

**Fecha de finalización:** 11/03/2004

Tomás Julio López Pedemonte; Artur Xavier Roig Sagues; M. Hernández; S. De Lamo; M. Capellas; B. Guamis.

- 18 Título del trabajo:** Effect of high hydrostatic pressure on Yersinia enterocolitica strains in model cheese

**Nombre del congreso:** International Congress on Engineering and Food

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia

**Fecha de celebración:** 07/03/2004

**Fecha de finalización:** 11/03/2004

S. De Lamo; Artur Xavier Roig Sagues; M. Capellas; M. Hernández; T. López; B. Guamis.

- 19 Título del trabajo:** Inactivación de Staphylococcus aureus CECT 4013 en quesos modelo mediante altas presiones hidrostáticas

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Oriola, España

**Fecha de celebración:** 03/06/2003

**Fecha de finalización:** 06/06/2003

Tomás Julio López Pedemonte; Roig-Sagués A.; De Lamo S.; Capellas M.; Guamis B.; Artur Xavier Roig Sagues.

- 20 Título del trabajo:** -

**Nombre del congreso:** 1st Workshop on amines and food safety

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Otros

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Fecha de celebración:** 26/05/2003

**Fecha de finalización:** 27/05/2003

**Entidad organizadora:** Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad organizadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

- 21 Título del trabajo:** Valorización de la alta presión hidrostática frente a Bacillus cereus en quesos modelo de leche cruda de vaca;

**Nombre del congreso:** XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre



**Ciudad de celebración:** Bilbao, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2002

**Fecha de finalización:** 19/09/2002

T. López; Artur Xavier Roig Sagues; Antonio José Trujillo Mesa; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez.

- 22 Título del trabajo:** Efecto de las altas presiones hidrostáticas en diferentes cepas de *Yersinia enterocolitica* inoculadas en leche desnatada

**Nombre del congreso:** XIII congreso de microbiología de los alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Bilbao, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2002

**Fecha de finalización:** 19/09/2002

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, España

S. De Lamo Castellví; M. Capellas-Puig; Artur Xavier Roig Sagues.

- 23 Título del trabajo:** Valorización de la alta presión hidrostática frente a *Bacillus cereus* en quesos modelo de leche cruda de vaca

**Nombre del congreso:** XIII congreso de microbiología de los alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Bilbao, España

**Fecha de celebración:** 17/09/2002

**Fecha de finalización:** 19/09/2002

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Microbiología

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad organizadora:** Madrid, España

T. López; Artur Xavier Roig Sagues; M. Capellas; M. Hernández; B. Guamis.

- 24 Título del trabajo:** Evaluation of the importance of HHP germinative cycles for destruction of *Bacillus cereus* spores in miniature cheeses

**Nombre del congreso:** XXXX EUROPEAN HIGH-PRESSURE RESEARCH GROUP MEETING

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Edimburg, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 04/09/2002

**Fecha de finalización:** 07/09/2012

T.J. López; Artur Xavier Roig Sagues; Marta Capellas Puig; Antonio Jose Trujillo Mesa; M. Manuela Hernandez Herrero; Buenaventura Guamis Lopez.

- 25 Título del trabajo:** Evaluation of the importance of HHP germinative cycles for destruction of *Bacillus cereus* spores in miniature cheeses;

**Nombre del congreso:** 40th European High-Pressure Research Group Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Edimburg, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 04/09/2002

**Fecha de finalización:** 07/09/2002

T. López; Artur Xavier Roig Sagues; Marta Capellas Puig; M. Manuela Hernandez Herrero; B. Guamis.



- 26** **Título del trabajo:** Evaluation of the importance of HHP germinative cycles for destruction of *Bacillus cereus* spores in miniature cheeses  
**Nombre del congreso:** 40th European High-Pressure Research Group Meeting  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Edimburg, Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 04/09/2002  
**Fecha de finalización:** 07/09/2002  
T. López; Artur Xavier Roig Sagues; M. Capellas; M. Hernández; B. Guamis.
- 27** **Título del trabajo:** Desarrollo de una técnica impedanciométrica para la detección de residuos de antibióticos en carnes  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Latinoamericano de Nutrición  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Buenos Aires, Argentina  
**Fecha de celebración:** 14/10/2000  
**Fecha de finalización:** 18/10/2000  
M. López-Cabanillas Lomelí; Artur Xavier Roig Sagues; J.J. Rodríguez-Jerez.
- 28** **Título del trabajo:** Degradation of muscle protein during the ripening of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.)  
**Nombre del congreso:** 29 th West European Fish Technologists Association (WEFTA) Meeting 1999  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Tessalónica, Grecia  
**Fecha de celebración:** 10/10/1999  
**Fecha de finalización:** 14/10/1999  
M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; E.I. López Sabater; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora-Ventura.
- 29** **Título del trabajo:** Ripening of the salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.): influence of raw fish quality in the lipid and protein degradation.  
**Nombre del congreso:** 29 th West European Fish Technologists Association (WEFTA) Meeting  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Tessalónica, Grecia  
**Fecha de celebración:** 10/10/1999  
**Fecha de finalización:** 14/10/1999  
M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; E.I. López-Sabater; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora-Ventura.
- 30** **Título del trabajo:** Ripening of the salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.): influence of raw fish quality in the lipid and protein degradation  
**Nombre del congreso:** 29th West European Fish Technologists' Association (WEFTA) Meeting 1999  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Tessalónica, Grecia  
**Fecha de celebración:** 09/09/1999  
**Fecha de finalización:** 12/09/1999



M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; Emilio Ignacio López Sabater; Jose Juan Rodriguez Jerez; M. Teresa Mora Ventura.

- 31 Título del trabajo:** Degradation of muscle protein during the ripening of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.)  
**Nombre del congreso:** 29th West European Fish Technologists' Association (WEFTA) Meeting 1999  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Tessalónica, Grecia  
**Fecha de celebración:** 09/09/1999  
**Fecha de finalización:** 12/09/1999  
M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; Emilio Ignacio López Sabater; Jose Juan Rodriguez Jerez; M. Teresa Mora Ventura.
- 32 Título del trabajo:** Detection of water contamination by coliform bacteria using a rapid method by filtration and impedance  
**Nombre del congreso:** 17th International Conference of the ICFMH  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Veldhoven, Holanda  
**Fecha de celebración:** 01/01/1999  
**Fecha de finalización:** 03/01/1999  
J.J. Rodríguez-Jerez; G. Benito de Santos; M. Vilalta-Isasa; M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; A. Ginebreda-Martí.
- 33 Título del trabajo:** Halotolerant histamine-forming bacteria isolated during the ripening of salted anchovies  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium. European Research Towards Safer and Better Food  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
**Fecha de finalización:** 20/10/1998  
M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; E.I. López-Sabater; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora-Ventura.
- 34 Título del trabajo:** Protein hydrolysis during the ripening of salted anchovy (*Engraulis encrasicolus* L.) An objective method to assess the ripening process  
**Nombre del congreso:** 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium. European Research Towards Safer and Better Food  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre  
**Ciudad de celebración:** Karlsruhe, Alemania  
**Fecha de celebración:** 18/10/1998  
**Fecha de finalización:** 20/10/1998  
M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; E.I. López-Sabater; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora-Ventura.
- 35 Título del trabajo:** Actividad formadora de histamina y tiramina en microorganismos aislados de quesos elaborados en España  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 09/09/1998

**Fecha de finalización:** 11/09/1998

Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero; E.J. Quinto Fernández; J.J. Rodríguez Jerez; M.T. Mora Ventura.

- 36 Título del trabajo:** Estudio comparativo de diferentes medios de enriquecimiento selectivos para la detección de Salmonella mediante la utilización de una técnica impedanciométrica

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 09/09/1998

**Fecha de finalización:** 11/09/1998

J.J. Rodríguez Jerez; M. de Pera López; Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero; M.T. Mora Ventura.

- 37 Título del trabajo:** Evolución de la flora microbiana durante la maduración de la anchoa. Nitrogeno básico volatil total, un indicador objetivo del proceso de maduración

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Pamplona, España

**Fecha de celebración:** 09/09/1998

**Fecha de finalización:** 11/09/1998

M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues; E.I. López-Sabater; J.J. Rodríguez-Jerez; M.T. Mora-Ventura.

- 38 Título del trabajo:** Microbiological events and evolution of histidine and tyrosine decarboxylase bacteria during the elaboration of Fuet, a Spanish ripened sausage

**Nombre del congreso:** 44th International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 30/08/1998

**Fecha de finalización:** 04/09/1998

Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero; E.I. López Sabater; J.J. Rodríguez Jerez; M.T. Mora Ventura.

- 39 Título del trabajo:** Calidad higiénico-sanitaria de ensaladas servidas en comedores universitarios

**Nombre del congreso:** VII Congreso Farmacéutico de Alimentación

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Acceso por inscripción libre

**Ciudad de celebración:** Cáceres, España

**Fecha de celebración:** 15/06/1998

**Fecha de finalización:** 16/06/1998

M. Riba Sicart; Artur Xavier Roig Sagues; M.M. Hernández Herrero; J.J. Rodríguez Jerez; M.T. Mora Ventura.



- 40** **Título del trabajo:** The influence of a starter culture on the amine formation capability of an amine-positive lactobacillus strain  
**Nombre del congreso:** 42nd International Congress of Meat Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega  
**Fecha de celebración:** 01/01/1996  
**Fecha de finalización:** 02/01/1996  
Artur Xavier Roig Sagues.
- 41** **Título del trabajo:** Evaluation of three agar media to detect histamine- and tyramine-forming bacteria in ripened sausages  
**Nombre del congreso:** 42nd International Congress of Meat Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Lillehammer, Noruega  
**Fecha de celebración:** 01/01/1996  
**Fecha de finalización:** 02/01/1996  
Artur Xavier Roig Sagues.
- 42** **Título del trabajo:** Evaluación de la actividad tirosina-descarboxilasa en microorganismos aislados del salchichón.  
**Nombre del congreso:** XV Congreso de la Sociedad Española de Microbiología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 01/01/1995  
**Fecha de finalización:** 02/01/1995  
Artur Xavier Roig Sagues.
- 43** **Título del trabajo:** Actividad formadora de histamina de bacterias aisladas de salchichón fresco.  
**Nombre del congreso:** 9º Congreso de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Por invitación  
(comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 03/01/1994  
**Fecha de finalización:** 04/01/1994  
Artur Xavier Roig Sagues.
- 44** **Título del trabajo:** Influencia de la temperatura y del pH en la calidad microbiológica y organoléptica del hígado de bovino.  
**Nombre del congreso:** 9º Congreso de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Por invitación  
(comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Lleida, España  
**Fecha de celebración:** 03/01/1994  
**Fecha de finalización:** 04/01/1994  
Artur Xavier Roig Sagues.



- 45** **Título del trabajo:** Histamine formation by *Klebsiella oxytoca*, *Morganella morganii*, *Serratia marcescens* and *Plesiomonas shigelloides* after inoculation in tuna meat samples obtained in sterile conditions and stored at controlled temperatures  
**Nombre del congreso:** 7th International Congress of bacteriology and Applied Microbiology Division  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Praga, República Checa  
**Fecha de celebración:** 01/01/1994  
**Fecha de finalización:** 02/01/1994  
Artur Xavier Roig Sagues.
- 46** **Título del trabajo:** Desarrollo de una técnica enzimática rápida para la valoración de la actividad histidín-descarboxilasa microbiana  
**Nombre del congreso:** III Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Por invitación (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 01/01/1991  
**Fecha de finalización:** 02/01/1991  
Artur Xavier Roig Sagues.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** "Inspecciona", una herramienta virtual para la formación de los futuros veterinarios de salud pública  
**Nombre del evento:** I Jornadas de Innovación Docente en Veterinaria INNOVET  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 04/02/2014  
**Fecha de finalización:** 05/02/2014  
Artur Xavier Roig Sagues; M. Vila-Brugalla; M.M. Hernández Herrero; E.I. López Sabater.
- 2** **Título del trabajo:** -  
**Nombre del evento:** 2º jornada sobre los estándares de certificación como garantía de la seguridad alimentaria  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Fecha de celebración:** 30/11/2007  
**Fecha de finalización:** 30/11/2007  
**Entidad organizadora:** Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad organizadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

**3 Título del trabajo: -**

**Nombre del evento:** 1º jornada sobre los estándares de certificación como garantía de la seguridad alimentaria

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España

**Fecha de celebración:** 27/11/2006

**Fecha de finalización:** 27/11/2006

**Entidad organizadora:** Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad organizadora:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
M. Manuela Hernandez Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

**4 Título del trabajo:** Formation of biogenic amines in Clúa cheese treated by high hydrostatic pressure

**Nombre del evento:** Health Implications of Dietary Amines

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Aberdeen, Reino Unido

**Fecha de celebración:** 19/10/2006

**Fecha de finalización:** 21/10/2006

Espinosa D.; De Lamo S.; Hernández M.; Lopez T.; X. Roig A.; Artur Xavier Roig Sagues.

**5 Título del trabajo:** effects of the UHPH on Listeria monocytogenes inoculated into fruit juice

**Nombre del evento:** 1st Workshop on Applied Food Emerging Technologies

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 05/07/2006

**Fecha de finalización:** 07/07/2006

W.J. Briñez; R. Velázquez; Tomás Julio López Pedemonte; B. Guamis; M.M. Hernández-Herrero; Artur Xavier Roig Sagues.

**6 Título del trabajo:** The role of biogenic amines as quality indicators

**Nombre del evento:** 8th Workshop Biologically Active Amines in Food Processing and Production of Biologically Active amines by Bacteria

**Tipo de evento:** Jornada

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** Vantaa, Finlandia

**Fecha de celebración:** 10/09/2001

**Fecha de finalización:** 12/09/2001

Artur Xavier Roig Sagues.

**7 Título del trabajo:** Tyrosine-decarboxylase bacteria evolution during the elaboration of a Spanish ripened sausage

**Nombre del evento:** 16th Int. Symp. of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene. Food Micro'96

**Tipo de evento:** Simposio

**Intervención por:** Ponente

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría

**Fecha de celebración:** 01/01/1996



**Fecha de finalización:** 02/01/1996

Artur Xavier Roig Sagues.

- 8 Título del trabajo:** A comparison between the traditional plating method and rapid techniques in the enumeration and isolation of Salmonella  
**Nombre del evento:** 16th Int. Symp. of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene. Food Micro'96  
**Tipo de evento:** Simposio  
**Intervención por:** Ponente  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** Budapest, Hungría  
**Fecha de celebración:** 01/01/1996  
**Fecha de finalización:** 02/01/1996  
Artur Xavier Roig Sagues.

- 9 Título del trabajo:** Bacteriological quality of tunafish (*Thunnus thynnus*) destined for canning: Effect of tuna handling on presence of histidine decarboxylase bacteria and histamine level.  
**Nombre del evento:** 11th International Symposium of the World Association of Veterinary Food Hygienists  
**Tipo de evento:** Simposio  
**Intervención por:** Ponente  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** Bangkok, Tailandia  
**Fecha de celebración:** 01/01/1993  
**Fecha de finalización:** 02/01/1993  
Artur Xavier Roig Sagues.

- 10 Título del trabajo:** Influencia de los factores microambientales en la evolución de los recuentos bacterianos estudiados durante la maduración de la "Anxova de la Escala".  
**Nombre del evento:** VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos  
**Tipo de evento:** Otros  
**Intervención por:** Ponente  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Cáceres, España  
**Fecha de celebración:** 01/01/1992  
**Fecha de finalización:** 02/01/1992  
Artur Xavier Roig Sagues.

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- Título del comité:** Representante español en el Comité Ejecutivo de la Acción COST 922 titulada: "Health implications of dietary amines".  
**Entidad de afiliación:** Intergovernmental framework **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
for European Co-operation in the field of  
**Fecha de inicio-fin:** 02/11/2001 - 02/11/2001
- Título del comité:** Comité para la elaboración de la propuesta de una Acción COST titulada: "Functional genomics of amines in nutrition and health".  
**Entidad de afiliación:** Intergovernmental framework **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
for European Co-operation in the field of  
**Fecha de inicio-fin:** 08/12/2000 - 08/12/2000

### Organización de actividades de I+D+i

- Título de la actividad:** Los Estándares de Certificación como Garantía de la Seguridad Alimentaria  
**Tipo de actividad:** Jornada  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Entidad convocante:** Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad convocante:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio-fin:** 27/11/2006 - 27/11/2006
- Título de la actividad:** 1st Workshop on Applied Food Emerging Technologies  
**Tipo de actividad:** Taller  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Entidad convocante:** Grup de Recerca Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad convocante:** Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), España  
**Modo de participación:** Miembro del comité del programa  
**Fecha de inicio-fin:** 05/07/2006 - 07/07/2006 **Duración:** 2 días
- Título de la actividad:** 1st Workshop on Amines and Food Safety and 3rd Management Committee Meeting of COST 922 Health Implications of Dietary Amines  
**Tipo de actividad:** Taller  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Entidad convocante:** European Cooperation in the field of Scientific and Technical Research **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Ciudad entidad convocante:** Brussel·les, Bélgica  
**Modo de participación:** Presidente  
**Fecha de inicio-fin:** 25/05/2003 - 27/05/2003 **Duración:** 2 días

## Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Nombre de la actividad:** Letters in applied microbiology (Revista)  
**Funciones desempeñadas:** Revisor  
**Entidad de realización:** Letters in Applied Microbiology  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2006 - 01/07/2006
- 2** **Nombre de la actividad:** International journal of food science & technology (Revista)  
**Funciones desempeñadas:** Revisor  
**Entidad de realización:** International Journal of Food Science and Technology  
**Fecha de inicio-fin:** 01/05/2006 - 01/05/2006
- 3** **Nombre de la actividad:** Food microbiology (Revista)  
**Funciones desempeñadas:** Revisor  
**Entidad de realización:** Food Microbiology  
**Fecha de inicio-fin:** 31/07/2004 - 31/07/2004
- 4** **Nombre de la actividad:** International Dairy Journal (Revista)  
**Funciones desempeñadas:** Revisor  
**Entidad de realización:** International Dairy Journal  
**Fecha de inicio-fin:** 05/07/2003 - 05/07/2003

## Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** National Veterinary and Food Research Institute  
**Ciudad entidad realización:** Helsinki, Finlandia  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1996 - 01/12/1996  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Efecto de los cultivos iniciadores en la formación de aminas biógenas, nitrosaminas y oxidación lipídica en productos cárnicos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración:** 11 meses
- 2** **Entidad de realización:** National Veterinary and Food Research Institute  
**Ciudad entidad realización:** Helsinki, Finlandia  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/1995 - 01/09/1995  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Formación de aminas biógenas y nitrosaminas en productos cárnicos.  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración:** 3 meses



## Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Beca post-doctoral de la Comisión Europea, en el marco del programa "Agriculture and Fisheries" (N1 ERB4001GT952541)  
**Ciudad entidad concesionaria:** Brussel·les, Bélgica  
**Entidad concesionaria:** Comisión Europea **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Fecha de concesión:** 01/03/1995  
**Fecha de finalización:** 01/03/1995
- 2** **Nombre de la ayuda:** Beca post-doctoral del Ministerio de Educación y Ciencia, del Programa Nacional de Becas para la Formación de Personal Investigador en el Extranjero, Subprograma de Perfeccionamiento para Doctores y Tecnólogos (Resolución del 7 de agosto de 1995), Duración: 2 meses  
**Ciudad entidad concesionaria:** Madrid, España  
**Entidad concesionaria:** Ministerio de Educación y Cultura **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de concesión:** 01/01/1995  
**Fecha de finalización:** 01/01/1995
- 3** **Nombre de la ayuda:** Beca post-doctoral del "Comissionat per a Universitats y Recerca CIRIT" de la Generalitat de Catalunya, para la formación en el extranjero de profesores y/o investigadores de plantilla de las universidades y centros de investigación de Cataluña (Resolución de adjudicación D.O.G.C. del 30 de diciembre de 1994). Duración: 3 meses  
**Ciudad entidad concesionaria:** Barcelona, España  
**Entidad concesionaria:** Comissió Interdepartamental de Recerca i Innovació Tecnològica (CIRIT) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de concesión:** 30/12/1994  
**Fecha de finalización:** 30/12/1994

## Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1** **Nombre de la sociedad:** Sociedad Española de Microbiología  
**Categoría profesional:** Miembro  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1990 - 01/01/1990
- 2** **Nombre de la sociedad:** Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació  
**Categoría profesional:** Miembro  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1990 - 01/01/1990

## Resumen de otros méritos

- 1** **Descripción del mérito:** Director del Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona desde octubre de 2012 hasta la actualidad  
**Fecha de concesión:** 01/10/2012
- 2** **Descripción del mérito:** Coordinador Titulación de Veterinaria  
**Fecha de concesión:** 01/02/2008



- 3 Descripción del mérito:** Coordinador del Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos desde octubre de 1999 hasta abril de 2001  
**Fecha de concesión:** 01/09/1999
- 4 Descripción del mérito:** Miembro de la Asociación Española de Microbiología (S.E.M.) y del Grupo de Especialistas de Microbiología de los Alimentos  
**Fecha de concesión:** 26/03/1998
- 5 Descripción del mérito:** Miembro de la Asociación Catalana de Ciéncias de la Alimentación (A.C.C.A. - UCTAE)  
**Fecha de concesión:** 26/03/1998
- 6 Descripción del mérito:** Coordinador del Programa de Doctorado en Nutrición, Tecnología y Higiene de los Alimentos desde marzo de 1997 hasta octubre de 1999  
**Fecha de concesión:** 01/03/1997