

## FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

<b>FOTO</b> 	<b>Nombre Completo:</b> José Isidro Méndez Romero  <b>Nombramiento:</b> Estudiante de postdoctorado CONACyT <b>Institución: Departamento, Universidad, Dirección.</b> Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD). Hermosillo, Sonora.
<b>Contacto:</b> Teléfono, e-mail. +52 66 22 87 03 35 correo: isidro.mendez@ciad.mx	
<b>Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:</b> Laboratorio de Calidad, Autenticidad y Trazabilidad de los Alimentos Química y Biotecnología de Productos Lácteos	
<b>Infraestructura y equipo:</b>	
<b>Técnicas de análisis especializadas:</b> 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.	
<b>Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>2. Caracterización de cepas y microbiota mediante secuenciación masiva de ADN, bioinformática y bioestadística.</li></ol>	
<b>Principales intereses de Investigación:</b> 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.	
<b>Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1.</li></ol>	
<b>Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red</b> Queso Fresco de Sonora, queso Poro de Balancán, queso Cocido de Sonora, queso Crema de Chiapas, queso Chihuahua	
<b>Publicaciones recientes (Hasta 10):</b> <ol style="list-style-type: none"><li>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. <i>Foods</i>, 10(10), 2446.</li><li>2. Méndez-Romero, J.I., Reyes-Díaz, R., Santiago-López, L., Hernández-Mendoza, A., Vallejo-Cordoba, B.,</li></ol>	

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-Córdoba B, y González-Córdova A. 2017. Artisanal Sonoran cheese (Cocido cheese): an exploration of its production process, chemical composition and microbiological quality. Journal of Sciende 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:**