

Jordi Saldo Periago

Departament de Ciència Animal i dels Aliments

Grup d'Optimització i Control del Processament d'Aliments per a la Indústria 4.0;
OPTIpro4.0

Grup d'Optimització i Control del Processament d'Aliments per a la Indústria 4.0;
OPTIpro4.0

Centre d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia dels aliments
(CIRTTA)

Adreça electrònica: jordi.saldo@uab.cat, Jordi.Saldo@uab.cat



Interessos de recerca

Jordi Saldo és llicenciat en biologia (UB) i en ciència i tecnologia dels aliments (UAB) i doctor en ciències dels aliments (UAB). Abans de començar els seus estudis de postgrau, va treballar durant 8 anys en empreses de greixos i olis (Henkel Ibèrica i Vandemoortele), on va reunir una bona base en el processament d'aliments a nivell industrial. Jordi Saldo és professor associat de la UAB des del 2011, després d'haver completat un mandat. Anteriorment va ser professor associat a la UPC (2003-2006), impartint operacions de la unitat, mètodes de processament d'aliments i altres assignatures similars. És professor visitant al Centro de Productos Bióticos (CEPROBI), que forma part del Instituto Politécnico Nacional (IPN) de Mèxic des del 2016, i col·labora regularment amb la Universitat Politècnica Equinoccial (Quito, Equador) des del 2015.

L'investigador té tres pistes de recerca avaluades positivament (l'última el 2016). Li han publicat 40 articles de revistes indexats a Web of Science (20 al 1r quartil), amb un índex h de 16. Aquests articles han rebut mil cites, 63,8 cites / any en els darrers 5 anys (2014-19). És membre del consell editorial del Journal of Dairy Research i ha estat revisant fins a 20 revistes diferents. El doctor Saldo ha dirigit 7 tesis doctorals (i 5 més en curs) i 11 tesis de màster i ha participat en 2 projectes internacionals dedicats a l'educació universitària, el 159444-1-2009-1-DK-EMMC; Erasmus Mundus Master Food of Life (EMFoL), finançat per l'Agència Executiva per a l'Educació Audiovisual i la Cultura (EACEA), on el Dr. Saldo va ser PI per a la participació de la UAB. El segon projecte ha estat la Universitat Llatinoamericana, al centre dels reptes de innovacions tècniques i socials sostenibles en els sistemes agroalimentaris territorials (INOVIA), finançat també per l'Agència Executiva d'Educació, Audiovisual i Cultura (Brussel·les) per al període 2016 -19. El Dr. Saldo ha estat IP de diferents projectes dedicats a la transferència de tecnologia, com ara contractes amb Arrossaires del Delta de l'Ebre (2016-2020), amb l'Associació Catalana d'Escorxadors i Vendes de Desfer (2013) o bé mitjançant programes competitius com RTC -2014-3157-2 Desenvolupament d'una nova generació d'equips UHPH per a l'esterilització d'aliments líquids (UHPH4FOOD), amb INSTALACIONES YPSICON SL. Ha atret efectivament talent amb el programa TECNIOSpring (finançat amb les accions de Marie Skłodowska-Curie) per contractar postdocs altament qualificats (TECSPR19-1-0082). El doctor Saldo va començar a treballar amb el processament de dades multivariant el 1999, introduït en aquest tema durant la seva estada predoctoral a UCC (Irlanda). Ha aplicat aquestes habilitats a diversos projectes de recerca, amb una producció reflectida en articles de revistes, i impartint cursos curts a la Universitat Politècnica Equinoccial, i la seva aplicació per resoldre alguns dels problemes que presenten els contractes amb empreses.

El investigador ha participat en diferents tipus de projectes, finançats a nivell europeu per dirigir contractes amb empreses. Ha estat treballant amb el nucli d'aquest equip de recerca en fluorescència en els projectes AGL2012-33957 i COMRD115-1-0027, aplicant mètodes òptics basats en mesures de fluorescència i tractament de dades multivariants espectrals per produir models de predicció aplicats al processament de lactis i carns.

Qualifications

Doctor/a, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Data d'adjudicació: 24 d'oct. 2002

Llicenciat/da, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Data d'adjudicació: 25 d'oct. 1997

Postgrau, Certificat d'Aptitud Pedagògica, Institut de Ciències de l'Educació

Data d'adjudicació: 1 de juny 1991

Llicenciat/da, Biologia, Universitat de Barcelona (UB)

Data d'adjudicació: 10 de juny 1990

Research outputs

Insects in Extruded Products

Vilas-Franquesa, A., Verhoeven, M., Codina-Torrella, I., Saldo, J. & Mishyna, M., 1 de gen. 2026, *Edible Insects: Handling Methods, Nutritional Value, and Commercial Uses*. p. 112-135 24 p.

Phytochemical profile and antioxidant potential of sea buckthorn leaves : A comprehensive analysis of nutrients and bioactive compounds

Chenni, F. Z., Mighri, H., Ghanemi, F. Z., Hamenni, K., Bennour, N., Meziani, S., Sennous, K. & Saldo Periago, J., 2026, A: JSFA reports.

Dietary White Grape Pomace Silage for Goats: Assessing the Impact of Inclusion Level on Milk Processing Attributes

Galvez-Lopez, M., Viuda-Martos, M., Saldo, J., Sendra, E., Romero, G. & Díaz, J. R., 3 de des. 2025, A: Applied Sciences (Switzerland). 15, 23, 12791.

Acceptability and tolerability of a *Hibiscus sabdariffa* L. beverage and effect on biomarkers of pregnant women: Phase I pilot trial

Alcantar Rodríguez, V., Osorio Díaz, P., González vargas, E., Puga Díaz, R., Gutierrez Trujillo, J. & Saldo, J., de nov. 2025, A: Functional Foods in Health and Disease. 15, 11, p. 841-853 13 p.

Application of Fluorescence Spectroscopy in Milk and Dairy Products

Marín Anglada, X., Verdugo, L., Perez-Playà, B., Zamora, A., Rodríguez-López, P., Ripolles-Avila, C., Saldo, J., Castillo, M. & Freire, P., 1 de gen. 2025, *Application of Fluorescence Spectroscopy in Food Quality and Control*. Springer Science + Business Media, p. 53-85 33 p. (Application of Fluorescence Spectroscopy in Food Quality and Control).

Milliores biotecnològiques en els llevats cervesers

Ruiz, G. & Saldo Periago, J., 2025, A: TECA: Tecnologia i Ciència dels Aliments. 24, p. 48-55 7 p.

Comparison of Gamma-Oryzanol Nanoemulsions Fabricated by Different High Energy Techniques

Jaime-Báez, R., Saldo Periago, J. & González-Soto, R. A., 17 de jul. 2024, A: Foods. 13, 14, 2256.

Metal-Organic Framework-Based Antimicrobial Touch Surfaces to Prevent Cross-Contamination

Fonseca García, J., Cano-Sarabia, M., Cortes Garmendia, M. P., Saldo, J., Montpeyó García Moreno, D., Lorenzo Rivera, J., Llagostera Casas, M., Imaz, I. & Maspoch Comamala, D., 21 de maig 2024, A: Advanced Materials. 10 p.

Validation of a Portable Fluorescence Spectroscopy System to Monitor Heat Damage in Industrially Processed Milk

Alvarado, U., Zamora, A., Arango, O., Saldo, J. & Castillo, M., 2 de març 2024, A: Foods. 13, 5, 780.

Study the correlation between the instrumental and sensory evaluation of 3D-printed protein-fortified potato puree

Mirazimi, F., Saldo, J., Sepulcre, F. & Pujolà, M., 1 d'abr. 2023, A: European Food Research and Technology. 249, 6, p. 1669-1675 7 p.

Sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*) oil extracted with hexane, ethanol, diethyl ether and 2-MTHF at different temperatures – An individual assessment

Vilas Franquesa, A., Juan Godoy, B. & Saldo, J., 1 de des. 2022, A: Journal of Food Composition and Analysis. 114, 9 p., 104752.

Enriched puree potato with soy protein for dysphagia patients by using 3D printing

Mirazimi, F., Saldo, J., Sepulcre, F., Gràcia, A. & Pujolà, M., de des. 2022, A: Food Frontiers. 3, 4, p. 706-715 10 p.

Preparing a Personalized Meal by Using Soy, Cricket, and Egg Albumin Protein Based on 3D Printing

Mirazimi, F., Saldo, J., Sepulcre, F., Gràcia, A. & Pujolà, M., 1 d'ag. 2022, A: Foods. 11, 15, 2244.

Targeted analysis of sea buckthorn oil extracted by accelerated solvent extraction technique using green and conventional solvents

Vilas-Franquesa, A., Juan, B. & Saldo, J., 15 de jul. 2022, A: LWT - Food Science and Technology. 164, 113643.

Recent Advances and Trends in the Dairy Field

Saldo, J. & Sendra Nadal, E., 1 de jul. 2022, A: Foods. 11, 13, 5 p., 1956.

Innovación tecnológica. Aplicaciones de alta presión hidrostática y ultrafiltración en leche y derivados

Suárez Jacobo, Á., Chombo Morales, M. P., Estarrón Espinosa, M., Saldo, J., García Fajardo, J. A. & Prado Ramírez, R., de maig 2022, *Aportación a la lactología en México: Construyendo redes de conocimiento*. Chombo Morales, M. P.

(ed.). Guadalajara, MX, p. 95-138 43 p.

Prediction of riboflavin and ascorbic acid concentrations in skimmed heat-treated milk using front-face fluorescence spectroscopy

Alvarado, U., Zamora, A., Arango, O., Saldo, J. & Castillo, M., 1 d'abr. 2022, A: Journal of Food Engineering (Print). 318, 9 p., 110869.

Effects of browsing pressure on the textural characteristics of *Juniperus communis* L. branches

Saldo, J. & Bartolome Filella, J., 2021, A: AGROFOR. 6, 1, p. 73-78 6 p., 6.

The effect of heat treatment on the front-face fluorescence spectrum of tryptophan in skim milk

Ayala, N., Zamora, A., Rinnan, Å., Saldo, J. & Castillo, M., de set. 2020, A: Journal of Food Composition and Analysis. 92, 103569.

Potential of sea buckthorn-based ingredients for the food and feed industry – a review

Vilas-Franquesa, A., Saldo, J. & Juan, B., 17 d'ag. 2020, A: Food Production, Processing and Nutrition. 2

Rapid quantification of riboflavin in milk by front-face fluorescence spectroscopy: A preliminary study

Alvarado, U., Zamora, A., Liu, J., Saldo, J. & Castillo, M., de gen. 2020, A: Foods. 9, 1, 6 p., 6.

Espino amarillo: un desconocido con gran potencial en la industria alimentaria

Vilas Franquesa, A., Saldo Periago, J. & Juan, B., 2019, *Impulsando la investigación y la innovación: X Congreso Nacional CyTA/CESIA, León, 15-17 de mayo de 2019*. Rodríguez Calleja, J. M., Santos Buelga, J. Á. & López Díaz, T. M. (ed.).

Estimación en línea de múltiples marcadores de daño térmico mediante fluorescencia "front-face"

Zamora, A., Liu, J., Taterka, H., González, C., Ayala, N., Alvarado, U., Saldo Periago, J. & Castillo, M., 2019, *Impulsando la investigación y la innovación: X Congreso Nacional CyTA/CESIA, León, 15-17 de mayo de 2019*. Rodríguez Calleja, J. M., Santos Buelga, J. Á. & López Díaz, T. M. (ed.).

Modeling of the changes in bovine milk caused by ultra-high pressure homogenization using front-face fluorescence spectroscopy

Liu, J., Zamora, A., Castillo, M. & Saldo, J., de set. 2018, A: Journal of Food Engineering. 233, p. 88-97 10 p.

Modeling the effect on skim milk during ultra-high pressure homogenization using front-face fluorescence

Liu, J., Zamora, A., Castillo, M. & Saldo, J., 1 de juny 2018, A: Innovative Food Science and Emerging Technologies. 47, p. 439-444

Using front-face fluorescence spectroscopy for prediction of retinol loss in milk during thermal processing

Liu, J., Zamora, A., Castillo, M. & Saldo, J., 1 de gen. 2018, A: LWT - Food Science and Technology. 87, p. 151-157

Quality characteristics of fillets of rainbow trout fed acid or re-esterified rapeseed oils as dietary fat sources

Trullàs, C., Tres, A., Saldo, J., Fontanillas, R. & Sala, R., 1 de nov. 2017, A: Aquaculture. 480, p. 22-31 10 p.

Efectos de la relación forraje a concentrado en ovejas lecheras. 2. Perfil lipídico y rendimiento quesero

Elhadi, D. A. E., Minh, L. D. T., Saldo Periago, J., Gutiérrez Toral, P., Hervás Angulo, G., Frutos Fernández, P. D. & Caja Lopez, G., 2017, *XVII Jornadas sobre Producción Animal: 30 y 31 de mayo de 2017, Zaragoza*. Olaizola Tolosana, A., Abecia Martínez, J. A., Blanco Alibés, M., Bernués Jal, A., Calvo Lacosta, J. H., Latorre Górriz, M. Á., Palacio Liesa, J. & Ripoll García, G. (ed.). p. 129-131 2 p.

Factors affecting bacterial inactivation during high hydrostatic pressure processing of foods: A review

Syed, Q.-A., Buffa, M., Guamis, B. & Saldo, J., 1 de gen. 2016, A: Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 56, 3, p. 474-483

Predicting lactulose concentration in heat-treated reconstituted skim milk powder using front-face fluorescence
Ayala, N., Zamora, A., González, C., Saldo, J. & Castillo, M., 1 de gen. 2016, A: Food Control. 73, Part A, p. 110-116

Effect of subclinical intramammary infection on milk quality in dairy sheep: I. Fresh-soft cheese produced from milk of uninfected and infected glands and from their blends
Rovai, M., Rusek, N., Caja, G., Saldo, J. & Leitner, G., 1 d'abr. 2015, A: Small Ruminant Research. 125, p. 127-136 10 p.

Antioxidant and Angiotensin 1 Converting Enzyme Inhibitory Functions from Chicken Collagen Hydrolysates
Soladoye, O. P., Saldo, J., Peiro, L., Rovira, A. & Mor-Mur, M., 1 de gen. 2015, A: Nutrition and Food Sciences. 5, 3, p. -

Application of modified atmosphere packaging and high hydrostatic pressure to extend the shelf-life of fresh chicken breasts
Al-Nehlawi, A., Saldo, J. & Guri, S., 1 de gen. 2015, A: Food Research International. p. -

Combined use of soluble gas stabilization and pack - product filling to avoid package collapse and preserve the sensory properties of fresh chicken thighs packaged under high concentrations of carbon dioxide
Al-Nehlawi, A., Saldo, J., Guri, S., O'Sullivan, M. G. & Kerry, J. P., 1 de gen. 2015, A: LWT - Food Science and Technology. p. -

Effect of subclinical intramammary infection on milk quality in dairy sheep: II. Matured-pressed cheese (Manchego) produced from milk of uninfected and infected glands and from their blends
Rovai, M., Caja, G., Quevedo, J. M., Manuelian, C. L., Saldo, J., Salama, A. A. K., Torre, P., Arana, I., Such, X. & Leitner, G., 1 de gen. 2015, A: Small Ruminant Research. 126, p. 59-67

Food Packaging. Too Many Waste Containers or Less Food Waste?
Saldo, J., 1 de gen. 2015, A: Elisava TdD. 31, p. 84-91

Microbiology under Pressure: How Microorganisms Are Affected by Pressure and How They May Cope with It
Jordi, S., Recio, J. M. (Editor), Menéndez, J. M. (Editor) & Otero, A. (Editor), 1 de gen. 2015, *An Introduction to High Pressure Science and Technology*. 1 ed. p. 421-444 23 p.

Envase de alimentos.: ¿Demasiados residuos de embalajes o menos desperdicio de alimentos?
Saldo Periago, J., 2015, A: Elisava TdD. 31, p. 85-91 6 p.

Influence of High-Pressure and Ultra-High-Pressure Homogenization on Antioxidants in Fruit Juice
Jacobo, Á. S., Saldo, J. & Gervilla, R., de juny 2014, *Processing and Impact on Antioxidants in Beverages*. Elsevier Inc., p. 185-193 9 p.

Effect of Compression and Decompression Rates of High Hydrostatic Pressure on Inactivation of Staphylococcus aureus in Different Matrices
Syed, Q. A., Buffa, M., Guamis, B. & Saldo, J., 1 d'abr. 2014, A: Food and Bioprocess Technology. 7, p. 1202-1207

Influence of ultra-high pressure-homogenisation on antioxidants in fruit juice
Jacobo, Á. S., Saldo, J., Gervilla, R. & Preedy, V. R. (Editor), 1 de gen. 2014, *Processing and Impact on Antioxidants in Beverages*. 1 ed. Amsterdam (NL): Elsevier, p. -

Synergistic effect of carbon dioxide atmospheres and high hydrostatic pressure to reduce spoilage bacteria on poultry sausages
Al-Nehlawi, A., Guri, S., Guamis, B. & Saldo, J., 1 de gen. 2014, A: LWT - Food Science and Technology. 58, p. 404-411

Effect of high carbon dioxide atmosphere packaging and soluble gas stabilization pre-treatment on the shelf-life and quality of chicken drumsticks
Al-Nehlawi, A., Saldo, J., Vega, L. F. & Guri, S., 1 de maig 2013, A: Meat Science. 94, p. 1-8

Lethality and injuring the effect of compression and decompression rates of high hydrostatic pressure on Escherichia coli O157:H7 in different matrices

Syed, Q. A., Buffa, M., Guamis, B. & Saldo, J., 1 de març 2013, A: High Pressure Research. 33, 1, p. 64-72 9 p.

High Pressure Processing

Mor-Mur, M. & Saldo, J., 20 de nov. 2012, *Handbook of Food Safety Engineering*. p. 575-602 27 p.

Effect of compression and decompression rates during high hydrostatic pressure processing on inactivation kinetics of bacterial spores at different temperatures

Syed, Q. A., Reineke, K., Saldo, J., Buffa, M., Guamis, B. & Knorr, D., 1 de maig 2012, A: Food Control. 25, p. 361-367

Aseptically packaged UHPH-Treated apple juice: Safety and quality parameters during storage

Suárez-Jacobo, Á., Saldo, J., Rüfer, C. E., Guamis, B., Roig-Sagués, A. X. & Gervilla, R., 1 de gen. 2012, A: Journal of Food Engineering. 109, p. 291-300

Influence of ultra-high pressure homogenisation on antioxidant capacity, polyphenol and vitamin content of clear apple juice

Suárez-Jacobo, Á., Rüfer, C. E., Gervilla, R., Guamis, B., Roig-Sagués, A. X. & Saldo, J., 15 de jul. 2011, A: Food Chemistry. 127, 2, p. 447-454

Continuous procedure of sterilization of fruit and vegetable juices by means of ultra-high pressure homogenization (UHPH)

Guamis Lopez, B. (Inventor/a), Quevedo Terre, J. M. (Inventor/a), Saldo Periago, J. (Inventor/a), Hernandez Herrero, M. M. (Inventor/a), Roig Sagues, A. X. (Inventor/a) & Gervilla Fernandez, R. (Inventor/a), 30 de març 2011, Núm. de patent EP11382087.2, 30 de març 2011, Data de prioritat 30 de març 2011

Efecto de las velocidades de subida y bajada de presión en la viabilidad de E. coli

Saldo, J., Qamar Abbas, S., Buffa, M. & Guamos, G., 1 de gen. 2011, *VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. 1 ed. València (ES): Universidad Politecnica de Valencia, p. -

"Food of Life". Una experiencia geográfica y temáticamente integradora

Saldo, J., Puolanne, E., Agenäs, S., Karlsson, A. H., Vanhatalo, A., Caja, G. & Knight, C. H., 1 de gen. 2011, *VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. 1 ed. València (ES): Universidad Politecnica de Valencia, p. 1-1

High Pressure Processing

Montserrat, M.-M. F. & Jordi, S. P., 1 de gen. 2011, *Handbook of Food Safety Engineering*. 1 ed. Chichester (GB), p. -

Microorganismos en condiciones extremas

Saldo Periago, J., Aguado, F. (Editor), Menéndez Montes, J. M. (Editor) & Valiente, R. (Editor), 1 de gen. 2011, *Materia a alta presión: fundamentos y aplicaciones*. 1 ed. Oviedo (ES), p. 260-274 14 p.

Effect of UHPH on indigenous microbiota of apple juice: A preliminary study of microbial shelf-life

Suárez-Jacobo, Á., Gervilla, R., Guamis, B., Roig-Sagués, A. X. & Saldo, J., 1 de gen. 2010, A: International Journal of Food Microbiology. 136, 3, p. 261-267

Microbial inactivation by ultra high-pressure homogenisation on fresh apple juice

Suarez-Jacobo, A., Gervilla, R., Guamis, B., Roig Sagués, A. X. & Saldo, J., 1 de març 2009, A: High Pressure Research. 29, 1, p. 46-51

Use of ultra-high-pressure homogenization to preserve apple juice without heat damage

Saldo, J., Jacobo, Á. S., Gervilla, R., Guamis, B. & Sagués, A. X. R., 1 de gen. 2009, A: High Pressure Research. 29, 1, p. 52-56

Alta presión en productos lácteos

Saldo Periago, J., 1 de gen. 2007, *Colombia nuevos y mejores alimentos*. 1 ed. Pamplona (CO), p. -

Comparison of the effects of supplementation with organic and inorganic selenium (Sel-Plex) in dairy goats

Flores, C., Caja, G., Salama, A. A. K., Saldo, J., Blandón, J. C. & Fandiño, I., 1 de gen. 2007, A: ITEA. Información Técnica Económica Agraria. 1, p. 1-1

Comparison of the effects of supplementation with organic and inorganic selenium (Sel-Plex) in dairy goats

Flores, C., Caja, G., Salama, A. A. K., Saldo, J., Blandon, J. C., Fandino, I. & Bertin, G., 2007, A: ITEA-INFORMACION TECNICA ECONOMICA AGRARIA.

Organic selenium (Sel-Plex[®]) improves selenium content in milk and cheese of dairy goats

Caja, G., Flores, C., Salama, A., Saldo, J. & Bertin, G., 2007, A: Journal of Dairy Science. 90, p. 356-356 1 p.

Organic selenium (Sel-Plex[®]) improves selenium content in milk and cheese of dairy goats

Caja, G., Flores, C., Salama, A. A. K., Saldo, J. & Bertin, G., 2007, A: Journal of Dairy Science.

Tecnologías emergentes aplicadas en la alimentación

Buffa, M., Saldo, J., López Pedemonte, T. & Guamis, B., 1 de gen. 2006, A: Industria Láctea Española (ILE). 327, p. 37-40

Il sistema caseario dei Pirinei: tipologia dei caseifici, i formaggi, le specialità

Romero del Castillo, R., Nicolau, N., Pont, L. & Saldo, J., 1 de gen. 2005, A: Caseus. 5, p. 19-35

Changes in organic acids during ripening of cheeses made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goats' milk

Buffa, M., Guamis, B., Saldo, J. & Trujillo, A. J., 1 de gen. 2004, A: LWT - Food Science and Technology. 37, p. 247-253

High-pressure processing of milk and dairy and egg products

Guamis, B., Pla, R., Trujillo, A. J., Capellas, M., Gervilla, R., Saldo, J. & Yuste, J., 1 de gen. 2004, *Novel Food Processing Technologies*. Gustavo V Barbosa-Canovas, Maria Soledad Tapia & Maria Pilar Cano (ed.). 1 ed. Boca Raton (US), p. 343-359 16 p.

Servilleta cheese. Proteolysis, colour and texture

Sendra, E. & Saldo, J., 1 de gen. 2004, A: Milchwissenschaft. 59, 1-2, p. 34-37

Changes in water binding during ripening of cheeses made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goat milk

Buffa, M., Guamis, B., Saldo, J. & Trujillo, A. J., 1 de gen. 2003, A: Lait. 83, p. 89-96

High pressure treatment decelerates the lipolysis in a caprine cheese

Tauscher, B., Fernández, A., Saldo, J., Guamis, B., Sendra, E. & Butz, P., 1 de gen. 2003, A: Food Research International. 36, p. 1061-1068

Effects of high hydrostatic pressure treatments on biogenic amine contents in goat cheeses during ripening

Novella-Rodríguez, S., Veciana-Nogués, M. T., Saldo, J. & Vidal-Carou, M. C., 4 de des. 2002, A: Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50, p. 7288-7292

Applications of high-hydrostatic pressure on milk and dairy products: A review

Trujillo, A. J., Capellas, M., Saldo, J., Gervilla, R. & Guamis, B., 1 de des. 2002, A: Innovative Food Science and Emerging Technologies. 3, p. 295-307

Changes in water binding in high-pressure treated cheese, measured by TGA (thermogravimetric analysis)

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1 de set. 2002, A: Innovative Food Science and Emerging Technologies. 3, p. 203-207

Colour changes during ripening of high pressure treated hard caprine cheese

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1 de juny 2002, A: High Pressure Research. 22, p. 659-663

Long term frozen storage of Manchego curds

Sendra, E., Saldo, J., Mor-Mur, M., Pla, R. & Guamis, B., 1 de gen. 2002, A: Milchwissenschaft. 57, 11-12, p. 635-637

Proteolysis in caprine milk cheese treated by high pressure to accelerate cheese ripening

Saldo, J., McSweeney, P. L. H., Sendra, E., Kelly, A. L. & Guamis, B., 1 de gen. 2002, A: International Dairy Journal. 12, p. 35-44

Hard cheese structure after a high hydrostatic pressure treatment at 50 MPa for 72 h applied to cheese after brining

Saldo, J., Sendra Nadal, E. & Guamis López, B., de set. 2001, A: Lait. 81, 5, p. 625-635 p.

Effect of long term frozen storage on Manchego-type cheese proteolysis

Sendra, E., Pons, J., Saldo, J., Pla, R., Mor-Mur, M. & Guamis, B., 1 de gen. 2001, A: Journal of Dairy Science. 84, sup 1, p. 304-304

Hard cheese structure after a high hydrostatic pressure treatment at 50 MPa for 72 h applied on cheese after brining

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1 de gen. 2001, A: Lait. 81, 5, p. 625-635

Cheese treated by high pressure in an early stage of ripening. Changes in textural attributes

SALDO, J., SENDRA, E. & GUAMIS, B., 2001, A: Journal of Dairy Science.

Texture of artisan Spanish fresh goat's milk cheese

SENDRA, E., ALENDA, L., NAVARRO, C. & Saldo, J., 2001, A: Journal of Dairy Science.

Application of high pressure treatment for cheese production

Trujillo, A. J., Capellas, M., Buffa, M., Royo, C., Gervilla, R., Felipe, X., Sendra, E., Saldo, J., Ferragut, V. & Guamis, B., 1 de gen. 2000, A: Food Research International. 33, 3-4, p. 311-316

Decrease of free amino acids in high-pressure treated cheese

Sendra, E., Saldo, J., Capellas, M. & Guamis, B., 1 de gen. 2000, A: High Pressure Research. 19, 1-6, p. 33-36

High hydrostatic pressure for accelerating ripening of goat's milk cheese: Proteolysis and texture

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1 de gen. 2000, A: Journal of Food Science. 65, 4, p. 636-640

High hydrostatic pressure for ripening acceleration of goat's milk cheese

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1 de gen. 2000, A: Journal of Food Science. 65, 4, p. 626-640

High pressure applications in milk treatment for cheese-making and accelerated ripening

Guamis, B., Trujillo, A. J., Sendra, E., Buffa, M. & Saldo, J., 1 de gen. 2000, A: High Pressure Research. 19, 1-6, p. 19-25

High pressure applications in milk treatment for cheesemaking and accelerated ripening

Guamis, B., Trujillo, A., Sendra, E., Buffa Dunat, M. & Saldo, J., 2000, A: High Pressure Research. 19, 1-6, p. 409-415 7 p.

Evaluación de un método para acelerar la maduración de quesos de cabra mediante alta presión hidrostática

Saldo, J., Guamis, B. & Sendra, E., 1 de gen. 1999, A: Alimentaria. 36, p. 75-78

Evaluation of a method for accelerating the maturation of goat cheeses using high hydrostatic pressure

Saldo, J., Sendra, E. & Guamis, B., 1999, A: Alimentaria.

Goat's milk cheese accelerated ripening. Compositional indexes

Sendra, E., Saldo, J. & Guamis, B., 1999

Effect of high hydrostatic pressure in the stability of mayonnaise

Ponce, E., Saldo, J., Pla, R. & Guamis, B., 1 de gen. 1998, *High pressure food science, bioscience and chemistry*. Isaacs, N.S. (ed.). 1 ed. Reading (GB), p. 75-78 3 p.

Using front face fluorescence for rapid estimation of furosine concentration in heat treated milk : a kinetic study

González-Gallardo, C., Ayala Zárate, O. N., Hosny Mohamed Ali, F., Zamora, A., Saldo Periago, J. & Castillo Zambudio, M., 0206, A: *International Dairy Journal*.

Activities

Optical Sensors and Digital Twins in the Sustainable Production of Alternative Proteins

Saldo Periago, J. (Ponent convidat)

10 d'oct. 2025 → 13 d'oct. 2025

Giving added value to staple products. Case study of rice

Saldo Periago, J. (Ponent)

17 de nov. 2022

Rice bran oil and gamma-tocopherol as one of its functional ingredients

Saldo Periago, J. (Ponent convidat), Quintero Gutiérrez, A. G. (Ponent) & Jaime, R. (Ponent)

15 de març 2022

Characterization and quantification of apple pomace's phenolic compounds extracted using conventional and pressurized liquid solvent extraction techniques

Ahmadiani ., N. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Giusti, M. (Ponent)

24 de nov. 2021

Predicción de las concentraciones de riboflavina y ácido ascórbico en leche desnatada tratada térmicamente utilizando espectroscopia de fluorescencia "front - face"

Alvarado, U. (Ponent), Zamora Viladomiu, A. (Ponent), Arango, O. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo

Zambudio, M. (Ponent)

13 d'oct. 2021 → 15 d'oct. 2021

Valorización del salvado de arroz a través de su aceite y de γ -orizanol

Saldo Periago, J. (Ponent convidat), Jaime, R. (Ponent) & Quintero Gutiérrez, A. G. (Ponent)

11 d'oct. 2021 → 15 d'oct. 2021

Cambios en la composición química de totopos de maíz adicionados con salvado de arroz fritos y horneados

Morales Martínez, L. E. (Ponent), López González, C. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent), Reyes Navarrete, G. E.

(Ponent), Alcantar Rodríguez, V. (Ponent) & Villanueva Sánchez, J. (Ponent)

9 de set. 2021 → 11 de set. 2021

Composición nutricional y funcionalidad de agitadors comestibles de salvado de arroz

Sampayo Ramos, I. (Ponent), Alcantar Rodríguez, V. (Ponent), Quintero Gutiérrez, A. G. (Ponent), González-Rosendo, G.

(Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

9 de set. 2021 → 11 de set. 2021

Effects of browsing pressure on the textural characteristics of *Juniperus communis* L. branches

Saldo Periago, J. (Ponent)

8 d'oct. 2020 → 9 d'oct. 2020

Effect of pressure assisted enzymatic hydrolysis on the physicochemical properties of rice bran and characterisation of the soluble fraction produced

Saldo Periago, J. (Ponent), León Núñez, M. J. (Ponent), Huicochea Castrejón, L. (Ponent), Solano Navarro, A. (Ponent) & Quintero Gutiérrez, A. G. (Ponent)

7 de set. 2020

How to get rid of pests in grains? Differential dielectric heating as a tool for insects' removal

Saldo Periago, J. (Ponent principal)

14 d'abr. 2020

Silvia Johana Ortíz Ulloa

Saldo Periago, J. (Amfitrió/a)

21 de gen. 2020 → 29 de maig 2020

Javier Villanueva Sánchez

Saldo Periago, J. (Amfitrió/a)

29 de nov. 2019 → 14 de des. 2019

Espino amarillo: un desconocido con gran potencial en la industria alimentaria

A., V.-F. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Juan Godoy, B. (Ponent)

15 de maig 2019

Rice biofortification through malting

Saldo Periago, J. (Ponent convidat) & Codina Torrella, I. (Ponent)

29 de gen. 2019 → 30 de gen. 2019

Effects of Pressure on Cheese Texture

Saldo Periago, J. (Ponent)

8 de nov. 2018 → 11 de nov. 2018

Curso Internacional de Tecnología de Alimentos

Saldo Periago, J. (Organitzador)

13 de set. 2017 → 23 de set. 2017

Clasificación rápida de tratamientos térmicos en leche mediante fluorescencia front-face de riboflavina

Juan Godoy, B. (Ponent), N., A. (Ponent), A., Z. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

16 de maig 2017

Detección rápida de retino mediante espectroscopía de fluorescencia "front-face" en leche tratada por ultra alta presión homogenización (UHPH)

Juan Godoy, B. (Ponent), J., L. (Ponent), Z., Z. (Ponent), Castillo Zambudio, M. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

16 de maig 2017

Journal of Dairy Science (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

27 de març 2017

Master en Seguridad Alimentaria. Módulo XVII, Tecnología en la producción de alimentos

Saldo Periago, J. (Formador/a)

13 de març 2017 → 16 de març 2017

III Jornada Innovet: Cap a una transformació de la docència

Saldo Periago, J. (Participant)

2 de febr. 2017

L'aula connectada! Estratègies didàctiques de treball en xarxa en l'entorn Moodle

Saldo Periago, J. (Participant)
10 de gen. 2017 → 12 de gen. 2017

Efecto de las nuevas tecnologías de procesado en los alimentos funcionales

Saldo Periago, J. (Formador/a)
8 de set. 2016

Nuevas tecnologías en el desarrollo de alimentos funcionales

Saldo Periago, J. (Ponent)
6 de set. 2016

Nuevas tecnologías en el desarrollo de alimentos funcionales

Saldo Periago, J. (Formador/a)
5 de set. 2016

Nuevas tecnologías en el desarrollo de alimentos funcionales

Saldo Periago, J. (Formador/a)
1 de set. 2016 → 2 de set. 2016

Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI)

Saldo Periago, J. (Convidat/da)
2 d'ag. 2016 → 8 de set. 2016

Activitat d'estiu per a secundària Per què són segurs els aliments que mengem

Saldo Periago, J. (Formador/a)
4 de jul. 2016 → 8 de jul. 2016

Elaboració de rúbriques

Saldo Periago, J. (Participant)
9 de juny 2016 → 10 de juny 2016

Com convertir les nostres activitats d'ensenyament i avaluació en problemes competencials, autèntics i professionalitzadors

Saldo Periago, J. (Participant)
7 de juny 2016 → 8 de juny 2016

Productos amb perfils nutricionals més saludables. Beguda d'arròs NOMEN

Saldo Periago, J. (Formador/a)
25 d'abr. 2016

Productos amb perfils nutricionals més saludables. Beguda d'arròs NOMEN

Saldo Periago, J. (Ponent)
25 d'abr. 2016

Máster en Seguridad Alimentaria

Saldo Periago, J. (Formador/a)
7 de març 2016 → 10 de març 2016

H2020-FET-OPEN-2014-2015-RIA

Saldo Periago, J. (Assessor)
30 de nov. 2015 → 4 de des. 2015

Novel technologies for the cheese industry

Saldo Periago, J. (Ponent)

26 de nov. 2015

Kinetic modeling of furosine formation during heat treatment of milk and its correlation with autofluorescent markers

González, C. (Ponent), Ayala, N. (Ponent), Liu, J. (Ponent), Juan Godoy, B. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

10 de nov. 2015

Predicting lactulose concentration in heat-treated milk using front-face fluorescence

Ayala, N. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Liu, J. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

10 de nov. 2015

Quick prediction of the concentration of ascorbic acid in heat-treated milk using front-face autofluorescence

Alvarado, U. (Ponent), Juan Godoy, B. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Liu, J. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

10 de nov. 2015

The effects of high hydrostatic pressure and ultra-high pressure homogenization treatments on milk fluorescence

Liu, J. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Castillo Zambudio, M. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

10 de nov. 2015

La sobirania alimentària en els estudis de Veterinària

Saldo Periago, J. (Participant)

23 d'oct. 2015

Tribunal de tesis doctoral de Yali Yang

Saldo Periago, J. (Assessor)

29 de set. 2015

Journal of dairy research (Journal)

Saldo Periago, J. (Membre del consell editorial)

1 de set. 2015

A first approach of the effects of High Hydrostatic Pressure and Ultra-High Pressure Homogenization treatment on milk fluorescence

Liu, J. (Ponent), Castillo Zambudio, M. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

30 d'ag. 2015

International Conference Opportunities and Challenges in Dairy Industry

Saldo Periago, J. (Membre del comitè del programa)

18 d'ag. 2015 → 27 de nov. 2015

Enfoque (en línea) (Journal)

Saldo Periago, J. (Membre del consell editorial)

13 d'ag. 2015

Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE)

Saldo Periago, J. (Altres)

28 de juny 2015 → 8 de jul. 2015

Application of native fluorescence tracers for quick quantification of thermal damage during milk processing

Zamora, A. (Ponent), Ayala, N. (Ponent), González, C. (Ponent), Rocha, A. (Ponent), Taterka, H. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

7 d'abr. 2015

Cuantificación rápida de riboflavina en leche mediante fluorescencia "front-face"

Alvarado, U. (Ponent), Juan Godoy, B. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

7 d'abr. 2015

Efecto del tratamiento térmico sobre el espectro de emisión de fluorescencia del triptófano

Ayala, N. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Castillo Zambudio, M. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

7 d'abr. 2015

Predicción de la formación de furosina durante el tratamiento térmico de la leche con marcadores de autofluorescencia

González, C. (Ponent), Alvarado, U. (Ponent), Zamora, A. (Ponent), Juan Godoy, B. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent) & Castillo Zambudio, M. (Ponent)

7 d'abr. 2015

Joint AIRAPT-25th & EHPRG-53rd International Conference on High Pressure Science and Technology

Saldo Periago, J. (Membre del comitè del programa)

15 de març 2015 → 31 de des. 2015

Tribunal de tesis doctoral de Lorena Trigueros Medina

Saldo Periago, J. (Assessor)

25 de jul. 2014

Multivariate Data Analysis

Saldo Periago, J. (Participant)

12 de juny 2014

Tribunal de tesis doctoral de Dania Kabbani Rahima

Saldo Periago, J. (Assessor)

28 de març 2014

Tribunal de tesis doctoral de Sheila Benítez González

Saldo Periago, J. (Assessor)

20 d'oct. 2013

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

1 d'oct. 2013 → 4 de des. 2013

Elaboració artesana de cervesa

Saldo Periago, J. (Participant)

12 de set. 2013

VI Escuela de Altas Presiones

Saldo Periago, J. (Formador/a)

20 de maig 2013 → 24 de maig 2013

MSc em Tecnologia dos Alimentos

Saldo Periago, J. (Formador/a)

26 de març 2013 → 15 de des. 2013

COST Workshop on farm animal and food proteomics

Saldo Periago, J. (Participant)

5 de febr. 2013

Es pot aprendre amb les Xarxes Socials?

Saldo Periago, J. (Participant)

15 de nov. 2012

Cambios en la extracción de polifenoles y su efecto antioxidante en el macerado a alta concentración (high gravity mashing)

Rovira, A. (Ponent), Suárez, J. Á. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

7 de nov. 2012

Present challenges in high pressure food processing

Saldo Periago, J. (Ponent)

2 d'ag. 2012

University of Guelph (UofG)

Saldo Periago, J. (Altres)

13 de maig 2012 → 17 d'ag. 2012

University of Guelph (UofG)

Saldo Periago, J. (Catedràtic visitant)

1 de maig 2012 → 31 d'ag. 2012

Alimentaires Durables - Edition 2012

Saldo Periago, J. (Assessor)

11 d'abr. 2012 → 17 de maig 2012

Fighting diseases and improving well-being

Saldo Periago, J. (Ponent)

2 d'abr. 2012

MSc em Tecnologia dos Alimentos

Saldo Periago, J. (Formador/a)

26 de març 2012 → 15 de des. 2012

R+D, Tecnologías aplicadas a la conservación de la Tòfona

Saldo Periago, J. (Ponent)

18 de febr. 2012

Journal of Food Processing and Technology (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

28 de des. 2011

Heat treatments

Saldo Periago, J. (Ponent)

19 de des. 2011

Study of the application of Ultra-High Pressure of Homogenisation (UHPH) treatments in apple juice

Saldo Periago, J. (Ponent), Gervilla Fernandez, R. (Ponent) & Suárez, J. Á. (Ponent)

15 de des. 2011

De la Granja a la Taula

Saldo Periago, J. (Formador/a)

11 de jul. 2011 → 14 de jul. 2011

Microbiología bajo alta presión. Cómo los microorganismos son afectados por la presión y cómo pueden superarlo

Saldo Periago, J. (Ponent)

27 de juny 2011

Journal of food science (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

24 de juny 2011

Efecto de las velocidades de subida y bajada de presión en la viabilidad de E. coli.

Saldo Periago, J. (Ponent)

6 de juny 2011

"FOOD OF LIFE". Una experiencia geográfica y temáticamente integradora

Saldo Periago, J. (Ponent), E., P. (Ponent), S., A. (Ponent), A.H., K. (Ponent), A., V. (Ponent), G., C. (Ponent) & C.H., K. (Ponent)

6 de juny 2011

Taller: Utilització de la plataforma Moodle per a docència de grau i postgrau

Saldo Periago, J. (Participant)

6 de juny 2011 → 14 de juny 2011

Food Microbiology (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

17 de març 2011

Panorámica y tendencias actuales en la conservación de alimentos

Saldo Periago, J. (Formador/a)

10 de març 2011 → 5 d'abr. 2011

Muerte y daño subletal causados por alta presión

Saldo Periago, J. (Ponent)

23 de gen. 2011

Food research international (Print) (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

1 de gen. 2011

Curs innovació formatgera

Saldo Periago, J. (Formador/a)

8 de des. 2010 → 9 de des. 2010

Are pressure release and pressure increase rates relevant parameters on food treatment modelling?

Saldo Periago, J. (Ponent), Syed, Q. A. (Ponent) & Buffa Dunat, M. N. (Ponent)

22 de nov. 2010

Selection of processing conditions for sliced kiwifruit treated by highhydrostatic pressure

Brasil, J. A. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent), Gervilla Fernandez, R. (Ponent) & Guamis Lopez, B. (Ponent)

10 de nov. 2010

Shelf-life of Ultra-High Pressure Homogenisation treated apple juice

Suárez-Jacobo, A. (Ponent), Gervilla Fernandez, R. (Ponent), Guamis Lopez, B. (Ponent), Roig Sagues, A. X. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

10 de nov. 2010

English for teaching purposes

Saldo Periago, J. (Participant)

13 de set. 2010 → 27 de set. 2010

Evaluación de proyectos de Investigación Aplicada presentados a la Convocatoria del Fondo María Vifias

Saldo Periago, J. (Assessor)

1 de set. 2010 → 20 d'oct. 2010

EMFoL Introductory week

Saldo Periago, J. (Formador/a)

21 d'ag. 2010 → 26 d'ag. 2010

CYTA: journal of food (Print) (Revista)

Saldo Periago, J. (Revisor)

1 de juny 2010 → 30 de jul. 2011

Recursos i estratègies per a començar a fer la docència en anglès

Saldo Periago, J. (Participant)

20 de març 2010 → 18 de juny 2010

XXI Debate Universitario Xarxa Vives Serveis per als Estudiants Internacionals

Saldo Periago, J. (Participant)

2 d'oct. 2009

IV Escuela de Altas Presiones

Saldo Periago, J. (Formador/a)

29 de juny 2009 → 3 de jul. 2009

El doctorado en el Espacio Europeo de Educación Superior

Saldo Periago, J. (Participant)

21 de gen. 2008

Uso de Alta Presión en Productos Lácteos

Saldo Periago, J. (Ponent convidat)

9 d'oct. 2007

Treball amb bases de dades

Saldo Periago, J. (Participant)

3 de set. 2007 → 6 de set. 2007

Tribunal de tesis doctoral de Bibiana Juan Godoy

Saldo Periago, J. (Assessor)

1 de set. 2007

Food Science and Technology (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)

5 de jul. 2007

Aspectos Sanitarios de la Producción Láctea

Saldo Periago, J. (Formador/a)

3 de jul. 2007 → 6 de jul. 2007

Disseny avançat de planes web, com a eina docent

Saldo Periago, J. (Participant)
25 de juny 2007 → 29 de juny 2007

Disseny de Pàgines Web

Saldo Periago, J. (Participant)
18 de juny 2007 → 21 de juny 2007

Tribunal de tesis doctoral de Tomás López Pedemonte

Saldo Periago, J. (Assessor)
1 de des. 2006

Análisis físico-químico de alimentos y aguas

Saldo Periago, J. (Organitzador)
29 de nov. 2006 → 26 d'oct. 2007

Miembro del comité organizador

Saldo Periago, J. (Ponent)
5 de jul. 2006

AFETech. 1st Applied Food Emerging Technologies Workshop

Saldo Periago, J. (Organitzador)
1 de juny 2006 → 7 de jul. 2006

International Journal of Food Microbiology (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)
24 de maig 2006

Innovative food science & emerging technologies (Print) (Journal)

Saldo Periago, J. (Revisor)
15 de març 2006

El papel de la fermentación de los alimentos a lo largo de la historia

Saldo Periago, J. (Formador/a)
6 de jul. 2005 → 7 de jul. 2005

Métodos de conservación y conserva de la judía que aseguren su superior calidad

Saldo Periago, J. (Formador/a)
3 de febr. 2005

Jornada de trabajo sobre la utilización del Campus Digital ATENEA

Saldo Periago, J. (Participant)
7 de maig 2003

Taller de elaboración de un proyecto docente

Saldo Periago, J. (Participant)
28 de gen. 2003 → 29 de gen. 2003

Organic acids content of cheese made from high-pressure-treated goat milk

Buffa Dunat, M. N. (Ponent), Guamis Lopez, B. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent), Trespalacios, P. (Ponent) & Trujillo Mesa, A. J. (Ponent)
16 de set. 2002

EPSO. Universidad Miguel Hernández

Saldo Periago, J. (Altres)

29 d'ag. 2000 → 29 de set. 2000

Application of high pressure treatment for cheese production

Trujillo Mesa, A. J. (Ponent), Buffa Dunat, M. N. (Ponent), Gervilla Fernández, R. (Ponent), Felipe, X. (Ponent), Sendra, E. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent), Ferragut Perez, V. F. (Ponent), Capellas Puig, M. (Ponent) & Guamis Lopez, B. (Ponent)

28 de nov. 1999

High pressure applications in milk treatment for cheese-making and accelerated ripening

Guamis Lopez, B. (Ponent), Trujillo Mesa, A. J. (Ponent), Sendra, E. (Ponent), Buffa Dunat, M. N. (Ponent) & Saldo Periago, J. (Ponent)

9 de set. 1999

University College Cork

Saldo Periago, J. (Doctorand/a)

29 de juny 1999 → 29 d'ag. 1999

Effect of High Pressure in the Stability of Mayonnaise

Ponce, E. (Ponent), Saldo Periago, J. (Ponent), Capellas Puig, M. (Ponent), Pla Soler, M. T. R. (Ponent) & Guamis Lopez, B. (Ponent)

1 de juny 1997

Awards

2025 ACCIO-CERTA

Castillo Zambudio, M. (Investigador/a Principal), Trujillo Mesa, A. J. (Investigador/a), Hernandez Herrero, M. M. (Investigador/a), Rodriguez Jerez, J. J. (Investigador/a), Saldo Periago, J. (Investigador/a), Juan Godoy, B. (Investigador/a), Ripollés Àvila, C. (Investigador/a), Calvo Torras, M. D. A. (Investigador/a), Roig Sagues, A. X. (Investigador/a), Ferragut Perez, V. F. (Investigador/a) & Ocaña Xaubet, L. (Tècnic/a)

1/01/25 → 31/12/28