

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo: Genaro Gustavo Amador Espejo

Nombramiento: Investigador por México (Cátedras CONACYT)

Institución: Departamento, Universidad, Dirección. Instituto Politécnico Nacional. Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada. Ex-Hacienda San Juan Molino Carretera Estatal Tecuexcomac-Tepetitla Km 1.5, Tlaxcala C.P. 90700, México.

Contacto: Teléfono, e-mail. Tels.: (55) 57296000, Ext. 87816., ggamadores@conacyt.mx

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

Laboratorio de Nanotecnología

Infraestructura y equipo:

- HPLC
- Micro FTIR
- Raman
- Equipo de fluorescencia
- Equipo de ultrasonido de alta potencia (baño y sonda)
- Reómetro
- Texturómetro

Técnicas de análisis especializadas:

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Aplicación de tecnologías emergentes para modificación estructural de proteínas y mejoras en propiedades funcionales.
2. Desarrollo de sistemas coacervados para encapsulamiento de compuestos con actividad biológica.
3. Desarrollo de sistemas organogelados.

Principales intereses de Investigación:

Proteínas y Funcionalidad

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1.

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

Quesos de la región del Centro del país y de los Altos de Jalisco (Adobera)

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Vargas, S. A., Delgado-Macuil, R. J., Ruiz-Espinosa, H., & Amador-Espejo, G. (2022). Use of high-intensity

ultrasound as a pre-treatment for complex coacervation from whey protein isolate and iota-carrageenan. *Food Science and Technology International*, 10820132221123716.

2. Vargas, S. A., Delgado-Macuil, R. J., Ruiz-Espinosa, H., Rojas-López, M., & Amador-Espejo, G. G. (2021). High-intensity ultrasound pretreatment influence on whey protein isolate and its use on complex coacervation with kappa carrageenan: Evaluation of selected functional properties. *Ultrasonics sonochemistry*, 70, 105340.
3. Amador-Espejo, G. G., Ruiz-Lopez, I. I., Gibbens-Bandala, P. J., Delgado-Macuil, R. J., & Ruiz-Espinosa, H. (2021). Thermosonicated whey protein concentrate blends on quality attributes of reduced fat Panela cheese. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105621.
4. Ruvalcaba-Gómez, J. M., Ruiz-Espinosa, H., Arteaga-Garibay, R. I., Rojas-López, M., Amador-Espejo, G. G., Anaya-Esparza, L. M., & Delgado-Macuil, R. J. (2020). Texture, physicochemical and sensory properties of artisanal Adobera cheese from Los Altos de Jalisco, a genuine Mexican cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 73(2), 411-420.
5. Quevedo-Garza, P. A., Amador-Espejo, G. G., Salas-García, R., Ramos-Peña, E. G., & Trujillo, A. J. (2020). Aflatoxin M1 determination in infant formulae distributed in Monterrey, Mexico. *Toxins*, 12(2), 100.
6. Amador-Espejo, G. G., Chávez-Ocegueda, J., Cruz-Cansino, N., Suárez-Jacobo, A., Gutiérrez-Martínez, P., Valencia-Flores, D., & Velázquez Estrada, R. (2020). Thermosonication parameter effects on physicochemical changes, microbial and enzymatic inactivation of fruit smoothie. *Journal of food science and technology*, 57(5), 1680-1688.
7. Evert-Arriagada, K., Trujillo, A. J., Amador-Espejo, G. G., & Hernández-Herrero, M. M. (2018). High pressure processing effect on different *Listeria* spp. in a commercial starter-free fresh cheese. *Food microbiology*, 76, 481-486.
8. Amador-Espejo, G. G., Gallardo-Chacon, J. J., Nykänen, H., Juan, B., & Trujillo, A. J. (2015). Effect of ultra high-pressure homogenization on hydro-and liposoluble milk vitamins. *Food Research International*, 77, 49-54.
9. Amador-Espejo, G. G., Suárez-Berencia, A., Juan, B., Bárcenas, M. E., & Trujillo, A. J. (2014). Effect of moderate inlet temperatures in ultra-high-pressure homogenization treatments on physicochemical and sensory characteristics of milk. *Journal of dairy science*, 97(2), 659-671.
10. Amador-Espejo, G. G., Gallardo-Chacón, J. J., Juan, B., & Trujillo, A. J. (2017). Effect of ultra-high-pressure homogenization at moderate inlet temperatures on volatile profile of milk. *Journal of Food Process Engineering*, 40(5), e12548.

Patentes

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: