

GRUP D'ENGINYERIA I ENZIMOLOGIA D'ALIMENTS



Línies d'Investigació

- ▣ Estudi dels canvis produïts en les propietats fisicoquímiques (reologia, enfosquiment,...) en derivats de fruita al llarg d'un procés alimentari.
- ▣ Aplicació d'enzims a processos agroalimentaris.
- ▣ Aprofitament de subproductes vegetals i animals.

GRUP D'INVESTIGACIÓ TECNOLOGIA DE PRODUCTES VEGETALS (TPV). Grup Consolidat de la Generalitat de Catalunya. Unitat de Tecnologia de Productes Vegetals del Centre de Referència de la Generalitat de Catalunya (CeRTA).

Personal Investigador

Albert Ibarz Ribas aibarz@tecal.udl.cat

Salvador Garza Garza garza@tecal.udl.cat

Alfonso Garvín Arnés garvin@tecal.udl.cat

Jordi Pagán Gilabert jpagan@tecal.udl.cat

Ricard Panadés Ciprés

Personal acadèmic en formació

Ana Paola Echavarria Velez

Victor Falguera Pascual

Personal tècnic de suport a la investigació

Manel Andújar Moreno

Gemma Charles Godia

Publicacions

Falguera, V., Pagán, J., Ibarz, A. –“A kinetic model describing melanin formation by means of mushroom tyrosinase”. Food Research International, 43: 66-69 (2010)

Falguera, V., Mengual, M., Vicente, M., Ibarz, A. –“Effect of calcium pidolate on the rheological characteristics of jams and gelatins”. Food Research International, 43: 882-885 (2010)

Falguera, V., Ibarz, A. –“A new model to describe flow behavior of concentrated orange juice”. Food Biophysics, 5: 114-119 (2010) Falguera, V., Pagán, J., Ibarz, A. –“Kinetic analysis of melanogenesis by means of Agaricus bisporus tyrosinase”. Food Research International, 43: 1174-1179 (2010)

Falguera, V., Vélez-Ruiz, J.F., Alins, V., Ibarz, A. –“Rheological behaviour of concentrated mandarin juice at low temperatures”. International Journal of Food Science and Technology, 45: 2194-2200 (2010)

- Hernández, E., Raventós, M., Auleda, J.M., Ibarz, A. -"Freeze concentration of must in a pilot plant falling film". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11: 130-136 (2010)
- Ibarz, R., Falguera, V., Garvín, A., Garza, S., Pagán, J., Ibarz, A. -"Flow behaviour of clarified orange juice at low temperatures". *Journal of Texture Studies*, 40: 445-456 (2009)
- Ibarz, A., Garvín, A., Garza, S., Pagán, J. -"Toxic effect of melanoidins from glucose-asparagine on trypsin activity". *Food and Chemical Toxicology*, 47: 2071-2075 (2009)
- Alber Ibarz, Salvador garza, Jordi Pagán -"Nonenzimatic browning of selected fruit juices affected by D-galacturonic acid.- *International Journal of Food Science and Technology*, 43: 908-914 (2008)
- Ibarz, A. Garza, S., Pagán, J. Título: "Inhibitory effect of melanoidins from glucose-asparagine on carboxypeptidases activity".- *European Food Research and Technology*, 226 (6), 1277- 1282 (2008)
- Ibarz, A., Garza, S. Garvín, A., Pagán, J. "Kinetic of peach clarified juice discoloration process with an adsorbent resin". - *Food Science and Technology International*, 14 (Suppl. 5), 57- 62 (2008)
- R. Benítez, J. Pagán, A. Ibarz -"Hidrolizados de proteína: Procesos y aplicaciones". *Acta Bioquímica Clínica Latinoamericana*, 42: 227-236 (2008)
- M. Raventós, E. Hernández, J. Auleda, A. Ibarz. - Concentration of aqueous sugar solutions in a multi-plate cryoconcentrator - *Journal of Food Engineering*, 79: 577-585 (2007)
- Massa, C.; González, C.; Maestro, J.; Ibarz, A. -"Comportamiento reológico de puré concentrado de melocotón de 21° Brix". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 153:155 (2007)
- Raventós, M.; Auleda, J.M.; Hernández, E.; Ibarz, A. -"Equipo de crioconcentración de fluidos por placas de película descendente". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 326-328 (2007)
- Falguera, V.; Garza, S.; Garvín, A. -"Pardeamiento no enzimático de zumo de mandarina clarificado y concentrado durante el almacenamiento". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 242-244 (2007)
- Ibarz, A.; Pagán, J.; Casero, T.; Benítez, R. -"Resultados preliminares de la hidrólisis de proteína de hueso de cerdo y caracterización del sustrato". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 5-6 (2007)
- Ibarz, R.; Falguera, V.; Garza, S.; Pagán, J.; Ibarz, A. -"Comportamiento al flujo de zumo clarificado de naranja a bajas temperaturas". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 150-152 (2007)
- Garza, S.; Guitart, E.; Garvín, A.; Ibarz, A. -"Densidad de zumo concentrado de naranja. Efecto de la temperatura y de la concentración". *Alimentos, Ciencia e Ingeniería*, 16: 65-67 (2007)