

PUBLICACIONES 2020 (MARZO)-2015

2020

Caraballo I, Domínguez R, Guerra-Hernández EJ, Sánchez-Oliver AJ. (2020). Analysis of sports supplements consumption in young spanish elite dinghy sailors. *Nutrients* 12, 993. IF: 4,171 posición: 16/87 (Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS

Cervera-Mata A, Navarro-Alarcón M, Rufián-Henares JA, Pastoriza S, Montilla-Gómez J, Delgado G. (2020). Phytotoxicity and chelating capacity of spent coffee grounds: two contrasting faces in its use as soil organic amendment. *Science of the Total Environment* doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.137247. IF: 5,589. Posición: 27/251(Q1) Categoría: ENVIRONMENTAL SCIENCES.

Heras-González L, Latorre JA, Martínez-Bebia M, Espino D, Olea-Serrano F, Mariscal-Arcas M. (2020). The relationship of obesity with lifestyle and dietary exposure to endocrine-disrupting chemicals. *Food Chem Toxicol.* Feb; 136:110983. doi: 10.1016/j.fct.2019.110983. Epub 2019 Nov 20. IF: 3,775. Posición: 22/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Marcía Fuentes JA, Montero Fernández I, Zumbado Fernández H, Lozano Sánchez J, Alemán RJ, Navarro-Alarcon M, Borrás-Linares I, Saravia Maldonado SA (2020). Quantification of Bioactive Molecules, Minerals and Bromatological Analysis in Carao (*Cassia grandis*). *Journal of Agricultural Science*, 12(3), 1916-9760 IF: 1,330. Posición: 19/57(Q2) Categoría: AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY.

Mesías M, Delgado-Andrade C, Holgado F, Morales FJ. (2020). Acrylamide in French fries prepared at public school canteens. *Food and Function*, DOI: 10.1039/c9fo02482d. IF: 3.241. Posición: 31/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Nasti N, Borrás-Linares I, Lozano-Sánchez J, Švarc-Gaji J, Segura-Carretero A. (2020). Comparative assessment of phytochemical profiles of comfrey (*symphytum ocinale* L.) Root extracts obtained by different extraction techniques. *Molecules*, 25, 1-27. IF: 3,060 Posición: 136/299 (Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Oriente M, Díaz-de-Cerio E, Verardo V, Messia MC, Gómez-Caravaca AM, Marconi E. (2020). Assessment of phytochemical compounds in functional couscous: Determination of free and bound phenols and alkylresorcinols. *Food Research International*. 130, 108970. IF: 3,579 posición: 27/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Razola-Díaz MC, Verardo V., Martín-García B, Díaz-de-Cerio E, García-Villanova B, Guerra-Hernández EJ. (2020). Establishment of Acid Hydrolysis by Box–Behnken Methodology as Pretreatment to Obtain Reducing Sugars from Tiger Nut By products. *Agronomy*, 10, 477

Oriente M, Díaz-de-Cerio E, Verardo V, Messia MC, Gómez-Caravaca AM, Marconi E. (2020). Assessment of phytochemical compounds in functional couscous: Determination of free and bound phenols and alkylresorcinols. *Food Research International* 2020, 130, 108970. IF: 3,579 posición: 27/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Robles-Vera I, Toral M de la Visitación N, Sánchez M, Gómez-Guzmán M, Romero M, Yang T, Izquierdo-García JL, Jiménez R, Ruiz-Cabello J, Guerra-Hernández E, Raizada MK, Pérez-Vizcaíno T, Duarte J. (2020). Probiotics Prevent Dysbiosis and the Rise in Blood Pressure in Genetic

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Hypertension: Role of Short-Chain Fatty Acids. *Mol. Nutr. Food Res*, 64, 1900616 IF: 4,653
Posición: 9/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Villegas-Aguilar MC, Fernández-Ochoa A, Cádiz-Gurrea ML, Pimentel-Moral S, Lozano-Sánchez J, Arráez-Román D, Segura-Carretero A. (2020). Pleiotropic biological effects of dietary phenolic compounds and their metabolites on energy metabolism, inflammation and aging. *Molecules*, 25, 1-27. IF: 3,060 Posición: 136/299 (Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

2019

Andujar-Tenorio N, Gálvez-Ontiveros Y, Zafra-Gómez A, Rodrigo L, Álvarez-Cubero MJ, Aguilera M, Monteagudo C, Rivas A. (2019). Bisphenol A Analogues in Food and Their Hormonal and Obesogenic Effects: A Review. *Nutrients*. 11 (9). pii: E2136. IF: 4.171. Posición: 16/87(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Balestra F, Verardo V, Tappi S, Caboni MF, Dalla Rosa M, Romani S. (2019). Chemical and physical changes during storage of differently packed biscuits formulated with sunflower oil. *Journal of food science and technology-mysore*. 56(10): 4714-4721. IF: 1,850 posición: 64/135 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Benteldjoune M, Boudiar T, Bakhouch A, Contreras MM, Lozano-Sánchez J, Bensouici C, Kabouche Z, Segura-Carretero A. (2019). Antioxidant activity and characterization of flavonoids and phenolic acids of *Ammoides atlantica* by RP-UHPLC-ESI-QTOF-MS/MS. *Natural Product Research*. DOI: 10.1080/14786419.2019.1619722. Posición: 30/71 (Q2) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Benito-González I, López-Rubio A, Martínez-Abad A, Ballester AR, Falcó I, González-Candelas L, Sánchez G, Lozano-Sánchez J, Borrás-Linares I, Segura-Carretero A, Martínez-Sanz M. (2019). In-Depth Characterization of Bioactive Extracts from *Posidonia oceanica* Waste Biomass. *Marine Drugs*, 409, 1-18. IF: 3,772 Posición: 15/61 (Q1) Categoría: CHEMISTRY, MEDICINAL.

Cádiz-Gurrea ML, Lozano-Sánchez J, Fernández-Ochoa A, Segura-Carretero A. (2019). Enhancing the yield of bioactive compounds from *Sclerocarya birrea* Bark by Green Extraction Approaches. *Molecules*, 966, 1-15. IF: 3,060 Posición: 136/299 (Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Cea Pavez I, Lozano-Sánchez J, Borrás-Linares I, Nuñez H, Robert P, Segura-Carretero A. (2019) Obtaining an Extract Rich in Phenolic Compounds from Olive Pomace by Pressurized Liquid Extraction. *Molecules*, 24, 1-17. IF: 3,060 Posición: 136/299 (Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Cervera-Mata A, Navarro-Alarcon M, Delgado G, Pastoriza S, Montilla-Gomez J, Llopis J, Sanchez-Gonzalez C, Rufian-Henares JA. (2019). Spent coffee grounds improve the nutritional value in elements of lettuce (*Lactuca sativa* L.) and are an ecological alternative to inorganic fertilizers. *Food Chemistry*, 282, 1-8. IF: 5,399. Posición: 7/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Cuyàs E, Castillo D, Llorach-Parés L, Lozano-Sánchez J, Verdura S, Canals N, Brunet J, Bosch-Barrera J, Joven J, Valdés R, Sanchez-Martinez M, Segura-Carretero A, Menendez JA (2019).

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Computacional de-orphanization of olive oil biophenol oleacein: discovery of new metabolic and epigenetic targets. *Food and Chemical Toxicology*, 131, 1-11. IF: 3,775 Posición: 22/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Cuyàs E, Gumuzio J, Lozano-Sánchez J, Carreras D, Verdura S, Llorach-Parés L, Sanchez-Martinez M, Selga E, Pérez GJ, Scornik FA, Brugada R, Bosch-Barrera J, Segura Carretero S, Martin AG, Encinar JA, Menendez JA. (2019). Extra Virgin Olive Oil Contains a Phenolic Inhibitor of the Histone Demethylase LSD1/KDM1A. *Nutrients*, 1656, 1-16. IF: 4,171 Posición: 16/87(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETIC

Cuyàs E, Verdura, S, Lozano-Sánchez J, Viciano I, Castillo D, Llorach-Paré, L, Canals N, Brunet J, Bosch-Barrera J, Brunet J, Segura-Carretero A, Sanchez-Martinez M, Encinar JA, Menendez JA. (2019). The extra virgin olive oil phenolic oleacein is a dual substrate-inhibitor of Catechol-O-methyltransferase. *Food and Chemical Toxicology*. 128, 35-45. IF: 3,775 Posición: 22/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Diaz-de-Cerio, Elixabet, Verardo V, Fernandez-Gutierrez A, Gomez-Caravaca AM. (2019). New insight into phenolic composition of chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.). *Food Chemistry*, 295, 514-519. IF: 5,399 posición: 7/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Fuertes A, Perez-Burillo S, Apaolaza I, Valles Y, Francino MP, Rufian-Henares JA, Planes FJ. (2019). Adaptation of the Human Gut Microbiota Metabolic Network During the First Year After Birth. *Frontiers in Microbiology*, 10, 848. IF: 4,259. Posición: 32/133(Q1) Categoría: MICROBIOLOGY.

Giménez-Blasi N, Latorre Rodríguez JA, Martínez Bebia M, Olea-Serrano F, Mariscal-Arcas M. (2019). Comparison of diet quality between young children and adolescents in the Mediterranean basin and the influence of life habits. *Nutr Hosp. Apr* 10;36(2):387-393. doi: 10.20960/nh.2110. IF: 0,754. Posición: 74/87(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Gómez-Narváez F, Mesías M, Delgado-Andrade C, Contreras-Calderón j, Ubillús F, Cruz G, Morales FJ (2019). Occurrence of acrylamide and other heat-induced compounds in panela. Relationship with physicochemical and antioxidant parameters. *Food Chemistry*, 301, 125256, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125256>. IF: 5.399. Posición: 7/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Hernandez-Ruiz A, Garcia-Villanova B, Guerra-Hernández E, Amiano P, Ruiz-Canela M, Molina-Montes E. (2019). A review of a priori defined oxidative balance scores relative to their components and impact on health outcomes. *Nutrients*, 11(4): E774. IF: 4,171 posición: 16/87 (Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Leyva-Jimenez JL, Lozano Sánchez J, Borrás Linares I, Arráez-Román D, Segura Carretero A. (2019). Manufacturing design to improve the attainment of functional ingredients from *Aloysia citriodora* leaves by advanced microwave technology. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 119, 213-222. IF: 4,978 Posición: 15/138 (Q1) Categoría: ENGINEERING, CHEMICAL.

Leyva-Jimenez JL, Lozano Sánchez J, Cadiz-Gurre, ML, Arráez-Román D, Segura Carretero A. (2019). Functional Ingredients based on Nutritional Phenolics. A Case Study against Inflammation: *Lippia* Genus. *Nutrients*, 1646, 1-24. IF: 4,171 Posición: 16/87(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Martín Del Campo ST, Ramírez-Anaya JDP, Pimienta-Barrios E, Castañeda-Saucedo MC, Samaniego-Sánchez C, Gómez-Hernández HE. (2019). Identifying non-destructive growth and maturity indexes of Prickly pear (*Opuntia albicarpa* S. Var. Burróna) and evaluation of freeze-drying conditions. *CYTA Journal of Food*, 17(1), 917-925. IF: 1.605. Posición: 73/135 (Q3). Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Martín Garcia B, Pasini F, Verardo V, Gómez Caravaca AM, Marconi E, Caboni MF. (2019). Use of sieving as a valuable technology to produce enriched buckwheat flours: A preliminary study. *Antioxidants*, 8(12), 583. IF: 4,520 posición: 10/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Martín Garcia B, Pasini F, Verardo V, Gómez Caravaca AM,, Marconi E, Caboni MF. (2019). Distribution of Free and Bound Phenolic Compounds in Buckwheat Milling Fractions. *Foods*, 8(12), 670. IF: 3,011 posición: 36/135 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Martin-Garcia B, Pasini F, Verardo V, Diaz-de-Cerio E, Tylewicz U, Gomez-Caravaca AM, Caboni MF. (2019). Optimization of Sonotrode ultrasonic-assisted extraction of proanthocyanidins from brewers' spent grains. *Antioxidants*. 2019, 8 (8), 282. IF: 4,520 posición: 10/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Martin-Garcia B, Verardo V, Leon L, De la Rosa R, Arraez-Roman D, Segura-Carretero A, Maria Gomez-Caravaca A. (2019). GC-QTOF-MS as valuable tool to evaluate the influence of cultivar and sample time on olive leaves triterpenic components. *Food Research International*, 115, 219-226. IF: 3,579 posición: 27/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Merino-De Haro I, Mora-Gonzalez J, Cadenas-Sanchez C, Borrás PA, Benito PJ, Chiva-Bartoll O, Torrijos-Niño C, Samaniego-Sánchez C, Quesada-Granados JJ, Sánchez-Delgado A, Dorado-García C, García-Martínez JM, Vicente-Rodríguez G, Labayen I, Ortega FB. (2019). Higher socioeconomic status is related to healthier levels of fatness and fitness already at 3 to 5 years of age: The PREFIT project: Relation between socioeconomic status, fatness and fitness in preschoolers. *Journal of Sports Sciences*, 37(12), 1327-1337. IF: 2.811. Posición: 20/83 (Q1). Categoría: SPORT SCIENCES

Mesías M, Delgado-Andrade C, Holgado F, Morales FJ (2019). Acrylamide content in French fries prepared in food service establishments. *LWT - Food Science and Technology*, 100, 83-91. IF: 3.714. Posición: 23/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Mesías M, Delgado-Andrade C, Morales FJ. (2019). Alternative food matrices for snack formulations in terms of acrylamide formation and mitigation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 2048-2051. IF: 2.422. Posición: 9/57(Q1). Categoría: AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY SCIENCE.

Mesías M, Delgado-Andrade C, Morales FJ. (2019). Risk/benefit evaluation of traditional and novel formulations for snacking: acrylamide and furfurals as process contaminants. *Journal of Food Composition and Analysis*, 114-121. IF: 2.994. Posición: 37/135(Q2). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Mesías M, Sáez-Escudero L, Morales FJ, Delgado-Andrade, C (2019). Occurrence of furosine and hydroxymethylfurfural in breakfast cereals. Evolution of the Spanish market from 2006 to 2018.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Foods, 8, 158, doi:10.3390/foods8050158. IF: 3.011. Posición: 36/135(Q2). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Mesías M, Sáez-Escudero L, Morales FJ, Delgado-Andrade C. (2019). Reassessment of acrylamide content in breakfast cereals. Evolution of the Spanish market from 2006 to 2018. *Food Control*, 105, 94-101. IF: 4.248. Posición: 11/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Mesías M, Morales FJ, Delgado-Andrade C. (2019). Acrylamide in biscuits commercialised in Spain. A view of the Spanish market from 2007 to 2019. *Food and Function*, 10, 6624-6632. IF: 3.241. Posición: 31/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Mesías M, Delgado-Andrade C, Holgado F, Morales FJ. (2019). Impact of the consumer cooking practices on acrylamide formation during the preparation of French fries in Spanish households. *Food Additives and Contaminants Part A*, 6, 1-13. IF: 2.170. Posición: 54/135(Q2). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Nasti N, Lozano-Sánchez J, Borrás-Linares I, Švarc-Gaji J, Segura-Carretero A. (2019). New technological approaches for recovering bioactive food constituents from sweet cherry (*Prunus avium* L.) stems. *Phytochemical Analysis*. DOI: 10.1002/(ISSN)1099-1565. IF: 1,963 Posición:91/228 (Q2) Categoría: PLANT BIOSCIENCES.

Olías R, Becerra C, Soliz J, Moreno FJ, Delgado-Andrade C, Clemente A. (2019). Glycation affects differently the main soybean Bowman-Birk isoinhibitors, IBB1 and IBB2, altering their antiproliferative properties against HT29 colon cancer cells. *Food and Function*, 10, 6193-6202. IF: 3.241. Posición: 31/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Osuna-Prieto FJ, Martínez-Tellez B, Sánchez-Delgado G, Aguilera CM, Lozano-Sánchez J, Arráez-Román D, Segura-Carretero A, Ruiz, J (2019). Activation of Human Brown Adipose Tissue by Capsinoids, Catechins, Ephedrine, and Other Dietary Components: A Systematic Review. *Advances in Nutrition*. 10, 291-302. IF: 7,240 Posición: 3/87 (Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Olivares-Vicente M, Sánchez-Marzo N, Encinar JA, Cádiz-Gurrea ML, Lozano-Sánchez J, Segura-Carretero A, Arráez-Román D, Riva C, Barraón-Catalán E, Herranz-López M, Micol V. (2019). The Potential Synergistic Modulation of AMPK by *Lippia citriodora* Compounds as a Target in Metabolic Disorders. *Nutrients*, 2961, 1-17. IF: 4,171 Posición: 16/87(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Pascual-Geler M, Robles-Fernández I, Monteagudo C, López-Guarnido O, Rodrigo L, Gálvez-Ontiveros Y, Cozar JM, Rivas A, Álvarez-Cubero MJ. (2019). Impact of Oxidative Stress SNPs and Dietary Antioxidant Quality Score on Prostate Cancer. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1-9. IF: 2.792. Posición: 38/135(Q2) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Pasini F, Chinnici F, Fiorenza Caboni M, Verardo V. (2019). Recovery of oligomeric proanthocyanidins and other phenolic compounds with established bioactivity from Grape Seed By-Products. *Molecules* 24(4): 677. IF: 3,060 posición: 136/299 (Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Patrignani M, Rinaldi GJ, Rufian-Henares JA, Lupano CE. Antioxidant capacity of Maillard reaction products in the digestive tract: An in vitro and in vivo study (2019). *Food Chemistry*, 276, 443-450. IF: 5,399. Posición: 7/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Jimenez-Zamora A, Parraga J, Rufian-Henares JA, Pastoriza S. (2019). Furosine and 5-hydroxymethylfurfural as chemical markers of tea processing and storage. *Food Control*, 99, 73-78. IF: 4,248. Posición: 11/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Mehta T, Esteban-Munoz A, Pastoriza S, Paliy O, Rufian-Henares JA. (2019). Effect of in vitro digestion-fermentation on green and roasted coffee bioactivity: The role of the gut microbiota. *Food Chemistry*, 279, 252-259. IF: 5,399. Posición: 7/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Mehta T, Pastoriza S, Kramer DL, Paliy O, Rufian-Henares JA. (2019). Potential probiotic salami with dietary fiber modulates antioxidant capacity, short chain fatty acid production and gut microbiota community structure. *Lwt-food Science and Technology*, 105, 355-362. IF: 3,714. Posición: 23/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Rufian-Henares JA, Pastoriza S. (2019). Effect of home cooking on the antioxidant capacity of vegetables: Relationship with Maillard reaction indicators. *Food Research International*, 121, 514-523. IF: 3,579. Posición: 27/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Pastoriza S, Fernandez-Arteaga A, Luzon G, Jimenez-Hernandez N, D'Auria G, Francino MP, Rufian-Henares JA. (2019). Spent Coffee Grounds Extract, Rich in Mannooligosaccharides, Promotes a Healthier Gut Microbial Community in a Dose-Dependent Manner. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67, 2500-2509. IF: 3,571. Posición: 28/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Provenzano F, Lozano Sánchez J, Rao E, Santonocito R, Ditta LA, Borrás Linares I, Passantino R, Campisi P, Giovanna Dia M, Assunta Costa, M, Segura-Carretero A, Luigi San Biagio P, Giacomazza D. (2019) Water Extract of *Cryphaea heteromalla* (Hedw.) D. Mohr Bryophyte as a Natural Powerful Source of Biologically Active Compounds. *International Journal of Molecular Science*, 20, 1-18. IF: 4,183 Posición: 78/299 (Q2) Categoría: BIOQUEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Ramirez-Anaya JP, Castañeda-Saucedo MC, Olalla-Herrera M, Villalón-Mir M, Lopez-Garcia de la Serrana H, Samaniego-Sánchez, C. (2019). Changes in the Antioxidant Properties of Extra Virgin Olive Oil after Cooking Typical Mediterranean Vegetables. *Antioxidants*, 8, 246. IF: 4.520. IF: 3,129. Posición: 10/155(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Rodríguez-Pérez C, García-Villanova B, Guerra-Hernández E, Verardo V. (2019). Grape seeds proanthocyanidins: An overview of in vivo bioactivity in animal models. *Nutrients*, 11(10): 2435. IF: 4,196 posición: 18/81 (Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS

Sánchez-Hernández S, Esteban-Muñoz A, Giménez-Martinez R, Aguilar-Cordero MJ, Miralles-Buraglia B, Olalla-Herrera, M. (2019). A Comparison of Changes in the Fatty Acid Profile of Human Milk of Spanish Lactating during the First Month of Lactation Using Gas Chromatography-

Mass Spectrometry. A Comparison with Infant Formulas. *Nutrients*, 11, 3055. IF: 4.171. Posición: 16/87(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Sánchez-Marzo N, Lozano-Sánchez J, Cádiz-Gurrea ML, Herranz-López M, Micol V, Segura-Carretero A. (2019). Relationships Between Chemical Structure and Antioxidant Activity of Isolated Phytocompounds from Lemon Verbena. *Antioxidants*, 8, 1-20. IF:4,520 Posición: 10/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Verni M, Verardo V, Rizzello CG. (2019). How Fermentation Affects the Antioxidant Properties of Cereals and Legumes. *Foods*, 8(9), 362. IF: 3,011 posición: 36/135 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

2018

Agans R, Gordon A, Kramer DL, Perez-Burillo S, Rufian-Henares JA, Paliy, O. (2018). Dietary Fatty Acids Sustain the Growth of the Human Gut Microbiota. *Applied and environmental microbiology*, 84, e01525-18. IF: 4,078. Posición: 33/162(Q1) Categoría: BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY.

Boudiar T, Lozano-Sánchez J, Boualem Harfi B, Contreras MM, Segura Carretero A. (2018). Phytochemical characterization of bioactive compounds composition of *rosmarinus eriocalyx* from by rp-uhplc-esi-qtof-ms/ms. *Natural Product Research*, 1-5. IF: 1,999 Posición: 30/71 (Q2) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Cervera-Mata A, Pastoriza S, Rufian-Henares J A, Parraga J, Martin-Garcia J M, Delgado G. (2018). Impact of spent coffee grounds as organic amendment on soil fertility and lettuce growth in two Mediterranean agricultural soils. *Archives of Agronomy and Soil Science*, 64(6), 790-804. IF: 2,254. Posición: 17/87(Q1) Categoría: AGRONOMY.

Corominas-Faja B, Cuyàs E, Lozano-Sánchez J. Cufí S, Verdura S, Fernández-Arroyo S, Borrás-Linares I, Martín-Castillo B, Martín A, Lupu R, Nonell-Canals A, Sanchez-Martinez M, Micol V, Joven I, Segura-Carretero A, Menendez JA. (2018). Extra-virgin olive oil contains a metabolite-epigenetic inhibitor of cancer stem cells. *Carcinogenesis*, 39, 601-613. IF: 4,004 Posición: 72/230 (Q2) Categoría: ONCOLOGY.

Delgado-Andrade C, Fogliano V. (2018). Dietary Advanced Glycosylation End-products (dAGEs) and melanoidins formed through Maillard reaction: physiological consequences of their intake. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9, 271-291. IF: 8.511. Posición: 2/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Diaz-de-Cerio E, Aguilera-Saez LM, Gomez-Caravaca AM, Verardo V, Fernandez-Gutierrez A, Fernandez I, Arraez-Roman D. (2018). Characterization of bioactive compounds of *Annona cherimola* L. leaves using a combined approach based on HPLC-ESI-TOF-MS and NMR. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 410 (15), 3607-3619. IF: 3,286 posición: 18/84 (Q1) Categoría: CHEMISTRY, ANALYTICAL.

Figueroa J G, Borrás Linares I, Lozano Sánchez J, Segura Carretero A. (2018). Comprehensive identification of bioactive compounds of avocado peel by liquid chromatography coupled to

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

ultra-high-definition accurate-mass Q-TOF. *Food Chemistry*. 245, 707 - 716. IF: 4,529 Posición: 6/130 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Figuroa, JG, Borrás Linares I, Lozano Sánchez J, Segura Carretero A. (2018). Comprehensive characterization of phenolic and other polar compounds in the seed and seed coat of avocado by HPLC-DAD-ESI-QTOF-MS. *Food Research International*. 105, 752 - 763. IF: 3,086 Posición: 21/130 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Figuroa JG, Borrás Linares I, Lozano Sánchez J, Quirantes-Piné R, Segura Carretero A. (2018). Optimization of drying process and pressurized liquid extraction for recovery of bioactive compounds from avocado peel by-product. *Electrophoresis*. 39, 1908 - 1916. IF: 2,754 Posición: 32/79 (Q2) Categoría: BIOCHEMICAL RESEARCH METHODS.

García-Corcoles MT, Cipa M, Rodríguez-Gómez R, Rivas A, Olea-Serrano F, Vilchez JL, Zafrán-Gómez A. (2018). Determination of bisphenols with estrogenic activity in plastic packaged baby food samples using solid-liquid extraction and clean-up with dispersive sorbents followed by gas chromatography tandem mass spectrometry analysis. *Talanta*, 178, 441-448. IF: 4,244. Posición: 9/80(Q1) Categoría: CHEMISTRY, ANALYTICAL.

Goncalves ECBA, Lozano-Sánchez J, Gomes S, Ferreira MSL, Cameron LC, Segura-Carretero A. (2018). Byproduct generated during the elaboration process of isotonic beverage as a natural source of bioactive compounds. *Journal of Food Science*. 10, 2478-2488. IF: 2,081 Posición: 56/135(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Hernández-Ruiz A, García-Villanova B, Guerra-Hernández G, Amiano P, Sánchez MJ, Dorronsoro M, Molina-Montes E. (2018). Comparison of the Dietary Antioxidant Profiles of 21 a priori Defined Mediterranean Diet Indexes. *J Acad Nutr Diet*. 118(12):2254-2268.e8. IF: 4,021 posición: 20/81 (Q1) Categoría: NUTRITION AND DIETETICS.

Holgado D, Zandonai T, Zabala M, Hopker J, Perakakis P, Luque-Casado A, Ciria L, Guerra-Hernandez E, Sanabria D. (2018). Tramadol effects on physical performance and sustained attention during a 20-min indoor cycling time-trial: A randomised controlled trial. *Journal of Science and Medicine in Sport*, 21(7), 654-660. IF: 3,929. Posición: 8/81(Q1) Categoría: SPORT SCIENCES.

Leyva-Jimenez JL, Lozano Sánchez, J, Borrás Linares I, Arráez-Román D, Segura Carretero A. (2018). Comparative study of conventional and pressurized liquid extraction for recovering bioactive compounds from *Lippia citriodora* leaves. *Food Research International*. 105, 752 - 763. IF: 3,086 Posición: 21/130 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Leyva-Jimenez FJ, Lozano-Sánchez J, Borrás-Linares I, Cadiz-Gurrea ML, Mahnoodi-Khaledi E. (2019) Potential antimicrobial activity of honey phenolic compounds against Gram positive and Gram negative bacteria. *LWT - Food Science and Technology*, 101, 236-241. IF: 3,714 Posición: 23/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Lopez-Guarnido O, Urquiza-Salvat N, Saiz M, Lozano-Paniagua D, Rodrigo L, Pascual-Geler M, Lorente JA, Alvarez-Cubero MJ, Rivas, A. (2018). Bioactive compounds of the Mediterranean diet and prostate cancer. *The Aging Male*: 1-10. IF: 2,5. Posición: 30/76(Q2) Categoría UROLOGY & NEPHROLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Martinez-Peinado M, Rueda Robles A, Nogueras-Lopez F, Villalon Mir M, Oliveras Lopez M J, Navarro-Alarcon M. (2018). Serum zinc and copper concentrations and ratios in cirrhotic patients: correlation with severity index. *Nutricion Hospitalaria*, 35(3), 627-632. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Marziali S, Guerra E, Cerdan-Garcia C, Segura-Carretero A, Fiorenza Caboni M, Verardo, V. (2018). Effect of early lactation stage on goat colostrum: Assessment of lipid and oligosaccharide compounds. *International Dairy Journal*, 77, 65-72. IF: 2,201. Posición: 47/133(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Melguizo-Rodriguez L, Manzano-Moreno FJ, De Luna-Bertos E, Rivas A, Ramos-Torrecillas J, Ruiz, C, Garcia-Martinez O. (2018). Effect of olive oil phenolic compounds on osteoblast differentiation. *European Journal of Clinical Investigation*, 48(4), UNSP e12904. IF: 3,086. Posición: 32/154(Q1) Categoría: MEDICINE, GENERAL & INTERNAL.

Mesías M, Delgado-Andrade C, Morales, F.J. (2018). Acrylamide content in French fries prepared in households: A pilot study in Spanish homes. *Food Chemistry*, 260, 44-52. IF: 5.399. Posición: 7/135(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Molino S, Fernandez-Miyakawa M, Giovando S, Rufian-Henares, JA. (2018). Study of antioxidant capacity and metabolization of quebracho and chestnut tannins through in vitro gastrointestinal digestion-fermentation. *Journal of Functional Foods*, 49, 188-195. IF: 3,197. Posición: 33/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Moreno-Montoro M, Jauregi P, Navarro-Alarcon M, Olalla-Herrera M, Gimenez-Martinez R, Amigo L, Miralles B. (2018). Bioaccessible peptides released by in vitro gastrointestinal digestion of fermented goat milks. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 410(15), 3597-3606. IF: 3,307. Posición: 16/81(Q1) Categoría: CHEMISTRY, ANALYTICAL.

Moreno-Montoro M, Navarro-Alarcon M, Bergillos-Mec T, Gimenez-Martinez R, Sanchez-Hernandez S, Olalla-Herrera, M. (2018). Physicochemical, Nutritional, and Organoleptic Characterization of a Skimmed Goat Milk Fermented with the Probiotic Strain *Lactobacillus plantarum* C4. *Nutrients*, 10(5), 633. IF: 4,196. Posición: 18/83(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Nasti N, Borrás-Linares I, Lozano-Sánchez J, Švarc-Gaji J, Segura-Carretero A. (2018). Optimization of the extraction of phytochemicals from black mulberry (*morus nigra* L.) Leaves. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*.68, 282-292. IF:4.978. Posición: 15/138 (Q1) Categoría: ENGINEERING, CHEMICAL.

Navarro-Alarcon M, Villalon-Mir M, Jimenez C, Quesada-Granados J, Agil, A. (2018). Melatonin increases magnesium concentrations in white adipose tissue and T pancreas of diabetic obese rats. *Journal of Functional Foods*, 48, 167. IF: 3,470. Posición: 16/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pascual-Geler M, Urquiza-Salvat N, Cozar JM, Robles-Fernandez I, Rivas A, Martinez-Gonzalez L J, Ocaña-Peinado F M, Lorente JA, Alvarez-Cubero M J. (2018). The influence of nutritional factors on prostate cancer incidence and aggressiveness. *Aging Male*, 21(1), 31-39. IF: 2,5. Posición: 30/76(Q2) Categoría: UROLOGY & NEPHROLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Perez-Burillo S, Gimenez R, Rufian-Henares JA, Pastoriza, S. (2018). Effect of brewing time and temperature on antioxidant capacity and phenols of white tea: Relationship with sensory properties. *Food Chemistry*, 248, 111-118. IF: 5,399. Posición: 7/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Oliveras MJ, Quesada J, Rufian-Henares JA, Pastoriza S. (2018). Relationship between composition and bioactivity of persimmon and kiwifruit. *Food Research International*, 105, 461-472. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Pastoriza S, Jimenez-Hernandez N, D'Auria G, Francino MP, Rufian-Henares JA. (2018). Effect of Food Thermal Processing on the Composition of the Gut Microbiota. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66, 11500-11509. IF: 3,571. Posición: 28/135(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Rufian-Henares JA, Pastoriza, S. (2018). Towards an improved global antioxidant response method (GAR plus): Physiological-resembling in vitro digestion-fermentation method. *Food Chemistry*, 239, 1253-1262. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Perez-Burillo S, Rufian-Henares JA, Pastoriza, S. (2018). Towards an improved Global Antioxidant Response method (GAR plus): Physiological-resembling in vitro antioxidant capacity methods. *Food Chemistry*, 239, 1263-1272. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pimentel-Moral S, Borrás Linares I, Lozano Sánchez J, Arráez-Román D, Martínez-Ferez A, Segura Carretero A. (2018). Microwave-assisted extraction for hibiscus sabdariffa bioactive compounds. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. 156, 313-322. IF: 2.983 Posición: 105/267 (Q2) Categoría: PHARMACOLOGY AND PHARMACY.

Pimentel-Moral S, Borrás Linares I, Lozano Sánchez J, Arráez-Román D, Martínez-Ferez A, Segura Carretero A. (2018). Supercritical CO₂ extraction of bioactive compounds from hibiscus sabdariffa. *Journal of Supercritical Fluids*, 147, 213–221. IF: 3.481 Posición: 29/138 (Q1) Categoría: ENGINEERING, CHEMICAL.

Quesada-Granados J, Blanca-Herrera R, Pastoriza S, Rufian-Henares J, Navarro-Alarcon M, Samaniego-Sanchez C. (2018). Use of ISO 5495:2009 To Determine Sensory Preferences of Consumers of Spanish Red Wines with Designation of Origin. *American Journal of Enology and Viticulture*, 69(4), 334. IF: 1,765. Posición: 7/37(Q1) Categoría: HOR TICULTURE.

Riciputi Y, Diaz-de-Cerio E, Akyol H, Capanoglu E, Cerretani L, Caboni MF, Verardo Vito. (2018). Establishment of ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from industrial potato by-products using response surface methodology. *Food Chemistry*, 269, 258-263.

Rodríguez-Pérez C, Gómez-Caravaca AM, Guerra-Hernández E, Cerretani L, García-Villanova B, Verardo V. (2018). Comprehensive metabolite profiling of *Solanum tuberosum* L. (potato) leaves by HPLC-ESI-QTOF-MS. *Food Research International*, 112: 390-399. IF: 3,579 posición: 27/135 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Ruiz-Torralba A, Guerra-Hernandez EJ, García-Villanova B. (2018). Antioxidant capacity, polyphenol content and contribution to dietary intake of 52 fruits sold in Spain. *CYTA-Journal of*

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Food. 16(1), 1131-1138. IF: 1,371. Posición: 79/133(Q3) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Sanchez-Oliver A, Contreras-Calderon J, Puya-Braza J M, Guerra-Hernandez E. (2018). Quality analysis of commercial protein powder supplements and relation to characteristics declared by manufacturer. *Lwt-food Science and Technology* 97, 100-108. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Valenzuela A, Guerra-Hernandez E, Rufian-Henares JA, Marquez-Ruiz AB, Hougen HP, Garcia-Villanova B. (2018). Differences in non-enzymatic glycation products in human dentine and clavicle: changes with aging. *International Journal of Legal Medicine*, 132, 1749-1758. IF: 2,094. Posición: 4/17(Q1) Categoría: MEDICINE, LEGAL.

Verardo V, Glicerina V, Cocci E, Frenich AG, Romani S, Caboni MF. (2018). Determination of free and bound phenolic compounds and their antioxidant activity in buckwheat bread loaf, crust and crumb. *Lwt-Food Science and Technology*, 87, 217-224. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Verdura S, Cuyàs E, Lozano-Sánchez J, Bastidas-Vele, C, Llorach-Parés L, Fernández-Arroyo S, Hernández-Aguilera A, Joven J, Canals N, Bosch-Barrera J, Martín-Castillo B, Vellon, L, Sanchez-Martinez, Segura-Carretero A, Menendez, J.A. (2018). An olive oil phenolic is a new chemotype of mutant isocitrate dehydrogenase 1 (IDH1) inhibitors. *Carcinogenesis*, 20, 1-14. IF: 4,004 Posición: 72/230 (Q2) Categoría: ONCOLOGY.

2017

Alsaed AK, Segura Carretero A, K. Al-Ismaïl, H. Al-Domi, K Alabsi, T Rababa, R Ajo, R Daghmush, Bakhouché A, Lozano Sánchez J. (2017) Chemical composition of Nabali Jordanian olive oil. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*. 94. 109 - 116.

Cadiz Gurrea M, Borrás Linares I, Lozano Sanchez J, Joven J, Fernandez Arroyo S, Segura Carretero A. (2017). Cocoa and grape seed Byproducts as a source of antioxidant and anti-inflammatory proanthocyanidins. *International Journal of Molecular Science*. 18, 376 - 390. IF: 3,226 Posición: 54/166 (Q2) Categoría: CHEMISTRY/MULTIDISCIPLINARY.

Cueto M, Perez Burillo S, Rufian-Henares JA, Farroni AE, del Pilar Buera M. (2017). Toasting Time and Cooking Formulation Affect Browning Reaction Products Development in Corn Flakes. *Cereal Chemistry*, 94(3), 380-384. IF: 1,138. Posición: 46/71(Q3) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Delerue Matos C, Cvetanović A, Švarc Gajić J, Zeković Z, Mašković P, Đurović S, Zengin G, Lozano Sanchez J, Jakisic A. (2017). Chemical and biological insights on aronia stems extracts obtained by different extraction techniques: from wastes to functional products. *Journal of Supercritical Fluids*. 128, 173 - 181. IF: 2,991 Posición: 29/135 (Q1) Categoría: ENGINEERING/CHEMISTRY.

Delgado-Andrade C. (2017). Editorial overview: Functional foods and nutrition. *Current Opinion in Food Science*, 14, vii-viii. IF: 3.734. Posición: 11/133(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Delgado-Andrade, Pastoriza de la Cueva S, Peinado MJ, Rufian-Henares JA, Navarro PM, Rubio LA. (2017). Modifications in bacterial groups and short chain fatty acid production in the gut of healthy adult rats after long-term consumption of dietary Maillard reaction products. *Food Research International*, 100, 134-142. IF: 3,52. Posición: 14/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Diaz-de-Cerio E, Verardo V, Gomez-Caravaca AM, Fernandez-Gutierrez A, Segura-Carretero A. (2017). Health Effects of *Psidium guajava* L. Leaves: An Overview of the Last Decade. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(4), 897. IF: 3,687. Posición: 90/292(Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Hinojosa-Nogueira D, Muros J, Rufian-Henares JA, Pastoriza S. (2017). New Method to Estimate Total Polyphenol Excretion: Comparison of Fast Blue BB versus Folin-Ciocalteu Performance in Urine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65(20), 4216-4222. IF: 3,412. Posición: 18/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez B, Rivas A, Lorenzo, ML, Sanchez-Ortiz, A. (2017). Chemosensory characterization of virgin olive oils obtained from organic and conventional practices during fruit ripening. *Flavour and Fragrance Journal*, 32(4), 294-304. IF 1,95. Posición: 32/71(Q2) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Jimenez Sanchez C, Lozano Sánchez J, Bruggemann M, Neves Vieira M, Rodriguez Werner M, Schmalfuß E, Winterhalter P, Fernández Gutiérrez A, Segura Carretero A. (2017). Application and comparison of high-speed countercurrent chromatography and high-performance liquid chromatography in semi-preparative separation of decarboxymethyl oleuropein aglycone (3,4-DHPEA-EDA), a bioactive secoiridoid from extra-virgin olive oil. *European Journal of Lipids Science and Technology*, 119, 1500532, 1-10. IF: 2,145 Posición: 38/130 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez Sanchez C, Lozano Sánchez J, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A. (2017). Alternatives to conventional thermal treatments in fruit-juice processing. Part 1: techniques and applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57, 501 - 523. IF: 6,077 Posición: 2/125 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez Sanchez C, Lozano Sánchez J, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A. (2017). Alternatives to conventional thermal treatments in fruit-juice processing. Part 2: Effect on composition, phytochemical content, and physicochemical, rheological, and organoleptic properties of fruit juices. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 57, 637 - 652. IF: 6,077 Posición: 2/125 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez Sanchez C, Olivares Vicente M, Rodriguez Jimenez C, Herranz Lopez M, Lozano Sánchez J, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A, Encinar JA, Micol Molina V. (2017). Ampk modulatory activity of olive tree leaves phenolic compounds: bioassay-guided isolation on adipocyte model and in silico approach. *PLOS ONE* 1-22, IF: 2,806 Posición: 11/63 (Q1) Categoría: MULTIDISCIPLINARY SCIENCES.

Lozano Sánchez J, Bendini A, Di Lecce G, Valli E, Gallina Toscu T, Segura Carretero A. (2017). Macro and micro functional components of a spreadable olive by-product (pate) generated by new concept of two-phase decanter. *European Journal of Lipids Science and Technology*, 119, 16096-16107. IF: 2,145. Posición: 38/130 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Mahmoodi Khaledi E, Lozano Sanchez J, Bakhouché A, Habibi M, Sadeghian I, Segura Carretero A. (2017). Physicochemical properties and biological activities of honeys from different geographical and botanical origins in Iran. *European Food Research Technology*, 243, 1019 - 1030. IF: 1,664 Posición: 57/130 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Mesías M, Delgado-Andrade C. (2017). Melanoidins as a potential functional food ingredient. *Current Opinion in Food Science*, 14, 37-42. IF: 3.734. Posición: 11/133(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Moreno-Montoro M, Olalla-Herrera M, Rufian-Henares JA, Gimenez Martine, R, Miralles B, Bergillos T, Navarro-Alarcon M, Jauregi P. (2017). Antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial activity of fermented goat milk: activity and physicochemical property relationship of the peptide components. *Food & Function*, 8(8), 2783-2791. IF: 3,289. Posición: 20/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Noui A, Boudiar T, Bakhouché A, Contreras MM, Lozano-Sánchez J, Segura Carretero A, Laouer H, Akkal S. (2017). Chemical characterization of polyphenols from *Daucus muricatus* growing in Algeria by RP-UHPLCESI-QTOF-MS/MS. *Natural Product Research*. 2017. *Natural Product Research*, 1-5. IF: 1,828 Posición: 27/72 (Q3) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Panzella L, Perez-Burillo S, Pastoriza S, Martin MA, Cerruti P, Goya L, Ramos S, Rufian-Henares J A, Napolitano A, d'Ischia M. (2017). High Antioxidant Action and Prebiotic Activity of Hydrolyzed Spent Coffee Grounds (HSCG) in a Simulated Digestion-Fermentation Model: Toward the Development of a Novel Food Supplement. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65(31), 6452-6459. IF: 3,412. Posición: 18/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pastoriza de la Cueva S, Alvarez J, Vegvari, Montilla-Gomez J, Cruz-Lope, O, Delgado-Andrade C, Rufian-Henares, JA. (2017). Relationship between HMF intake and SMF formation in vivo: An animal and human study. *Molecular Nutrition & Food Research*, 61(3), 1600773. IF: 5,151. Posición: 5/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pastoriza de la Cueva S, Seiquer I, Mesias M, Rufian-Henares JA, Delgado-Andrade C. (2017). Evaluation of the Availability and Antioxidant Capacity of Maillard Compounds Present in Bread Crust: Studies in Caco-2 Cells. *Foods*, 6(1), 5.

Pastoriza S, Mesias M, Cabrera C, Rufian-Henares, J. A. (2017). Healthy properties of green and white teas: an update. *Food & Function*, 8(8), 2650-2662. IF: 3,289. Posición: 20/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pastoriza S, Perez-Burillo S, Delgado-Andrade C, Rufian-Henares JA. (2017). Characterization of commercial Spanish non-citrus juices: Antioxidant and physicochemical aspects. *Food Research International*, 100, 216-225. IF: 3,52. Posición: 14/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Pastoriza S, Perez-Burillo S, Rufian-Henares JA. (2017). How brewing parameters affect the healthy profile of tea. *Current Opinion in Food Science*, 14, 7-12. IF: 3,734. Posición: 11/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Reina de la Torre ML, Lopez Garcia de la Serrana H, Marti del Moral L, Palomares Bayo M, Navarro-Alarcon M. (2017). Increased Serum Al Levels in Hemodialysis Patients Kept Enhanced during a 2-Year Prospective Study. *Biological Trace Element Research*, 178(1), 7-13. IF: 2,361. Posición: 186/292(Q3) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Roncero-Ramos I, Mendiola-Lanao M, Pérez-Clavijo M, Delgado-Andrade C. (2017). Effects of different cooking methods on nutritional value and antioxidant activity of cultivated mushrooms. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 68(3), 287-297. IF: 2.317. Posición: 44/133(Q2). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Roncero-Ramos I, Delgado-Andrade C. (2017). The beneficial role of edible mushrooms in human health. *Current Opinion in Food Science*, 14, 122-128. IF: 3.734. Posición: 11/133(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Rueda A, Cantarero S, Seiquer I, Cabrera-Vique C, Olalla, M. (2017). Bioaccessibility of individual phenolic compounds in extra virgin argan oil after simulated gastrointestinal process. *Lwt-Food Science and Technology*, 75, 466-472. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

2016

Akyol H, Riciputi Y, Capanoglu E, Caboni MF, Verardo, V. (2016). Phenolic Compounds in the Potato and Its Byproducts: An Overview. *International Journal of Molecular Sciences*, 17(6), 835. IF: 3,687. Posición: 90/292(Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Arques MC, Pastoriza S, Delgado-Andrade C, Clemente A, Rufian-Henares JA. (2016). Relationship between Glycation and Polyphenol Content and the Bioactivity of Selected Commercial Soy Milks. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(8), 1823-1830. IF: 3,412. Posición: 18/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Barea-Álvarez M, Delgado-Andrade C, Haro A, Olalla M, Seiquer I, Rufián-Henares, JA. (2016). Subtropical fruits grown in Spanish and elsewhere: a comparison of mineral profiles. *Journal of Food Composition and Analysis*, 48, 34-40. IF: 2.752. Posición: 24/129(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Benhammou S, Heras-Gonzalez L, Ibanez-Peinado D, Barcelo C, Hamdan M, Rivas A, Mariscal-Arcas M, Olea-Serrano F, Monteagudo C. (2016). Comparison of Mediterranean diet compliance between European and non-European populations in the Mediterranean basin. *Appetite*, 107, 521-526. IF: 3,174. Posición: 13/51(Q2) Categoría: BEHAVIORAL SCIENCES.

Betim Cazarin CB, Rodriguez-Nogales A, Algieri F, Utrilla MP, Rodriguez-Cabezas ME, Garrido-Mesa J, Guerra-Hernandez E, de Campos Braga, PA, Reyes Reyes FG, Marostica MR Jr, Galvez, J. (2016). Intestinal anti-inflammatory effects of *Passiflora edulis* peel in the dextran sodium sulphate model of mouse colitis. *Journal of Functional Foods*, 26, 565-576. IF: 3,47. Posición: 16/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Campos-Jara, C., Martínez-Salazar, C., Carrasco-Alarcón, V., Arcay-Montoya, R., Ramírez-Campillo, R., Mariscal-Arcas, M., Jerez-Mayorga, D., & Silva-Grigoletto, M. E. D. (2016). Efecto

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

de 8 semanas de corriente TENS modificada y la corriente rusa, sobre la fuerza muscular y la composición corporal. *Revista Andaluza de Medicina del Deporte*, 9(1), 3-6.

Castro Aguilar-Tablada T, Navarro-Alarcon M, Quesada Granados J, Samaniego Sanchez C, Rufian-Henares J.A, Nogueras-Lopez, F. (2016). Ulcerative Colitis and Crohn's Disease Are Associated with Decreased Serum Selenium Concentrations and Increased Cardiovascular Risk. *Nutrients*, 8(12), 780-788. IF: 4,196. Posición: 18/133(Q1) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Danesi F, Gomez-Caravaca A M, de Biase D, Verardo V, Bordoni, A. (2016). New insight into the cholesterol-lowering effect of phytosterols in rat cardiomyocytes. *Food Research International*, 89, 1056-1063. IF: 3,52. Posición: 14/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Delgado-Andrade C. (2016). Carboxymethyllysine: Thirty years of investigation in the field of AGEs formation. *Food and Function*, 7, 46-57. IF: 3.247. Posición: 15/129(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Delgado-Andrade C, Olía, R, Jiménez-López JA, Clemente A. (2016). Aspectos nutricionales y beneficiosos para la salud humana de las leguminosas. *Arbor*, 192 (779): a313. doi: <http://dx.doi.org/10.3989/arbor.2016.779n3003>. IF: 0.105. Posición: 438/648(Q3). Categoría: CULTURAL STUDIES.

Diaz-de-Cerio E, Gomez-Caravaca AM, Verardo V, Fernandez-Gutierrez A, Segura-Carretero A. (2016). Determination of guava (*Psidium guajava* L.) leaf phenolic compounds using HPLC-DAD-QTOF-MS. *Journal of Functional Foods*, 22, 376-388. IF: 3,47. Posición: 16/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Diaz-de-Cerio E, Verardo V, Gomez-Caravaca AM, Fernandez-Gutierrez, Segura-Carretero, A. (2016). Exploratory Characterization of Phenolic Compounds with Demonstrated Anti-Diabetic Activity in Guava Leaves at Different Oxidation States. *International Journal of Molecular Sciences*, 17(5), 699. IF: 3,687. Posición: 90/292(Q2) Categoría: BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY.

Egger L, Ménard O, Delgado-Andrade C, Alvito P, Balance S, Brodkorb A, Cattenoz T, Clemente A, Comi I, Dupont D, Le Feunteun S, Karakaya S, Lesmes U, Mackie AR, Martins C, Miralles B, Murray BS, Picariello G, Simsek S, Recio I, Rigby N, Stoffers H, Tavares A, Turgeon, S, Ulleberg Ek, Vegarud, Ge, Vergères G, Portmann R. (2016). The Harmonized Infogest in vitro digestion protocol: From Knowledge to Action. *Food Research International*, 88, 217-225. IF: 3.086. Posición: 21/129(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Garcia-Martinez O, De Luna-Bertos E, Ramos-Torrecillas J, Ruiz C, Milia E, Lorenzo ML, Jimenez, B, Sanchez-Ortiz A, Rivas, A. (2016). Phenolic Compounds in Extra Virgin Olive Oil Stimulate Human Osteoblastic Cell Proliferation. *Plos One*, 11(3), e0150045. IF: 2,766. Posición: 15/64(Q1) Categoría: MULTIDISCIPLINARY SCIENCES.

Garcia-Salas P, Verardo V, Gori A, Caboni MF, Segura-Carretero A, Fernandez-Gutierrez A. (2016). Determination of lipid composition of the two principal cherimoya cultivars grown in Andalusian Region. *Lwt-Food Science and Technology*, 65, 390-397. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Gomez-Caravaca AM, Lopez-Cobo A, Verardo V, Segura-Carretero A, Fernandez-Gutierrez A. (2016). HPLC-DAD-q-TOF-MS as a powerful platform for the determination of phenolic and other polar compounds in the edible part of mango and its by-products (peel, seed, and seed husk). *Electrophoresis*, 37(7-8), 1072-1084. IF: 2,569. Posición: 35/79(Q2) Categoría: BIOCHEMICAL RESEARCH METHODS.

Jiménez Sánchez C, Lozano Sánchez J, Rodriguez Perez C, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A. (2016). Comprehensive, untargeted, and qualitative RP-HPLC-ESI-QTOF/MS2 metabolite profiling of green asparagus (*Asparagus officinalis*). *Journal of Food Composition and Analysis*. 46, 78 - 87. IF: 2,752 Posición: 24/123 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez-Zamora A, Delgado-Andrade C, Rufian-Henares JA. (2016). Antioxidant capacity, total phenols and color profile during the storage of selected plants used for infusion. *Food Chemistry*, 199, 339-346. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Monteagudo C, Mariscal-Arcas M, Heras-Gonzalez L, Ibañez-Peinado D, Rivas A, Olea-Serrano F. (2016). Effects of maternal diet and environmental exposure to organochlorine pesticides on newborn weight in Southern Spain. *Chemosphere*. 2016 Aug; 156:135-142. doi: 10.1016/j.chemosphere.2016.04.103. Epub 2016 May 9. IF: 4,208. Posición: 32/229(Q1) Categoría: ENVIRONMENTAL SCIENCES.

Muros JJ, Briones M, Rodriguez G, Bouzas PR, Gimenez R, Cabrera-Vique C. (2016). Double burden of malnutrition in rural and urban Guatemalan schoolchildren. *Nutricion Hospitalaria*, 33(2), 345-350. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Roncero-Ramos I, Pastoriza S, Navarro MP, Delgado-Andrade C. (2016). Assessing the effects of model Maillard compound intake on iron, copper and zinc retention and tissue delivery in adult rats. *Food and Function*, 7, 164-170. IF: 3.247. Posición: 15/129(Q1). Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.

Tabanelli G, Verardo V, Pasini F, Cavina P, Lanciotti R, Caboni MF, Gardini F, Montanari C. (2016). Survival of the functional yeast *Kluyveromyces marxianus* B0399 in fermented milk with added sorbic acid. *Journal of Dairy Science*, 99(1), 120-129. IF: 2,749. Posición: 4/60(Q1) Categoría: AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE.

Verardo V, Gomez-Caravaca AM, Marconi E, Segura-Carretero A, Garrido-Frenich A, Fernandez-Gutierrez A. (2016). Determination of lipophilic and hydrophilic bioactive compounds in raw and parboiled rice bran. *Rsc Advances*, 6(56), 50786-50796. IF: 2,936. Posición: 71/171(Q2) Categoría: CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY.

2015

Agil A, Elmahallawy EK, Rodriguez-Ferrer JM, Adem A, Bastaki SM, Al-abbadi I, Fino Solano YA, Navarro-Alarcon M. (2015). Melatonin increases intracellular calcium in the liver, muscle, white adipose tissues and pancreas of diabetic obese rats. *Food & Function*, 6(8), 2671-2678. IF: 3,289. Posición: 20/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Alvarez-Cubero MJ, Pascual-Geler M, Rivas A, Martinez-Gonzalez LJ, Saiz M, Lorente JA, Cozar JM. (2015). Lifestyle and dietary factors in relation to prostate cancer risk. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(7), 805-810. IF: 2,317. Posición: 44/133(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Bakhouché A, Lozano Sánchez J, Bengannad M, Fernández Gutiérrez A, Segura Carretero A (2015). Time course of Algerian Azeradj extra-virgin olive oil quality during olive ripening. *European Journal of Lipids Science and Technology*. 117(3)389 - 397. IF: 1,812. Posición: 36/123 (Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Benhammou S, Monteagudo C, Mariscal-Arcas M, Ortega V, Rivas A, Ortega E, Lorenzo L, Olea-Serrano F (2015). Adherence to the Mediterranean Diet and Hydration in Spanish and Moroccan Populations. *Nutricion Hospitalaria*, 32(6), 2749-2756. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Bergillos-Meca T, Cabrera-Vique C, Artacho R, Moreno-Montoro M, Navarro-Alarcon M, Olalla M, Gimenez R, Seiquer I, Ruiz-Lopez MD. (2015). Does *Lactobacillus plantarum* or ultrafiltration process improve Ca, Mg, Zn and P bioavailability from fermented goats' milk? *Food Chemistry*, 187, 314-321. IF: 3,412. Posición: 18/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Bergillos-Meca T, Cabrera-Vique C, Artacho R, Moreno-Montoro M, Navarro-Alarcon M, Olalla M, Gimenez R, Ruiz-Lopez, MD. (2015). Influence of milk ultrafiltration on Ca, Mg, Zn and P levels in fermented goats' milk. *Small Ruminant Research*, 124, 95-100. IF: 0,974. Posición: 32/60(Q3) Categoría: AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE.

Bergillos-Meca T, Costabile A, Walton G, Moreno-Montoro M, Ruiz-Bravo, A, Ruiz-Lopez, M.D. (2015). In vitro evaluation of the fermentation properties and potential probiotic activity of *Lactobacillus plantarum* C4 in batch culture systems. *Lwt-Food Science and Technology*, 60(1), 420-426. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Borrás Linares I, Pérez Sánchez A, Lozano Sánchez J, Barrajon Catalán E, Arráez Román D, Cifuentes A, Micol Molina V, Segura Carretero A. (2015). A bioguided identification of the active compounds that contribute to the antiproliferative/cytotoxic effects of rosemary extract on colon cancer cells. *Food and Chemical Toxicology*. 80, 215 - 222. IF: 2,895 Posición: 14/123 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Cabrera-Vique C, Navarro-Alarcon M, Rodriguez Martinez C, Fonolla-Joya, J. (2015). Hypotensive Effect of an Extract of Bioactive Compounds of Olive Leaves: Preliminary Clinical Study. *Nutricion Hospitalaria*, 32(1), 242-249. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Cabrera-Vique C, Briones M, Muros J, Seiquer I, Sanchez J, Rodriguez G, Gimenez, R. (2015). A pilot duplicate diet study on manganese, selenium and chromium intakes in institutionalised children and adolescents from Guatemala. *British Journal of Nutrition*, 114(10), 1604-1611. IF: 3,657. Posición: 23/81(Q2) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Cierniewska-Zytkiewicz H, Pasini F, Verardo V, Brys J, Koczon P, Caboni MF. (2015). Changes of the lipid fraction during fruit development in hazelnuts (*Corylus avellana* L.) grown in Poland. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 117(5), 710-717. IF: 2,2. Posición: 48/133(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Ciemniewska-Zytkiewicz H, Verardo V, Pasini F, Brys J, Koczon, P, Caboni MF. (2015). Determination of lipid and phenolic fraction in two hazelnuts (*Corylus avellana* L.) cultivars grown in Poland. *Food Chemistry*, 168, 615-622. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Contreras-Calderon J, Guerra-Hernandez EJ, García-Villanova B. (2015). Modification of Nutritional Value during Storage of Infant Formulas Elaborated with Different Intact and Partially Hydrolyzed Proteins and Carbohydrates. *Vitae*, 22(2), 87-100.

Danesi F, Gomez-Caravaca A M, de Biase D, Verardo V, Bordoni, A. (2016). New insight into the cholesterol-lowering effect of phytosterols in rat cardiomyocytes. *Food Research International*, 89, 1056-1063. IF: 3,52. Posición: 14/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

De Montijo-Prieto S, Moreno E, Bergillos-MecaT, Lasserrot A, Ruiz-Lopez MD, Ruiz-Bravo A, Jimenez-Valera M. (2015). A *Lactobacillus plantarum* strain isolated from kefir protects against intestinal infection with *Yersinia enterocolitica* O9 and modulates immunity in mice. *Research in Microbiology*, 166(8), 626-632. IF: 2,372. Posición: 67/125(Q3) Categoría: MICROBIOLOGY.

Diaz-de-Cerio E, Verardo V, Gomez-Caravaca AM, Fernandez-Gutierrez A, Segura-Carretero A. (2015). Determination of Polar Compounds in Guava Leaves Infusions and Ultrasound Aqueous Extract by HPLC-ESI-MS. *Journal of Chemistry*, 250919. IF: 1,726. Posición: 97/171(Q3) Categoría: CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY.

El Haouhay N, Samaniego-Sanchez C, Asehraou A, Villalon-Mir M, Lopez-Garcia de la Serrana H. (2015). Microbiological characterization of Picholine variety olives and analysis of olive oil produced in traditional oil mills in Morocco. *Cyta-Journal of Food*, 13(1), 107-115. IF: 1,371. Posición: 79/133(Q3) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Gomez-Caravaca AM, Verardo V, Candigliota T, Marconi E, Segura-Carretero A, Fernandez-Gutierrez A, Caboni MF. (2015). Use of air classification technology as green process to produce functional barley flours naturally enriched of alkylresorcinols, beta-glucans and phenolic compounds. *Food Research International*, 73, 88-96. IF: 3,52. Posición: 14/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Guerra E, Verardo V, Caboni MF. (2015). Determination of bioactive compounds in cream obtained as a by-product during cheese-making: Influence of cows' diet on lipid quality. *International Dairy Journal*, 42, 16-25. IF: 2,201. Posición: 47/133(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Hernandez-Ruiz A, Garcia-Villanova B, Guerra Hernandez EJ, Amiano P, Azpiri M, Molina-Montes E. (2015). Description of Indexes Based on the Adherence to the Mediterranean Dietary Pattern: A Review. *Nutricion Hospitalaria*, 32(5), 1872-84. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Jiménez Sánchez C, Lozano Sánchez J, Gabaldón Hernández JA, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A. (2015). RP-HPLC-ESI-QTOF/MS2 based strategy for the comprehensive metabolite profiling of *Sclerocarya birrea* (marula) bark. *Industrial Crops and Products*. 71, 214 - 234. IF: 2,837. Posición: 9/81 (Q1) Categoría: AGRONOMY.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Jiménez Sánchez C, Lozano Sánchez J, Martí N, Saura D, Valero M, Segura Carretero A, Fernández Gutiérrez A. (2015). Characterization of polyphenols, sugars, and other polar compounds in persimmon juices produced under different technologies and their assessment in terms of compositional variations. *Food Chemistry*. 182, 282 - 291. IF: 3,391 Posición: 8/123 (Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Jimenez B, Sanchez-Ortiz A, Lorenzo ML, Rivas, A. (2015). Effect of Agronomical Practices on the Nutritional Quality of Virgin Olive Oil at Different Ripening Stages. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 92(10), 1491-1501. IF 1,601. Posición: 39/71(Q3) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Jimenez-Zamora A, Pastoriza S, Rufian-Henares JA. (2015). Revalorization of coffee by-products. Prebiotic, antimicrobial and antioxidant properties. *Lwt-Food Science and Technology*, 61(1), 12-18. IF: 3,129. Posición: 24/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Leonardo-Mendonca RC, Martinez-Nicolas A, de Teresa Galvan C, Ocana-Wilhelmi J, Rusanova I, Guerra-Hernandez E, Escames G, Acuña-Castroviejo D. (2015). The benefits of four weeks of melatonin treatment on circadian patterns in resistance-trained athletes. *Chronobiology International*, 32(8), 1125-1134. IF: 2,643. Posición: 22/85(Q2) Categoría: BIOLOGY.

Lopez-Guarnido O, Alvarez-Cubero MJ, Saiz M, Lozano D, Rodrigo L, Pascual M, Cozar JM, Rivas A. (2015). Mediterranean diet adherence and prostate cancer risk. *Nutricion Hospitalaria*, 31(3), 1012-1019. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Maldonado-Lobon, J. A., Diaz-Lopez, M. A., Carputo, R., Duarte, P., Diaz-Ropero, M. P., Valero, A. D., Sanudo, A., Sempere, L., Ruiz-Lopez, M. D., Banuelos, O., Fonolla, J., & Olivares Martin, M. (2015). *Lactobacillus fermentum* CECT 5716 Reduces Staphylococcus Load in the Breastmilk of Lactating Mothers Suffering Breast Pain: A Randomized Controlled Trial. *Breastfeeding Medicine*, 10(9), 425-432. IF: 1,951. Posición: 45/82(Q3) Categoría: OBSTETRICS & GYNECOLOGY.

Mariscal-Arcas M, Monteagudo C, Hernandez-Elizondo J, Benhammou S, Lorenzo ML, Olea-Serrano F. (2015). Differences in food intake and nutritional habits between Spanish adolescents who engage in ski activity and those who do not. *Nutricion Hospitalaria*, 31(2), 936-943. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

Martinez-Tome M, Murcia MA, Mariscal M, Lorenzo ML, Gomez-Murcia V, Bibiloni M, Jimenez-Monreal AM. (2015). Evaluation of antioxidant activity and nutritional composition of flavoured dehydrated soups packaged in different formats. Reducing the sodium content. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 52(12), 7850-7860. IF: 1,797. Posición: 66/133(Q2) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Monteagudo C, Mariscal-Arcas M, Rivas A, Lorenzo-Tovar ML, Tur JA, Olea-Serrano F. Proposal of a Mediterranean Diet Serving Score. *PLoS One*, 2015 Jun 2;10(6): e0128594. doi: 10.1371/journal.pone.0128594. eCollection 2015. IF: 3,057. Posición: 11/63(Q1) Categoría: MULTIDISCIPLINARY SCIENCES.

Monteagudo C, Tellez F, Heras-Gonzalez L., Ibanez-Peinado, Mariscal-Arcas M, Olea-Serrano F. (2015). School dietary habits and incidence of dental caries. *Nutricion Hospitalaria*, 32(1), 383-388. IF: 0,747. Posición: 68/81(Q4) Categoría: NUTRITION & DIETETICS.

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Montoya S, Salgado AC, Lorenzo ML, Ortega E (2015). Sodium/potassium relationship in biofortified cucumber. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 26(5), 52-55. IF: 0,299. Posición: 118/130(Q4) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Moreno-Montoro M, Olalla-Herrer, M, Gimenez-Martinez R, Navarro-Alarcon M, Rufian-Henares JA. (2015). Phenolic compounds and antioxidant activity of Spanish commercial grape juices. *Journal of Food Composition and Analysis*, 38, 19-26. IF: 2,956. Posición: 32/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Moreno-Montoro M, Olalla M, Gimenez-Martinez R, Bergillos-Meca T, Ruiz-Lopez, MD, Cabrera-Vique C, Artacho R, Navarro-Alarcon, M. (2015). Ultrafiltration of skimmed goat milk increases its nutritional value by concentrating nonfat solids such as proteins, Ca, P, Mg, and Zn. *Journal of Dairy Science*, 98(11), 7628-7634. IF: 2,749. Posición: 4/60(Q1) Categoría: AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE.

Muros J J, Zabala M, Oliveras-Lopez MJ, Bouzas PR, Knox E, Rufian-Henares JA, de la Serrana, HL. (2015). Effect of Physical Activity, Nutritional Education, and Consumption of Extra Virgin Olive Oil on Lipid, Physiological, and Anthropometric Profiles in a Pediatric Population. *Journal of Physical Activity & Health*, 12(9), 1245-1252. IF: 1,723. Posición: 71/157(Q2) Categoría: PUBLIC, ENVIRONMENTAL & OCCUPATIONAL HEALTH.

Ochando-Pulido JM, Verardo V, Segura-Carretero A, Martinez-Ferez, A. (2015). Analysis of the concentration polarization and fouling dynamic resistances under reverse osmosis membrane treatment of olive mill wastewater. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 31, 132-141. IF: 4,841. Posición: 39/171(Q1) Categoría: CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY.

Ochando-Pulido JM, Verardo V, Segura-Carretero A, Martinez-Ferez A. (2015). Technical optimization of an integrated UF/NF pilot plant for conjoint batch treatment of two-phase olives and olive oil washing wastewaters. *Desalination*, 364, 82-89. IF: 6,603. Posición: 8/137(Q1) Categoría: ENGINEERING, CHEMICAL.

Olivares Arias V, Valverde Som L, Quiros Rodriguez V, Garcia Romero R, Munoz N, Navarro Alarcon M, Cabrera Vique C. (2015). Nickel in food and influencing factors in its levels, intake, bioavailability and toxicity: a review. *Cyta-Journal of Food*, 13(1), 87-101. IF: 1,371. Posición: 79/133(Q3) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Palacin-Arce A, Monteagudo C, Beas-Jimenez JD, Olea-Serrano F, Mariscal-Arcas, M. (2015). Proposal of a Nutritional Quality Index (NQI) to Evaluate the Nutritional Supplementation of Sportspeople. *Plos One*, 10(5), e0125630. IF: 2,766. Posición: 15/64(Q1) Categoría: MULTIDISCIPLINARY SCIENCES.

Pastoriza S, Rufian-Henares JA, Delgado-Andrade C. (2015). Effects of long-term consumption of standard diets including glucose-lysine model glycated compounds on the antioxidant status of adult rats. *Food Chemistry*, 183, 283-290. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Quintana AV, Olalla-Herrera M, Ruiz-Lopez MD, Moreno-Montoro M, Navarro-Alarcon M. (2015). Study of the effect of different fermenting microorganisms on the Se, Cu, Cr, and Mn

LÍNEA 1. Diseño, Calidad y Seguridad Alimentaria
Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos

contents in fermented goat and cow milks. *Food Chemistry*, 188, 234-239. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Ramirez-Anaya JP, Samaniego-Sanchez C, Claudia Castaneda-Saucedo, M, Villalon-Mir M, Lopez-Garcia de la Serrana H. (2015). Phenols and the antioxidant capacity of Mediterranean vegetables prepared with extra virgin olive oil using different domestic cooking techniques. *Food Chemistry*, 188, 430-438. IF: 4,946. Posición: 5/72(Q1) Categoría: CHEMISTRY, APPLIED.

Seiquer I, Rueda A, Olalla M, Cabrera-Vique C. (2015). Assessing the bioavailability of polyphenols and antioxidant properties of extra virgin argan oil by simulated digestion and Caco-2 cell assays. Comparative study with extra virgin olive oil. *Food Chemistry*, 188, 496-503. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Verardo V, Cevoli C, Pasini F, Gomez-Caravaca AM, Marconi E, Fabbri A, Caboni MF. (2015). Analysis of Oligomer Proanthocyanidins in Different Barley Genotypes Using High-Performance Liquid Chromatography-Fluorescence Detection-Mass Spectrometry and Near-Infrared Methodologies. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63(16), 4130-4137. IF: 3,412. Posición: 18/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Verardo V, Riciputi Y, Garrido-Frenich, Caboni MF. (2015). Determination of free and bound phenolic compounds in soy isoflavone concentrate using a PFP fused core column. *Food Chemistry*, 185, 239-244. IF: 4,946. Posición: 7/133(Q1) Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.