

FORMATO DE PÁGINA WEB PARA EL PROGRAMA DE DOCTORADO

NOMBRE: Dr. Carlos Regalado González

NIVEL DEL SNI: 3

CORREO ELECTRÓNICO: carlosr@uaq.mx, regcarlos@gmail.com

TELÉFONOS: 442 1921307 Ext 5573, 55989

LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

FORMACIÓN ACADÉMICA

	AÑO	INSTITUCIÓN
LICENCIATURA	1978	Universidad Autónoma de Querétaro
MAESTRÍA	1981	Universidad de Reading, U.K.
DOCTORADO	1995	Universidad de Reading, U.K.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

NIVEL DE ESTUDIOS	NÚMERO (TITULADOS)	NÚMERO (EN FORMACIÓN)
LICENCIATURA	30	2
MAESTRÍA	32	4
DOCTORADO	8	4

PUBLICACIONES

	NÚMERO
ARTÍCULOS INDIZADOS	52
CAPITULOS DE LIBROS	22
AUTOR DE LIBROS	--
EDITOR DE LIBROS	2

PATENTES

NOMBRE DE LA PATENTE:

Cepa de *Lactococcus lactis* productora de nisina y empaque activo biodegradable comestible que comprende dicha nisina. Presentada el 16 de Diciembre de 2010, con No. MX/a/2010/013988.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN VIGENTES

NOMBRE DEL PROYECTO Y AGENCIA FINANCIADORA

1. Responsable del proyecto: "Propiedades estructurales, de barrera y antimicrobianas de recubrimientos comestibles a base de almidón de maíz modificado, incorporados con agentes antimicrobianos naturales y su posible aplicación en la bioconservación de alimentos en fresco" Financiado por CONACYT. Monto Aprobado: \$ 1,844,200 M.N. Referencia: Ciencia Básica (CB-2011-01), No: 166751, Modalidad: G4,
2. Responsable del proyecto "Desarrollo de quesos funcionales y su bioconservación", dentro de la Red Temática de "Biotecnología Alimentaria"

Colaboración PROMEP, convocatorias 2011, 2013 y 2015, donde participan el UAQ-CA-86, UAEH-CA-68 y UGTO-CA-84; siendo el iniciador el CA de la UAQ. Monto total: \$ 1,598,955.00, de los cuales el monto para la UAQ es de: \$ 531,000.00 M.N.

3. Responsable del proyecto de Cooperación Científica y Tecnológica México-Italia, titulado "Efecto de la transglutaminasa en las propiedades fisicoquímicas, de barrera y antimicrobianas de recubrimientos comestibles a base de diferentes proteínas extraídas de leguminosas, almidón, quitosano y su posible aplicación en alimentos". \$ 150,000 M.N. Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID)–Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia (MAECI).

ÚLTIMAS 10 PUBLICACIONES

1. Sánchez-Ortega, I., García-Almendárez, B.E., Santos-López, E.M., Amaro-Reyes, A., Barboza-Corona, J.E., Regalado, C. 2014. Antimicrobial edible films and coatings for meat and meat products preservation. Review Article. The Scientific World Journal. Volume 2014, Article ID 248935, 18 pages, <http://dx.doi.org/10.1155/2014/248935>. ISSN: 1537-744X. **FI= 1.7**
2. Pérez-Gallardo, A., García-Almendárez, B., Barbosa-Cánovas, G., Pimentel-González, D., Reyes-González, L.R., Regalado, C. 2015. Effect of starch-beeswax coatings on quality parameters of blackberries (*Rubus* spp.). J. Food Sci. Technol. 52(9): 5601-5610. DOI 10.1007/s13197-014-1665-3. Springer, Berlín. ISSN: 0975-8402. **FI= 2.024**
3. Rodríguez, R., Vargas, S. Quintanilla F., Trejo, A., Regalado, C. García, A., González-Torres, M. 2015. Transformation kinetics during fermented milk production using *Lactobacillus Johnsonii* (La1) and *Streptococcus thermophilus*: A comparison with yogurt inoculum. Food Biophysics. 10:375–384. DOI 10.1007/s11483-015-9406-3. ISSN : 1557-1858. Springer. **FI= 1.63**
4. Jiménez-Pichardo, R., Regalado-González, C., Castaño-Tostado, E., Santos-Cruz, J. García-Almendárez, B.E. 2016. Evaluation of electrolyzed water as cleaning and disinfection agent on stainless steel as a model surface in the dairy industry. Food Control. 60, 320-328. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.08.011. Elsevier, UK. ISSN: 0956-7135. **FI= 2.806**
5. Sánchez-Ortega, I., García-Almendárez, B.E., Santos-López, E.M., Reyes-González, L.R., Regalado, C. Characterization and antimicrobial effect of starch-based edible coating suspensions. 2016. Food Hydrocolloids. 52: 906-913. Elsevier, UK, ISSN: 0268-005X DOI: 10.1016/j.foodhyd.2015.09.004. **FI= 4.09**
6. Amaro-Reyes, A., Gracida, J., Huizache-Peña, N., Elizondo-García, N., Salazar-Martínez, J., García Almendárez, B.E., Regalado, C. 2016. On-site hydrolytic enzymes production from fungal co-cultivation of Bermuda grass and corn cob. Bioresource Technology. 212, 334-337 Elsevier, UK, DOI: 10.1016/j.biortech.2016.04.070. ISSN: 0960-8524. **FI= 4.49**
7. Porta, R., Di Pierro, P., Sabbah, M., Regalado-González, C., Mariniello, L., Kadivar, M., Arabestani, A. 2016. Blend films of pectin and bitter vetch (*Vicia ervilia*) proteins: Properties and effect of transglutaminase. Innovative Food

- Science and Emerging Technologies. (36) 245-251. Elsevier, UK, DOI:10.1016/j.ifset.2016.07.001. ISSN: 1466-8564. **FI= 2.997**
8. Díaz-Cruz, C. A., Regalado, C., Morales-Sánchez, E., Velazquez, G., E. González-Jasso, S. Amaya-Llano. 2016. Thermal inactivation kinetics of partially purified mango pectin methylesterase. Food Science and Technology (Campinas). 36(2): 282-285. DOI: 10.1590/1678-475X.02815. ISSN: 0101-2061. **FI= 0.729**
 9. Esposito, M., Di Pierro, P., Regalado-Gonzalez, C., Mariniello, L., Giosafato, V.L., Porta, R. 2016. Polyamines as new cationic plasticizers for pectin-based edible films. Carbohydrate Polymers. 153: 222-228. DOI: 10.1016/j.carbpol.2016.07.087 Elsevier, UK, ISSN: 0144-8617. **FI= 4.219**
 10. Arredondo-Ochoa, T., García Almendárez, B.E., Amaro Reyes, A., Rivera Pastrana, D.M., Gutiérrez-López, G.F., Martín-Belloso, O., Regalado-González, C. 2016. Design and characterization of corn starch edible films including beeswax and natural antimicrobials. Food and Bioprocess Technology. En prensa. Springer, Berlín. ISSN: 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-016-1800-4. **FI= 2.574**