

III CONGRESO NACIONAL DE CALIDAD ALIMENTARIA

AGRÍCOLA, GANADERA Y PESQUERA

EXPOSICIÓN DE PÓSTERS

PRESENCIA DE FIBRAS GIGANTES EN EL MÚSCULO LONGÍSIMO DEL CERDO

F. Gil Cano , V. Vicente Calderón, C. Sánchez Collado, M. Galián Jiménez, B. Peinado Ramón, G. Ramírez Zarzosa y J.Mª Vázquez Autón

¿QUÉ PUEDE APORTAR EL ANÁLISIS DE FIBRAS MUSCULARES A LA CALIDAD DE LA CARNE EN EL CERDO?

F. Gil Cano , V. Vicente Calderón, C. Sánchez Collado, M. Galián Jiménez, B. Peinado Ramón, b. López Albors y J.Mª Vázquez Autón

TRANSMISIÓN Y RECUPERACIÓN DE POLIFENOLES DE ROMERO EN LECHE DE CABRA MURCIANO-GRANADINA

C. Martínez, M.I. Moñino, Mª J. Jordán, A. Lafuente, M. Quílez y José A. Sotomayor

DETERMINACIÓN DE POLIFENOLES EN CARNE DE CORDERO SAGUREÑO ALIMENTADO CON SUBPRODUCTOS DE ROMERO

C. Martínez, M.I. Moñino, Mª J. Jordán, A. Lafuente, M. Quílez y José A. Sotomayor

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIESFAFILOCÓCICA DE POLIFENOLES EN EMULSIONES CON PROTEÍNA

R. Carbó, j. Santas , J. Pérez y M.P. Almajano

EFFECTO DEL SISTEMA DE EXPLOTACIÓN DEL CERDO CH EN LA PRODUCCIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS DE ALTO VALOR ECONÓMICO

Miguel Galián y A. Poto

INFLUENCIA DEL PH EN LAS PROPIEDADES DE COLOR Y CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA DE LA CARNE DEL CERDO CHATO MURCIANO, EXPLOTADO AL AIRE LIBRE

Miguel Galián, A. Poto y B. Peinado

NIVELES DE HIERRO EN LA CARNE DE CERDO CHATO MURCIANO. EFECTO DEL SISTEMA DE EXPLOTACIÓN

Miguel Galián, A. Poto y B. Peinado

APTITUD DE LA GRASA SUBCUTÁNEA E INTRAMUSCULAR DEL CERDO CHATO MURCIANO DESTINADA A LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TRANSFORMADOS.

Miguel Galián, A. Poto y B. Peinado

PROPUESTA PARA LA CONSTITUCIÓN DE DENOMINACIONES DE CALIDAD EN LA CARNE DE CERDO CH Y SUS PRODUCTOS TRANSFORMADOS

Miguel Galián, A. Poto y B. Peinadoos

TIERRA CULTA. ACCIÓN CONJUNTA DE COOPERACIÓN: 9 GDR ANDALUCIA

Carmen Ramírez Valiente

CONTROL MICROBIOLÓGICO Y POR FOTOLUMINISCENCIA DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES: DOS SISTEMAS EFICACES PERO NO EQUIVALENTES

Juan F.Rodríguez, Mª A. Sánchez y Pilar Álvarez

III CONGRESO NACIONAL DE CALIDAD ALIMENTARIA

AGRÍCOLA, GANADERA Y PESQUERA

EFFECTO DEL GENOTIPO SOBRE EL CONTENIDO EN AZÚCARES SOLUBLES Y ÁCIDOS ORGÁNICOS EN HÍBRIDOS DE UVA DE MESA (*V VINIFERA*)

María Pilar Hellín García

PRETRATAMIENTO CON UV-C PARA MANTENER LA CALIDAD DE SANDÍA MÍNIMAMENTE PROCESADA

P.A. Robles, G.B. Martínez Hernández, A. Tomás-Callejas, P.A. Gómez, F. Artés-Hernández y F. Artés

METODOLOGÍA PARA DETERMINAR LAS NECESIDADES HÍDRICAS EN CULTIVOS HORTOFLORENTALES INTENSIVOS COMO FACTOR DE CALIDAD ALIMENTARIA

Juan Pedro García Bernal

DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE FERTIRRIEGO PARA CULTIVOS DE TOMATE PROTEGIDO, BASADAS EN CRITERIOS DE EFICIENCIA

Juan Pedro García Bernal

FACTORES INFLUYENTES EN LA CALIDAD DE VINOS TINTOS CON CRIANZA D.O.JUMILLA

Pedro Rodríguez Rodríguez

ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DEL CRUCE CHATO MURCIANO X LARGE WHITE EXPLOTADOS EN SISTEMA EXTENSIVO

B. Peinado, A. Poto y B. Peinado

ESTUDIO DEL COLOR DEL HUEVO DE GALLINA MURCIANA

B. Peinado, A. Poto y B. Peinado

ESTUDIO COMPARATIVO DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DEL CABRITO MURCIANO-GRANADINO Y BLANCO CELTIBÉRICO

B. Peinado, A. Poto y B. Peinado

IMPLICACIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DE BAJO PESO MOLECULAR EN EL POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE VINOS TINTOS ESPAÑOLES

M^a Luisa González-Sanjosé, M^a Dolores Rivero-Pérez y Pilar Muñiz

ANÁLISIS EXPLORATORIO DEL CONOCIMIENTO Y LA INTENCIÓN DE COMPRA DE LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Macario Rodríguez - Entrena & Samir Sayadi

ADAPTABILIDAD TECNOLÓGICA DE LECHE DE CABRAS MURCIANO-GRANADINAS SUPLEMENTADAS CON TOMATE (*Lycopersicon esculentum*)/ Y REMOLACHA (*Beta vulgaris*)

E. Zarandini, M.B. López, M.D. Mejías, F. Hernández, J. Madrid, M.D. Garrido y J. Laencina.