



Tecnologia de Productes Vegetals

Grup consolidat 2009 SGR 781 GENCAT.

Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària – Universitat de Lleida

Avda. Rovira Roure, 191, 25198 Lleida.

Science daily

El grup es focalitza en l'aplicació d'antioxidants naturals i la prevenció de micotoxines en aliments.

Investigador Principal:

Vicente Sanchis Almenar

vsanchis@tecal.udl.cat

<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/personal/sanchis.html>

Marin Sillue, Sonia

Motilva Casado, Ma. Josefa

Pique Ferre, Ma. Teresa

Ramos Girona, Antonio J

Romero Fabregat, Maria Paz

Sala Martí, Nuria

Torres Grifó, Mercè

Macia Puig, Maria Alba

Crespo Sempere, Ana

Cano Sancho, German

Casanovas Castro, Maria

Estiarte Piñol, Nuria

Garcia, Daiana

Garcia Cela, Maria Esther

Gonzalez Arias, Cyndia A

Serra Maqueda, Aida

Rubió Piqué, Laura

Vidal Corominas, Arnau

Borrás Gaya, Xenia

Principals projectes científics

Aceite de oliva virgen y funcionalidad de la HDL. Optimización de la composición fenólica del aceite y evaluación de la biodisponibilidad. UdL. Código oficial: AGL2009-13517-C03-02. (IP. M.J. Motilva)

Desarrollo de nuevas metodologías y tecnologías emergentes de evidenciación de la eficacia de alimentos con propiedades de salud, para la reducción de riesgos de patologías crónicas en la edad media de la vida (HENUFOOD). Código oficial: CEN-20101016 (Programa CENIT-2010) (IP. M.J. Motilva)


Guía para la sustanciación de declaraciones de salud en alimentos: Funciones inmune, cognitiva y síndrome metabólico (INCOMES). Convocatoria INNPRONTA 2011 (CDTI) (IP. M.J. Motilva)


Novel, multidisciplinary and integrated strategies to reduce mycotoxin contamination in the food and feed chain worldwide (MYCORED). UdL. Código oficial: KBBE-2007-2-5-05. (IP V. Sanchis)


Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks (BASELINE). UdL. Código oficial: KBBE 222738 (IP V. Sanchis)

Cambio climático y nuevos hábitos alimentarios: Nuevos escenarios con impacto potencial sobre el riesgo de micotoxinas en España (MYCOTOXCHANGE). UdL. Código oficial: AGL2010-22182-C04-04. (IP S. Marín)

Publicacions científiques internacionals (algunes de les més recents)

 Macia, A., Motilva, M.J., Romero, M.P., Labrador, A., Dominguez, A., Peiró, L.I. 2012. Improved liquid-chromatography tandem mass spectrometry method for determining the bioactive dipeptides, carnosine and anserine: Application to analysis in chicken broth. *Talanta* **93**: 293-300

 Serra, A., Rubió, L., Borrás, X., Macià, A., Romero, M.P., Motilva, M.J. 2012. Distribution of olive oil phenolic compounds in rat tissues after administration of a phenolic extract from olive cake. *Molecular Nutrition and Food Research* **56**: 486-496.

 Cano-Sancho, G., Ramos, A.J., Marin, S., Sanchis, V. 2012. Occurrence of fumonisins in Catalonia (Spain) and an exposure assessment of specific population groups. *Food Additives and Contaminants-part A* **29**: 799-808.

 García-Cela, E., Ramos, A.J., Sanchis, V., Marin, S. 2012. Emerging risk management metrics in food safety: FSO, PO. How do they apply to the mycotoxin hazard? *Food Control* **25**: 797-808

Darrera tesi doctoral llegida

Maria Casanovas Castro. 2012. Metabolismo de compuestos fenólicos en olivas y estudio de aceites de oliva singulares de la provincia de Lleida. Directores: A. Macià i M.P. Romero.

