

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Victor Manuel Zamora Gasga

Nombramiento: Profesor de Asignatura "A"

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

Instituto Tecnológico de Tepic División de Estudios de Posgrado Posgrado e Investigación.

Av. Tecnológico # 2595, Lagos del Country, 63175 Tepic, Nayarit. México

Contacto: + 52 311 134 69 31, **e-mail.** vzamora@tepic.tecnm.mx

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico: Laboratorio Integral de Investigación en Alimentos. CA-1 Conservación e industrialización de frutas y hortalizas

Infraestructura y equipo:

- Cromatógrafo de gases acoplado a detector de masas
- Sistema de impregnación al vacío
- Procesador ultrasónico
- Espectrofotómetro
- Sistema in vitro de fermentación colónica

Técnicas de análisis especializadas:

1. Extracción de bioactivos asistida por ultrasonido
2. Perfil de metabolitos de fermentación colónica *in vitro*
3. Impregnación al vacío de compuestos bioactivos
4. Análisis de datos multivariado para identificación de metabolitos intestinales
5. Identificación de patrones alimentarios en poblaciones

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

- Desarrollo de alimentos con actividad prebiótica y probiótica
- Digestión gastrointestinal y metabolitos de la fermentación colónica *in vitro* con potencial saludable
- Patrones dietéticos y su potencial efecto en la salud de las poblaciones

Principales intereses de Investigación:

- Aplicación de ultrasonido
- Fermentación colónica in vitro
- Capacidad antioxidante
- Identificación de metabolitos microbianos producto de la fermentación
- Dieta-Metabolitos microbianos y efectos benéficos

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Efecto de la Infusión al vacío de compuestos bioactivos de semilla de mango (*Mangifera indica*) 'ataúlfo' sobre las propiedades sensoriales y antioxidantes en hojuelas de jícama deshidratadas. TNM 2021
2. Influencia del estado nutricional, hábitos alimenticios y metabolismo intestinal sobre el desarrollo de diabetes mellitus II **en adultos**.

3. Aplicación de emulsiones dobles e impregnación al vacío para el desarrollo de un alimento a base de jícama (*pachyrhizus erosus l.*) con potencial simbiótico

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

Estudio nutricional, de comunidades microbianas y metabolitos producto de la fermentación colónica in vitro en tejuino

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

Productos lácteos fermentados y bebidas tradicionales fermentadas

Publicaciones recientes (Hasta 10, recientes):

1. Zamora-Gasga, V. M., Rodríguez-Jiménez, H. D., Gutiérrez-Sánchez, Q., Alarcón-Domínguez, E. E., & Arteaga-Murguía, D. M. (2021). Efficacy of dietary incorporation of low simple carbohydrate and high antioxidant foods on anthropometric parameters in overweight women. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 20(1), 20-29.
2. Cárdenas-Castro, A. P., Zamora-Gasga, V. M., Alvarez-Parrilla, E., Ruíz-Valdiviezo, V. M., Venema, K., & Sáyago-Ayerdi, S. G. (2021). In vitro gastrointestinal digestion and colonic fermentation of tomato (*Solanum lycopersicum L.*) and husk tomato (*Physalis ixocarpa Brot.*): Phenolic compounds released and bioconverted by gut microbiota. *Food Chemistry*, 360, 130051.
3. Rodríguez, L. G. R., Gasga, V. M. Z., Pescuma, M., Van Nieuwenhove, C., Mozzi, F., & Burgos, J. A. S. (2020). Fruits and fruit by-products as sources of bioactive compounds. Benefits and trends of lactic acid fermentation in the development of novel fruit-based functional beverages. *Food Research International*, 109854.
4. Zamora-Gasga, V. M., Medina-Carrillo, L., Velasco-González, L. E., & Alarcón-Domínguez, E. E. (2020). Influencia de factores perinatales y alimentarios sobre el desarrollo de sobrepeso y obesidad en lactantes. *Revista CONAMED*, 25(2), 66-74.
5. Sáyago-Ayerdi, S. G., Zamora-Gasga, V. M., & Venema, K. (2020). Changes in gut microbiota in predigested *Hibiscus sabdariffa L* calyces and Agave (*Agave tequilana weber*) fructans assessed in a dynamic in vitro model (TIM-2) of the human colon. *Food Research International*, 132, 109036.
6. Bertha, C. T., Alberto, S. B. J., Tovar, J., Sáyago-Ayerdi, S. G., & Zamora-Gasga, V. M. (2019). In vitro gastrointestinal digestion of mango by-product snacks: Potential absorption of polyphenols and antioxidant capacity. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(11), 3091-3098.
7. Cárdenas-Castro, A. P., del Carmen Perales-Vazquez, G., Laura, A., Zamora-Gasga, V. M., Ruiz-Valdiviezo, V. M., Alvarez-Parrilla, E., & Sáyago-Ayerdi, S. G. (2019). Sauces: An undiscovered healthy complement in Mexican cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100154.
8. Mercado-Mercado, G., Blancas-Benítez, F. J., Zamora-Gasga, V. M., & Sáyago-Ayerdi, S. G. (2019). Mexican Traditional Plant-Foods: Polyphenols Bioavailability, Gut Microbiota Metabolism and Impact Human Health. *Current pharmaceutical design*, 25(32), 3434-3456
9. Hernández-Maldonado, L. M., Blancas-Benítez, F. J., Zamora-Gasga, V. M., Cárdenas-Castro, A. P., Tovar, J., & Sáyago-Ayerdi, S. G. (2019). In Vitro Gastrointestinal Digestion and Colonic Fermentation of High Dietary Fiber and Antioxidant-Rich Mango (*Mangifera indica L.*) "Ataulfo"-Based Fruit Bars. *Nutrients*, 11(7), 1564.
10. Sáyago-Ayerdi, S. G., Zamora-Gasga, V. M., & Venema, K. (2019). Prebiotic effect of predigested mango peel on gut microbiota assessed in a dynamic in vitro model of the human colon (TIM-2). *Food Research International*, 118, 89-95.

Vinculación con Empresas

1. Labrador Farms. Servicios agrícolas

Link o sitio web de contacto (si aplica):

<https://www.tepic.tecnm.mx/posgrado/>

<https://www.tepic.tecnm.mx/posgrado/MCA/nucleo>

EMPRESA A VINCULAR: