

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo: Claudia Yuritzi Figueroa Hernández

Nombramiento: Investigadora por México -TECNM/Instituto Tecnológico de Veracruz

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.
Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Veracruz
Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos
M. A. de Quevedo 2779, Col. Formando Hogar, Veracruz, Ver.
91897, México

Contacto: Teléfono, e-mail. +52 5535513147, claudia.fh@veracruz.tecnm.mx

Nombre del Laboratorio, Línea de Investigación:

Laboratorio de Bromatología/ Tecnología y Nanotecnología de Alimentos

Infraestructura y equipo:

- Equipo para crecimiento microbiano
- PCR
- HPLC

Técnicas de análisis especializadas:

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Aislamiento de microorganismos (bacterias ácido lácticas y levaduras) con potencial biotecnológico de fermentaciones alimentarias
2. Estudio de los procesos fermentativos del café, cacao y masa madre
3. Producción de compuestos bioactivos por bacterias ácido lácticas

Principales intereses de Investigación:

Biotechnología, Fermentaciones alimentarias, Probióticos

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1.

1. Hernández-Parada, N., Gonzalez-Rios, O., Suárez-Quiroz, M.L., Hernández-Estrada, Z.J., Figueroa-Hernández, C.Y., Figueroa-Cárdenas, J.D., Rayas-Duarte, P.*, Figueroa-Espinoza, M.C.* (2023). Exploiting the native microorganisms from different food matrices to formulate starter cultures for sourdough bread production. *Microorganisms*. 11, 109. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11010109>. IF 4.926

2. Gutiérrez-Ríos, H.G., Suárez-Quiroz, M.L., Hernández-Estrada, Z.J., Castellanos-Onorio, O.P., Alonso-Villegas, R., Rayas-Duarte, P., Cano-Sarmiento, C., Figueroa-Hernández, C. Y.*, González-Rios, O.* (2022). Yeasts as producers of flavor precursors during cocoa bean fermentation and their relevance as starter cultures: A review. *Fermentation*. 8, 331. <https://doi.org/10.3390/fermentation8070331>. IF 5.123

3. Valadez-Vega, C., Lugo-Magaña, O., Figueroa-Hernández, C.Y., Bautista, M., Betanzos-Cabrera, G., Bernardino-Nicanor, A., González-Amaro, R. M., Alonso-Villegas, R., Morales-González, J.A., González-Cruz, L. (2022). Effects of germination and popping on the anti-nutritional compounds and the digestibility of *Amaranthus hypochondriacus* seeds. *Foods*. 11, 2075. <https://doi.org/10.3390/foods11142075>. IF 5.561
4. Rojas-González, A.†, Figueroa-Hernández, C.Y.†, González-Ríos, O., Suárez-Quiroz, M.L., González-Amaro, R.M., Hernández-Estrada, Z.J., Rayas-Duarte, P.* (2022). Coffee chlorogenic acids incorporation for bioactivity enhancement of foods: A review. *Molecules*. 27, 3400. <https://doi.org/10.3390/molecules27113400>. IF 4.412
5. Rodríguez-España, M., Figueroa-Hernández, C.Y., Figueroa-Cárdenas, J.D., Rayas-Duarte, P., Hernández-Estrada, Z.J. (2022) Effects of germination and lactic acid fermentation on nutritional and rheological properties of sorghum: A graphical review. *Current Research in Food Science*. 5,807-812. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.04.014>. IF 6.269
6. Varela-Pérez, A., Romero-Chapol, O.O., Castillo-Olmos, A.G., García, H.S., Suárez-Quiroz, M.L., Singh, J., Figueroa-Hernandez, C.Y., Viveros-Contreras, R.*, Cano-Sarmiento, C.* (2022). Encapsulation of *Lactobacillus gasseri*: Characterization, probiotic survival, *in vitro* evaluation and viability in apple juice. *Foods*. 11, 740. <https://doi.org/10.3390/foods11050740>. IF: 4.35
7. Romero-Chapol, O.O., Varela-Pérez, A., Castillo-Olmos, A.G., García, H.S., Singh, J., García-Ramírez, P.J., Viveros-Contreras, R., Figueroa-Hernandez, C.Y.*, Cano-Sarmiento, C.* (2022). Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* GG: Probiotic survival, *in vitro* digestion and viability in apple juice and yogurt. *Applied Sciences*. 12: 2141. <https://doi.org/10.3390/app12042141>. IF: 2.679
8. Trujillo-Carretero, C., González-Ríos, O., Figueroa-Hernández, C. Y., Suárez-Quiroz, M.L. (2022). Effect of modified atmospheres storage on physicochemical and biological parameters of Arabica Mexican green coffee. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 21:2620. <https://doi.org/10.24275/rmiq/Alim2620>. IF: 2.148
9. Huerta-Conde, J.A., Schorr-Galindo, S., Figueroa-Hernández, C., Hernández-Estrada, Z.J., Suárez-Quiroz, M.L., González-Ríos, O. (2021). Isolation of autochthonous microorganisms to formulate a defined inoculum for small-scale cocoa fermentation. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 20:239-256. <https://doi.org/10.24275/rmiq/Bio1869>. IF: 2.148
10. Hernández-Sánchez, H., Fajardo-Espinoza, F.S., Gutiérrez-López, G.F., Ávila-Reyes, S.V., Cano-Sarmiento, C., Figueroa-Hernández, C.Y. (2021). ACE-inhibitory and metal-binding activity produced during milk fermentation by three probiotic potential LAB strains isolated from Chiapas double cream cheese. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 20, 97-112. <https://doi.org/10.24275/rmiq/Alim1395>. IF: 2.148

Patentes

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: