

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo: Hugo Sergio García Galindo

Nombramiento: Profesor-Investigador, Titular C
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 (229) 9345701 ext. 116, hugo.gg@veracruz.tecnm.mx

Nombre del Laboratorio, Línea de Investigación:

Laboratorio de Manejo Poscosecha/ Tecnología y Nanotecnología de Alimentos

Infraestructura y equipo:

- HPLC
- GC
- Equipos de alta energía para nanoemulsiones
- Zetasizer
- Equipos para reacciones enzimáticas

Técnicas de análisis especializadas:

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Aislamiento de bacterias ácido lácticas, caracterización de su potencial probiótico y aplicaciones
2. Nanotecnología de compuestos bioactivos naturales y extractos celulares de bacterias de potencial probiotico.
3. Modificación de lipidos alimentarios
4. Oxiesteroles en alimentos

Principales intereses de Investigación:

Probióticos, lípidos, nanotecnología

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1.

- 1) Cecilia Castro-López, Haydee E. Romero-Luna, Hugo S. García, Belinda Vallejo-Cordoba, Aarón F. González-Córdova, Adrián Hernández-Mendoza. 2022. Key stress mechanisms of probiotics during their journey through the digestive system: A review. *Probiotics and Antimicrobial Proteins* 10.1007/s12602-022-09981-x.
- 2) E. Bonilla, H.S. García, L.I. Lozano, L.C. Velasco, E. Flores, M.P. Rascón. 2022. Co-microencapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* and krill oil by spray-drying. *Food Bioscience*. 50B,102133
- 3) Josafat A. Hernández Becerra, Angélica A. Ochoa Flores, María T. Rodríguez-Estrada and Hugo S. García. 2022. Antioxidant addition improves cholesterol and astaxanthin stability in dry salted shrimp. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 103:1704-1713.
- 4) Wendy M. Mazón-Abarca, Elizabeth León-García, José A. Ramírez, Javier de-la- Cruz-Medina and Hugo S. García. 2022. Extension of postharvest life by application of edible coatings on tomatoes var. 234 with silencing of the *Tomlox* gene. *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 98: 355-364. doi.org/10.1080/14620316.2022.2142678
- 5) Cecilia Castro-López, Carlos Pascacio-Villafán, Martín Aluja, Hugo S. García, Aarón F. González-Córdova, Belinda Vallejo-Cordoba, Adrián Hernández-Mendoza. 2022. Safety assessment of the potential probiotic bacterium *Limosilactobacillus fermentum* J23 using the Mexican fruit fly (*Anastrepha ludens* Loew) as a novel *in vivo* model. *Probiotics and Antimicrobial Proteins* doi.org/10.1007/s12602-022-10034-6.
- 6) Lourdes Santiago-López, Arantxa Almada-Corral, Hugo S. García, Verónica Mata-Haro, Aarón F. González-Córdova, Belinda Vallejo-Cordoba, Adrián Hernández-Mendoza. 2023. Antidepressant and anxiolytic effects of fermented huauzontle, a prehispanic Mexican pseudocereal. *Foods* 12:53.
- 7) D. A. Bravo Alfaro, E. Prokhorov, G. Luna Barcenás, H. S. García. 2023. Unveiling the dielectric properties of self-nanoemulsifying drug delivery systems (SNEDDS). *Journal of Molecular Liquids* 374: 121304.
- 8) Dalia Santos-Luna, Yudibeth Sixto-López, Diego A. Bravo-Alfaro, Cynthia Cano-Sarmiento, José Correa-Basurto and Hugo S. García. 2023. Structural study of micelle formation by phosphatidylcholine enzymatically modified with caprylic acid using Coarse grain Molecular Dynamic simulation. *Journal of Biomolecular Structure & Dynamics*. doi.org/10.1080/07391102.2023.2180434.
- 9) Lourdes Santiago-López, Hugo Sergio García, Aarón F. González-Córdova, Belinda Vallejo-Cordoba, Adrián Hernández Mendoza. 2023. Propiedades antioxidantes y antiinflamatorias de huauzontle (*Chenopodium berlandieri* spp. *nuttalliae*) fermentado por *Lactiplantibacillus plantarum* Lp22: Propiedades funcionales del huauzontle fermentado. *Acta Botanica Mexicana* 130:e2161.
- 10) Diego A. Bravo-Alfaro, Laura R. Ochoa-Rodríguez, Dalia Santos-Luna, Francisco Villaseñor-Ortega, Hugo S. García, Gabriel Luna-Bárcenas. 2023. The enzymatic modification of phospholipids improves their surface-active properties and the formation of nanoemulsions. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 48:102652.

Patentes

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

<https://bit.ly/AHM-CIAD>

EMPRESA A VINCULAR: