

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo: José Isidro Méndez Romero

Nombramiento: Estudiante de postdoctorado CONACyT
Institución: Departamento, Universidad, Dirección.
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
(CIAD). Hermosillo, Sonora.

Contacto: Teléfono, e-mail. +52 66 22 87 03 35 correo: isidro.mendez@ciad.mx

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico: Laboratorio de Calidad, Autenticidad y Trazabilidad de los Alimentos Química y Biotecnología de Productos Lácteos

Infraestructura y equipo:

Técnicas de análisis especializadas: Técnicas de microbiología convencional para identificación y determinación de calidad sanitaria de alimentos. Análisis de PCR en tiempo real cuantitativa. Secuenciación masiva de ADN. Análisis bioinformáticos y bioestadísticos. Análisis fisicoquímicos de alimentos.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Preservación de la tipicidad y genuinidad de los quesos artesanales mexicanos a través de la cooperación de bacterias ácido lácticas específicas productoras de bacteriocinas.
2. Caracterización de cepas y microbiota mediante secuenciación masiva de ADN, bioinformática y bioestadística.

Principales intereses de Investigación: Contribuir a la preservación de la tipicidad y genuinidad de los quesos artesanales mexicanos mediante su clasificación sistemática y el empleo de técnicas analíticas que permitan caracterizar detalladamente su composición, microorganismos y sus metabolitos, así como la aplicación de bacterias ácido lácticas en la mejora de la calidad de estos alimentos.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1.

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

Queso Fresco de Sonora, queso Poro de Balancán, queso Cocido de Sonora, queso Crema de Chiapas, queso Chihuahua

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Rubio-Castillo, Á. E., **Méndez-Romero, J. I.**, Reyes-Díaz, R., Santiago-López, L., Vallejo-Cordoba, B., Hernández-Mendoza, A., and González-Córdova, A. F. 2021. Tejuino, a Traditional Fermented Beverage: Composition, Safety Quality, and Microbial Identification. Foods, 10(10), 2446.
2. Méndez-Romero, J.I., Reyes-Díaz, R., Santiago-López, L., Hernández-Mendoza, A., Vallejo-Cordoba, B.,

Sayago-Ayerdi, S.G., Gómez-Gil, B. and González-Córdova, A.F. 2021. Artisanal Fresco cheese from Sonora: composition, microbial quality, and bacterial characterization by high-throughput sequencing. International Journal of Dairy Technology, 74(2), 359-370.

3. Reyes-Díaz, R., González-Córdova, A. F., del Carmen Estrada-Montoya, M., **Méndez-Romero, J. I.**, Mazorra-Manzano, M. A., Soto-Valdez, H., and Vallejo-Cordoba, B. 2020. Volatile and sensory evaluation of Mexican Fresco cheese as affected by specific wild *Lactococcus lactis* strains. Journal of Dairy Science, 103(1), 242-253.

4. Cuevas-González P, Heredia-Castro P, **Méndez-Romero J**, Hernández-Mendoza A, Reyes-Díaz R, Vallejo-Córdova B, y González-Córdova A. 2017. Artisanal Sonoran cheese (Cocido cheese): an exploration of its production process, chemical composition and microbiological quality. Journal of Science Food Agriculture. 97(13):4459-4466.

5. Heredia-Castro P, **Méndez-Romero J**, Hernández-Mendoza A, Acedo-Felix E, González-Córdova A, y Vallejo-Córdova. 2015. Antimicrobial activity and partial characterization of bacteriocinlike inhibitory substances produced by *Lactobacillus* spp. isolated from artisanal Mexican cheese. Journal of Dairy science. 98(12): 8285-8293.

Patentes

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: