

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo:

RICARDO REYES DIAZ

Nombramiento: Profesor Investigador Asociado

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de origen Animal, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C., Carretera Gustavo Enrique Astiazarán Rosas #46, Col. Ejido La Victoria, C. P. 83304, Hermosillo, Sonora.

Contacto: Teléfono, e-mail.

6621634834, ricardo.reyes@ciad.mx

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

Laboratorio de Química y Biotecnología de Productos Lácteos y Laboratorio de Calidad y Autenticidad de los Alimentos

Infraestructura y equipo:

CG/MS, HPLC, infraestructura para análisis fisicoquímicos, microbiológicos y evaluación sensorial

Técnicas de análisis especializadas:

Análisis químico de alimentos, evaluación sensorial, vida de anaquel, cromatografía de gases

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Química y biotecnología de productos lácteos
2. Tecnología de productos lácteos
3. Evaluación sensorial de los alimentos
4. Química del sabor

Principales intereses de Investigación: Compuestos del sabor y aroma en alimentos, quesería artesanal, evaluación sensorial y vida de anaquel de los 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, queso Cocido, queso Quesadilla (tortilla), queso Poro de Balancán, queso Crema de Chiapas

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Antioxidant capacity and identification of radical scavenging peptides from Crema de Chiapas, Fresco and Cocido cheeses. J Food Sci Technol. 2021. (Coautor)
2. Tejuino, a traditional fermented beverage: composition, safety quality, and microbial identification. Foods. 2021. (Coautor)
3. Artisanal Fresco cheese from Sonora: Physicochemical composition, microbial quality, and bacterial characterization by high-throughput sequencing. International Journal of Dairy Technology. 2021. (Coautor)
4. Novel bacteriocins produced by Lactobacillus fermentum strains with bacteriostatic effects in milk against selected indicator microorganisms. J. Dairy Sci. 2021. (Coautor)

5. Gamma-aminobutyric acid (GABA) production in milk fermented by specific wild lactic acid bacteria strains isolated from artisanal Mexican cheeses. *Annals of Microbiology*. 2020. (Coautor)
6. Poro de Tabasco cheese: Chemical composition and microbiological quality during its artisanal manufacturing process. *J. Dairy Sci.* 2020. (Coautor)
7. Volatile and sensory evaluation of Mexican Fresco cheese as affected by specific wild *Lactococcus lactis* strains. *J. Dairy Sci.* 2020. (Autor principal)

Patentes

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

<https://orcid.org/0000-0002-7669-7006>

EMPRESA A VINCULAR: