



Breve reseña curricular

Nombre y Apellidos: M^a Jesús González Pérez

Categoría Profesional: Técnico Especializado de Organismos Públicos de Investigación

Formación Académica: Licenciada en Ciencias Químicas

Área/s Científicas CSIC (Recursos Naturales, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ciencias Agrarias): Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Experiencia Científica y/o Tecnológica (líneas de trabajo; instrumentación/técnicas que maneja):

Estudio de lípidos marinos, ácidos grasos omega-3 y sus productos de oxidación, con resultados transferidos a la calidad, seguridad y valor nutricional de los productos pesqueros y acuícolas.

Técnicas utilizadas: Cromatografía líquida de alta eficacia con diversos detectores (diodos, fluorescencia y espectrometría de masas). Cromatografía de gases con diversos detectores (detector de llama y espectrometría de masas).

Determinación estructural y estudio de las propiedades antioxidantes de compuestos naturales y derivados y su aplicación a productos de la pesca.

Resumen libre del Currículum/biografía:

He participado como integrante del equipo técnico en más de 10 proyectos de investigación (3 de ellos europeos) y en colaboraciones con empresas (Pescanova, Culmarex...).

Últimas publicaciones:

-. María J. González, Isabel Medina, Olivia S. Maldonado, Ricardo Lucas, Juan C. Morales. Antioxidant Activity of Alkyl Gallates and Glycosyl Alkyl Gallates in Fish oil in Water Emulsions: Relevance of their Surface Active Properties and of the type of emulsifier. Food Chemistry, 2015. 186, 190-196.

-. Maldonado, Olivia S.; Lucas, Ricardo; Comelles, Francesc; Gonzalez, M^a, Jesus; Parra, Jose Luis; Medina, Isabel; Morales, Juan Carlos. Synthesis and characterization of phenolic antioxidants with surfactant properties: glucosyl- and glucuronosyl alkyl gallates. Tetrahedron, 2011 67 (38), 7268-7279.



Brief curriculum review

Name and Surname: M^a Jesús González Pérez

Professional Category: Specialized Technicians of Public Research Organization.

Academic History: Degree in Chemistry.

CSIC Scientific Areas (Natural Resources, Food Science and Technology, Agricultural Sciences): Food Science and Technology

Scientific and/or Technological Experience (research lines, instrumentation/techniques):

Study of marine lipids, omega-3 fatty acids and their oxidation products, with results transferred to the quality, safety and nutritional value of fishery and aquaculture products.

Techniques used: High efficiency liquid chromatography with various detectors (diodes, fluorescence and mass spectrometry). Gas chromatography with various detectors (flame detector and mass spectrometry).

Structural determination and antioxidant properties studies of natural compounds (polyphenols) and their derivatives in fishing industry.

Free CV summary/biography:

I have participated as a member of the technician team in more than 10 research projects (3 of them European) and several collaborations with different companies like Pescanova or Culmarex.

Selected scientific production:

- María J. González, Isabel Medina, Olivia S. Maldonado, Ricardo Lucas, Juan C. Morales. Antioxidant Activity of Alkyl Gallates and Glycosyl Alkyl Gallates in Fish oil in Water Emulsions: Relevance of their Surface Active Properties and of the type of emulsifier. Food Chemistry, 2015. 186, 190-196.

- Maldonado, Olivia S.; Lucas, Ricardo; Comelles, Francesc; Gonzalez, M^a, Jesus; Parra, Jose Luis; Medina, Isabel; Morales, Juan Carlos. Synthesis and characterization of phenolic antioxidants with surfactant properties: glucosyl- and glucuronosyl alkyl gallates. Tetrahedron, 2011 67 (38), 7268-7279.



Breve nota curricular

Nome e Apelidos: M^a Jesús González Pérez

Categoría Profesional: Técnico Especializado de Organismos Públicos de Investigación

Formación Académica: Licenciada en Ciencias Químicas.

Área/s Científicas CSIC (Recursos Naturais, Ciencia e Tecnoloxía de Alimentos, Ciencias Agrarias): Ciencia e Tecnoloxía de Alimentos

Experiencia Científica e/ou Tecnolóxica (liñas de traballo; instrumentación/técnicas que manexa):

Estudio de lípidos mariños, ácidos graxos omega-3 e os seus produtos de oxidación, con resultados transferidos á calidade, seguridade e valor nutricional dos produtos da pesca e da acuicultura.

Técnicas empregadas: Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia con varios detectores (diodos, fluorescencia e espectrometría de masas). Cromatografía de Gases con varios detectores (detector de chama e espectrometría de masas).

Determinación estrutural e estudo das propiedades antioxidantes de compostos naturais e os seus derivados, e a súa aplicación a produtos da pesca.

Resumo libre do Currículo/biografía:

Participei como integrante do equipo técnico en máis de 10 proxectos de investigación (3 deles europeos) e en colaboracións con empresas (Pescanova, Culmarex...).

Últimas publicacións:

-. María J. González, Isabel Medina, Olivia S. Maldonado, Ricardo Lucas, Juan C. Morales. Antioxidant Activity of Alkyl Gallates and Glycosyl Alkyl Gallates in Fish oil in Water Emulsions: Relevance of their Surface Active Properties and of the type of emulsifier. Food Chemistry, 2015. 186, 190-196.

-. Maldonado, Olivia S.; Lucas, Ricardo; Comelles, Francesc; Gonzalez, M^a, Jesus; Parra, Jose Luis; Medina, Isabel; Morales, Juan Carlos. Synthesis and characterization of phenolic antioxidants with surfactant properties: glucosyl- and glucuronosyl alkyl gallates. Tetrahedron, 2011 67 (38), 7268-7279.