



## ISRAEL MUÑOZ MORENO

Generado desde: IRTA, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Fecha del documento: 18/06/2019

**v 1.4.0**

9914f4356c694eaf4251517a7efdd698

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Total Pub. (WoS): 25 | Total Citation: 181 (to date of: 2019-02-21) | Total Pub. (Wos Core): 25 | Total Citation: 174 (to date of: 2019-02-21) | Average number of citation/doc (WoS): 7.24 | Average number of citation/doc (Wos Core): 6.96 | Total of Pub. Q1: 21 | - Total of Pub. Q1: 21 (ISI) | - Total of Pub. Q1: 21 (Scimago) | Total of Pub. Q1 (last 10 years): 20 | - Total of Pub. Q1 (last 10 years): 20 (ISI) | - Total of Pub. Q1 (last 10 years): 20 (Scimago) | Total of Pub. D1: 18 | - Total of Pub. D1: 4 (ISI) | - Total of Pub. D1: 18 (Scimago) | H index(WoS): 8 (to date of: 2019-02-21) | H index(Wos Core): 8 (to date of: 2019-02-21)



## ISRAEL MUÑOZ MORENO

Apellidos: **MUÑOZ MORENO**  
Nombre: **ISRAEL**  
DNI: **40339847D**  
ORCID: **0000-0001-9336-1582**  
ResearcherID: **K-1163-2017**  
ScopusID: **22981230300**  
Fecha de nacimiento: **12/05/1975**  
Sexo: **Hombre**  
Nacionalidad: **España**  
País de nacimiento: **España**  
Correo electrónico: **israel.munoz@irta.cat**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** IRTA Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Departamento:** Tecnologia Alimentària, Indústries Alimentàries

**Categoría profesional:** Investigador/a

**Ciudad entidad empleadora:** Cataluña, España

**Correo electrónico:** israel.munoz@irta.cat

**Fecha de inicio:** 01/09/2003

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral indefinido **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos

**Departamento:** Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA). Centro de Monells. TECNOLOGÍA ALIMENTARIA- Ingeniería alimentaria, Centro de Monells

**Categoría profesional:** Otros

**Fecha de inicio:** 29/01/2003

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330914 - Elaboración de alimentos



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

#### Doctorados

**Programa de doctorado:** Ingeniero Industrial

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE GIRONA **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** Girona, España

**Fecha de titulación:** 01/09/1998

**Entidad de titulación DEA:** UNIVERSIDAD DE GIRONA

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

**1 Nombre del proyecto:** Productos del mar nutritivos, seguros y sostenibles para los consumidores del mañana

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** DIOGENE FADINI, JORGE

**Entidad/es financiadora/s:**

European Commission

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** BRUSSELS, Bélgica

**Cód. según financiadora:** 773400

**Fecha de inicio-fin:** 04/10/2017 - 03/10/2020

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 298.850 €

**2 Nombre del proyecto:** Creación de un snack saludable de fruta dulce

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARTINEZ TRIAS, BRIGITTE

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT DEPARTAMENT AGRICULTURA  
RAMADERIA PESCA I ALIMENTACIO

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Cód. según financiadora:** 20160706

**Fecha de inicio-fin:** 20/04/2017 - 05/12/2019

**Duración:** 2 años - 7 meses - 16 días

**Cuantía total:** 18.000 €



- 3** **Nombre del proyecto:** Análisis metodológico del uso de instrumentos miniaturizados NIR low cost para el control en planta de parámetros de calidad y de proceso en productos cárnicos fermentados y secados  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** COMAPOSADA BERINGUES, JOSEP  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, España  
**Cód. según financiadora:** 201700050046267  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 07/05/2018 **Duración:** 8 meses - 5 días  
**Cuantía total:** 16.960 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Caracterización y detección objetiva de defectos de textura en jamón curado mediante tecnologías no destructivas. Desarrollo y evaluación de medidas correctoras  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FULLADOSA TOMAS, ELENA  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** ALCALÁ DE HENARES, Comunidad de Madrid, España  
**Cód. según financiadora:** RTA2013-00030-C03-01  
**Fecha de inicio-fin:** 02/10/2014 - 02/04/2018 **Duración:** 3 años - 6 meses - 1 día  
**Cuantía total:** 95.040 €
- 5** **Nombre del proyecto:** RF Cooking of Ham  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Picouet, Pierre  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** ALCALÁ DE HENARES, Comunidad de Madrid, España  
**Cód. según financiadora:** ERA57-COOKING-IRTA  
**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2014 - 02/02/2018 **Duración:** 3 años - 10 meses - 4 días  
**Cuantía total:** 52.200 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Extensión vida útil comercial en refrigeración de piezas de carne de vacuno, envasadas al vacío, hasta 84 días, para explotación  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** CARABUS FLORES, ANNA  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT DEPARTAMENT AGRICULTURA RAMADERIA PESCA I ALIMENTACIO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España  
**Cód. según financiadora:** 562104020152A  
**Fecha de inicio-fin:** 11/03/2016 - 30/09/2017 **Duración:** 1 año - 6 meses - 21 días  
**Cuantía total:** 145.500 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Estrategias para incrementar la grasa intramuscular de la carne de cerdo: valoración online con NIRS  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** CARABUS FLORES, ANNA

**Entidad/es financiadora/s:**GENERALITAT DEPARTAMENT AGRICULTURA  
RAMADERIA PESCA I ALIMENTACIO**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España**Cód. según financiadora:** 562104220153A**Fecha de inicio-fin:** 01/02/2016 - 30/09/2017**Duración:** 1 año - 7 meses - 29 días**Cuantía total:** 145.500 €

- 8 Nombre del proyecto:** Programa de Tecnología Alimentaria (previamente Unidad de Ingeniería y Procesado de los Alimentos)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ARNAU ARBOIX, JACINT**Entidad/es financiadora/s:**AGENCIA DE GESTIO D'AJUTS UNIVERSITARIS I  
DE RECERCA**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, Cataluña, España, Cataluña, España**Cód. según financiadora:** 2014 SGR 112**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 30/04/2017**Duración:** 3 años - 3 meses - 29 días**Cuantía total:** 30.000 €

- 9 Nombre del proyecto:** Ingeniería y Procesado de Alimentos

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ARNAU ARBOIX, JACINT**Entidad/es financiadora/s:**AGENCIA DE GESTIO D'AJUTS UNIVERSITARIS I  
DE RECERCA**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, Cataluña, España, Cataluña, España**Cód. según financiadora:** 2009 SGR 1094; 2014 SGR 112**Fecha de inicio-fin:** 08/07/2009 - 31/12/2016**Duración:** 7 años - 5 meses - 26 días**Cuantía total:** 49.920 €

- 10 Nombre del proyecto:** Habilitar el proceso de secado para ahorrar energía y agua, llevando a cabo un proceso de eficiencia en la cadena de productos lácteos.

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FELIPE CUYAS, XAVIER**Entidad/es financiadora/s:**

European Commission

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Ciudad entidad financiadora:** BRUSSELS, Bélgica**Cód. según financiadora:** FP7-KBBE-2013-7-613732**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2013 - 31/10/2016**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 713.467 €

- 11 Nombre del proyecto:** Optimización y control de la calidad tecnológica, nutricional y organoléptica de jamones serranos e ibéricos

**Grado de contribución:** Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ARNAU ARBOIX, JACINT**Entidad/es financiadora/s:**Instituto Nacional de Investigación y Tecnología  
Agraria y Alimentaria**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** ALCALÁ DE HENARES, Comunidad de Madrid, España



**Cód. según financiadora:** RTA2010-00029-C04-01

**Fecha de inicio-fin:** 25/10/2010 - 25/10/2014

**Duración:** 4 años - 1 día

**Cuantía total:** 100.000 €

**12 Nombre del proyecto:** CARNISENUSA Meat products for the XXI century; safe, nutritious and healthy

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES (IRTA)

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Ciudad entidad realización:** Castelldefels, Cataluña, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ARNAU ARBOIX, JACINT

**Entidad/es financiadora/s:**

Consolider Ingenio

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, Galicia, España

MICINN

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, Galicia, España

**Nombre del programa:** Consolider Ingenio

**Cód. según financiadora:** CSD2007-00016

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2007 - 01/01/2012

**Duración:** 5 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** 52

**Cuantía subproyecto:** 140.000 €

**13 Nombre del proyecto:** Secador dinámico de productos alimentarios.

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** COMAPOSADA BERINGUES, JOSEP

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT AGENCIA COPETITIVITAT DE EMPRESA

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Barcelona, España

**Cód. según financiadora:** VALTEC08-2-0062

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2008 - 30/10/2010

**Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días

**Cuantía total:** 27.758 €





## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 9

**Fecha de aplicación:** 14/03/2019

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Munoz, Israel; Gou, Pere; Picouet, Pierre A....[et al.]. Dielectric properties of milk during ultra-heat treatment. Journal Of Food Engineering. 219, pp. 137 - 146. 01/02/2018. ISSN 0260-8774  
**DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2017.09.025  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.197 (Source: JCR Edition 2017)  
**Posición de publicación:** 23

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.279  
**Posición de publicación:** 23

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Resultados relevantes:** EC/FP7/613732/EU/Enabling the drying process to save energy and water, realising process efficiency in the dairy chain/ENTHALPY

**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** Food Science  
**Num. revistas en cat.:** 307  
**Citas:** 4
- 2** Fulladosa, E.; Austrich, A.; Munoz, I....[et al.]. Texture characterization of dry-cured ham using multi energy X-ray analysis. Food Control. 89, pp. 46 - 53. Elsevier, 01/01/2018. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2018.01.020  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3

**Nº total de autores:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.667 (Source: JCR Edition 2017)  
**Posición de publicación:** 12

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.502  
**Posición de publicación:** 36

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133

**Categoría:** Biotechnology  
**Num. revistas en cat.:** 338  
**Citas:** 5



- 3** Fulladosa, E.; Rubio-Celorio, M.; Skytte, J. L....[et al.]. Laser-light backscattering response to water content and proteolysis in dry-cured ham. Food Control. 77, pp. 235 - 242. Elsevier, 01/07/2017. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2017.02.001  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 4  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.667  
**Posición de publicación:** 12  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.502  
**Posición de publicación:** 36  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133  
**Categoría:** Biotechnology  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 338  
**Citas:** 3
- 4** Fulladosa, E.; Gou, P.; Munoz, I.Effect of dry-cured ham composition on X-ray multi energy spectra. Food Control. 70, pp. 41 - 47. Elsevier, 01/12/2016. ISSN 0956-7135  
**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2016.05.025  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.496  
**Posición de publicación:** 12  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.492  
**Posición de publicación:** 33  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129  
**Categoría:** Biotechnology  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 345  
**Citas:** 5
- 5** Font-I-Furnols, Maria; Carabus, Anna; Munoz, Israel...[et al.]. Evolution of testes characteristics in entire and immunocastrated male pigs from 30 to 120 kg live weight as assessed by computed tomography with perspective on boar taint. Meat Science. 116, pp. 8 - 15. Elsevier, 01/06/2016. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2016.01.008  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.126  
**Posición de publicación:** 19  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.792  
**Posición de publicación:** 7  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 129  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 307

**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 4

- 6** Dalmau, A.; Pallisera, J.; Pederner, C....[et al.]. USE OF HIGH CONCENTRATIONS OF CARBON DIOXIDE FOR STUNNING RABBITS REARED FOR MEAT PRODUCTION. World Rabbit Science. 24(1), pp. 25 - 37. WRSA, UPV, 2003, 01/01/2016. ISSN 1257-5011

**DOI:** 10.4995/wrs.2016.3880**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 9**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.583**Posición de publicación:** 41**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.346**Posición de publicación:** 208**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE**Num. revistas en cat.:** 58**Categoría:** Animal Science and Zoology**Num. revistas en cat.:** 396**Citas:** 1

- 7** Munoz, Israel; Rubio-Celorio, Marc; Garcia-Gil, Nuria...[et al.]. Computer image analysis as a tool for classifying marbling: A case study in dry-cured ham. Journal Of Food Engineering. 166, pp. 148 - 155. 10/06/2015. ISSN 0260-8774

**DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.004**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.199**Posición de publicación:** 22**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.475**Posición de publicación:** 21**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 135**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 298**Citas:** 9

- 8** de Prados, M.; Fulladosa, E.; Gou, P....[et al.]. Non-destructive determination of fat content in green hams using ultrasound and X-rays. Meat Science. 104, pp. 37 - 43. Elsevier, 01/06/2015. ISSN 0309-1740

**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2015.01.015**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.801**Posición de publicación:** 20**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.917**Posición de publicación:** 6**Fuente de citas:** SCOPUS**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 298**Citas:** 9

- 9** Fulladosa, E.; Munoz, I.; Serra, X....[et al.]. X-ray absorptiometry for non-destructive monitoring of the salt uptake in bone-in raw hams during salting. Food Control. 47( ), pp. 37 - 42. Elsevier, 01/01/2015. ISSN 0956-7135

**DOI:** 10.1016/j.foodcont.2014.06.023**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.388**Posición de publicación:** 14**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.498**Posición de publicación:** 35**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Categoría:** Biotechnology**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 328**Citas:** 15

- 10** Llonych, P.; Rodriguez, R.; Casal, N....[et al.]. Electrical stunning effectiveness with lambs and kid goats current levels lower than 1 A in lambs and kid goats. Research In Veterinary Science. 98, pp. 154 - 161. 01/01/2015. ISSN 0034-5288

**DOI:** 10.1016/j.rvsc.2014.12.009**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.504**Posición de publicación:** 31**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Posición de publicación:** 26**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - VETERINARY SCIENCES**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 138**Categoría:** Veterinary (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 173**Citas:** 6

- 11** Fulladosa, E.; de Prados, M.; Garcia-Perez, J. V....[et al.]. X-ray absorptiometry and ultrasound technologies for non-destructive compositional analysis of dry-cured ham. Journal Of Food Engineering. 155( ), pp. 62 - 68. 01/01/2015. ISSN 0260-8774

**DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2015.01.015**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL



**Índice de impacto:** 3.199  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.475  
**Posición de publicación:** 21

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 298

**Citas:** 10

- 12** Santos-Garces, Eva; Munoz, Israel; Gou, Pere...[et al.]. Including estimated intramuscular fat content from computed tomography images improves prediction accuracy of dry-cured ham composition. *Meat Science*. 96(2), pp. 943 - 947. Elsevier, 01/02/2014. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2013.09.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.615  
**Posición de publicación:** 21  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.482  
**Posición de publicación:** 17  
**Fuente de citas:** SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 122  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 290  
**Citas:** 14
- 13** Garcia-Gil, Nuria; Munoz, Israel; Santos-Garces, Eva...[et al.]. Salt uptake and water loss in hams with different water contents at the lean surface and at different salting temperatures. *Meat Science*. 96(1), pp. 65 - 72. Elsevier, 01/01/2014. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2013.06.012  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.615  
**Posición de publicación:** 21  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.482  
**Posición de publicación:** 17  
**Fuente de citas:** SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 122  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 290  
**Citas:** 12
- 14** Picouet, P. A.; Munoz, I.; Fulladosa, E....[et al.]. Partial scanning using computed tomography for fat weight prediction in green hams: Scanning protocols and modelling. *Journal Of Food Engineering*. 142, pp. 146 - 152. 01/01/2014. ISSN 0260-8774  
**DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2014.06.012  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2
- Tipo de soporte:** Revista

**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.771**Posición de publicación:** 23**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.496**Posición de publicación:** 14**Fuente de citas:** SCOPUS**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 134**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 290**Citas:** 2

- 15** Collell, Caries; Gou, Pere; Arnau, Jacint...[et al.]. NIR technology for on-line determination of superficial a(w) and moisture content during the drying process of fermented sausages. Food Chemistry. 135(3), pp. 1750 - 1755. Amsterdam(Reino Unido): Elsevier, 01/12/2012. ISSN 0308-8146

**DOI:** 10.1016/j.foodchem.2012.06.036**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.334**Posición de publicación:** 10**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.762**Posición de publicación:** 208**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Categoría:** Medicine (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 2.941**Citas:** 34

- 16** Munoz, I.; Garcia-Gil, N.; Arnau, J....[et al.]. Rehydration kinetics at 5 and 15 degrees C of dry salted meat. Journal Of Food Engineering. 110(3), pp. 465 - 471. 01/06/2012. ISSN 0260-8774

**DOI:** 10.1016/j.jfoodeng.2011.12.020**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.276**Posición de publicación:** 29**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.36**Posición de publicación:** 22**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 133**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 270**Citas:** 8



- 17** Arnau, J.; Munoz, I.; Gou, P. The effect of air relative humidity on the appearance and structure of subcutaneous pork fat unsalted or treated with NaCl, KCl or K-lactate. *Lwt - Food Science And Technology*. 47(1), pp. 133 - 137. 01/06/2012. ISSN 1096-1127  
**DOI:** 10.1016/j.lwt.2011.12.023  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.546  
**Posición de publicación:** 22  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.547  
**Posición de publicación:** 16  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 270  
**Citas:** 3
- 18** Garcia-Gil, N.; Santos-Garces, E.; Munoz, I....[et al.]. Salting, drying and sensory quality of dry-cured hams subjected to different pre-salting treatments: Skin trimming and pressing. *Meat Science*. 90(2), pp. 386 - 392. Elsevier, 01/02/2012. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2011.08.003  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 3  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.754  
**Posición de publicación:** 17  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.617  
**Posición de publicación:** 11  
**Fuente de citas:** SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 270  
**Citas:** 21
- 19** Santos-Garces, Eva; Munoz, Israel; Gou, Pere...[et al.]. Tools for Studying Dry-Cured Ham Processing by Using Computed Tomography. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*. 60(1), pp. 241 - 249. Washington(Estados Unidos de América): AMER CHEMICAL SOC; ACS Publications, 11/01/2012. ISSN 0021-8561  
**DOI:** 10.1021/jf203213q  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.906  
**Posición de publicación:** 15  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.408
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si



**Posición de publicación:** 53

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Num. revistas en cat.:** 451

**Citas:** 15

- 20** MUÑOZ MORENO, ISRAEL; ARNAU ARBOIX, JACINT; GOU BOTO, PERE. Rehydration kinetics at 5 and 15°C of dry salted meat. *Journal Of Food Engineering*. 3, pp. 465 - 471. 01/01/2012. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.276  
**Posición de publicación:** 29  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.36  
**Posición de publicación:** 22
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 133  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 270
- 21** Costa-Corredor, A.; Munoz, I.; Arnau, J...[et al.]. Ion uptakes and diffusivities in pork meat brine-salted with NaCl and K-lactate. *Lwt - Food Science And Technology*. 43(8), pp. 1226 - 1233. 01/01/2010. ISSN 1096-1127  
**DOI:** 10.1016/j.lwt.2010.03.018  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.292  
**Posición de publicación:** 22  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.37  
**Posición de publicación:** 16  
**Fuente de citas:** SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 127  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 246  
**Citas:** 22
- 22** MUÑOZ MORENO, ISRAEL; COMAPOSADA BERINGUES, JOSEP. Control system for sausage drying bases on On-line NIR aw determination. *Drying Technology*. pp. 1338 - 1343. 01/01/2010. ISSN 1532-2300  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.662  
**Posición de publicación:** 17  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.577  
**Posición de publicación:** 75
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, MECHANICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 122  
**Categoría:** Chemical Engineering (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 410





- 23** Munoz, I.; Arnau, J.; Costa-Corredor, A....[et al.]. Desorption isotherms of salted minced pork using K-lactate as a substitute for NaCl. Meat Science. 83(4), pp. 642 - 646. Elsevier, 01/12/2009. ISSN 0309-1740  
**DOI:** 10.1016/j.meatsci.2009.07.014  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.954  
**Posición de publicación:** 26  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 1.367  
**Posición de publicación:** 15  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118  
**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 237  
**Citas:** 6
- 24** Stawczyk, Jan; Munoz, Israel; Collell, Carles...[et al.]. Control System for Sausage Drying Based on On-Line NIR a(w) Determination. Drying Technology. 27(12), pp. 1338 - 1343. 01/01/2009. ISSN 1532-2300  
**DOI:** 10.1080/07373930903383620  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 2  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.048  
**Posición de publicación:** 35  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.401  
**Posición de publicación:** 97  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, MECHANICAL  
**Num. revistas en cat.:** 115  
**Categoría:** Chemical Engineering (miscellaneous)  
**Num. revistas en cat.:** 414  
**Citas:** 11
- 25** Munoz, I.; Comaposada, J.; Stawczyk, J....[et al.]. Drying control of cured sausages through online measurement of product quality. Drying Technology. 25(11), pp. 1809 - 1817. 01/01/2007. ISSN 1532-2300  
**DOI:** 10.1080/07373930701677579  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.171  
**Posición de publicación:** 14  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0.441  
**Posición de publicación:** 84  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo  
**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, MECHANICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 106  
**Categoría:** Chemical Engineering (miscellaneous)  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 403  
**Citas:** 4



- 26** MUÑOZ MORENO, ISRAEL; FULLADOSA TOMAS, ELENA. Automatic intramuscular fat analysis on dry-cured ham slices. Pattern Recognition And Image Analysis. 6th Iberian Conference, Ibpria 2013. Funchal, Madeira, Portugal, June 5-7, 2013. Proceedings. 7887, pp. 873 - 880. 01/01/2013.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 4  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 27** FULLADOSA TOMAS, ELENA; Fulladosa E; Garcia-Gil N...[et al.]. Computed tomography in food science. Focus On Food Engineering. pp. 157 - 186. 01/12/2011. ISBN 9781612095981  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 5  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro  
**Citas:** 2
- 28** FULLADOSA TOMAS, ELENA; FONT FURNOLS, MARIA; MUÑOZ MORENO, ISRAEL...[et al.]. Computed tomography in food science. Food Engineering. 12, Nova Science Publishers, 01/01/2010.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de citas:** SCOPUS  
**Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro  
**Citas:** 2
- 29** Muñoz, I.; Fulladosa, E.; Gou, P. Aplicación del Deep Learning a la caracterización del veteado en jamón lonchado. Interempresas.Net. Industria Cárnica. 18/04/2018.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General  
**Posición de firma:** 1  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 30** Reducción de costes en el proceso de secado de embutidos mediante el simulador IRTAsim. .Eurocarne. 212, pp. 96 - 103. 01/01/2012.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General  
**Posición de firma:** 2  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 31** Predicción del contenido de sal y agua en jamón curado mediante la tomografía computerizada. .Eurocarne. 176, pp. 98 - 102. 01/01/2009.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General  
**Posición de firma:** 2  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 32** Capacidad de la tecnología NIR para el control de los procesos cárnicos. .Eurocarne. 164, pp. 1 - 10. 01/01/2008.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General  
**Posición de firma:** 5  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 33** Centre de Noves Tecnologies i Nous Processos Alimentaris (CENTA) centre tecnològic per a la indústria alimentària. Teca. Tecnologia I Ciència Dels Aliments. 9, pp. 28 - 31. 01/01/2006.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General  
**Posición de firma:** 1  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo



- 34** Caracterización y análisis de distribución de temperaturas, humedades relativas y velocidades de aire en un secadero industrial de embutidos. Eurocarne. 129, pp. 77 - 92. 01/01/2004.  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 35** Widiyanto S; Cufi X; Rubio M...[et al.]. Automatic intra muscular fat analysis on dry-cured ham slices. 14th Conference On Artificial Intelligence In Medicine, Aime 2013. 7887 LNCS, pp. 873 - 880. 03/09/2013. ISSN 1611-3349  
**DOI:** 10.1007/978-3-642-38628-2\_103  
**Tipo de soporte:** Revista **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo  
**Posición de firma:** 4 **Citas:** 2  
**Nº total de autores:** 6  
**Fuente de citas:** SCOPUS
- 36** Widiyanto, Sigit; Cufi, Xavier; Rubio, Marc...[et al.]. Automatic Intra Muscular Fat Analysis on Dry-Cured Ham Slices. Lecture Notes In Computer Science. 7887, pp. 873 - 880. Heidelberg(Alemania): Springer Verlag, 01/01/2013. ISSN 0302-9743  
**Posición de firma:** 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo  
**Nº total de autores:** 6 **Categoría:** Computer Science (miscellaneous)  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Num. revistas en cat.:** 477  
**Índice de impacto:** 0.36 **Citas:** 2  
**Posición de publicación:** 81  
**Fuente de citas:** WOS
- 37** Munoz, Israel; Comaposada, Josep. SIMULATION OF DRYING MEAT PRODUCTS USING MATLAB-SIMULINK. 6th International Conference On Simulation And Modelling In The Food And Bio-Industry (Foodsim 2010). pp. 92 - 95. 01/01/2010.  
**Posición de firma:** 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo  
**Nº total de autores:** 2
- 38** Munoz I; Comaposada J. Simulation of drying meat products using matlab-simulink. pp. 92 - 95. 01/01/2010.  
**Tipo de soporte:** Revista **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 2

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Healty apple snack developed using microwaves  
**Nombre del congreso:** 21st International Drying Symposium  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 11/09/2018  
**Entidad organizadora:** UPV **Tipo de entidad:** Organismo, Otros



Fartdinov, D.; Comaposada, J.; Muñoz, I....[et al.]. "Healthy apple snack developed using microwaves". (España):

**2 Título del trabajo:** Velocity of calcium alginate gel formation by image analysis method

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia

**Fecha de celebración:** 10/11/2015

**Entidad organizadora:** EFFoST

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Comaposada, J.; Gou, P.; Marcos, B....[et al.]. "Velocity of calcium alginate gel formation by image analysis method". (Grecia):