

- En proceso **Sinergismo antibacteriano entre terpenos de *Cymbopogon citratus* y azufrados de *Allium cepa***, CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO AC / COORDINACION DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, MAESTRIA, Luis Alberto Ortega Ramírez **México** ,
- En proceso **Relación entre el contenido de compuestos fenólicos, actividad antibacteriana y antiviral de extractos de hongos *Phellinus spp.***, CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO AC / COORDINACION DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, MAESTRIA, Juan Manuel Leyva **México** ,
- En proceso **Aceite esencial de orégano adicionado a recubrimientos de pectina como tratamiento antifúngico, antioxidante y saborizante en frutos de tomate**, CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO AC / COORDINACION DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, MAESTRIA, Isela Rodríguez García **México** ,
- 29/11/2012 **Impacto de la aplicación de aceite esencial de cebolla sobre el oscurecimiento, deterioro microbiano y aceptabilidad sensorial de papa fresca cortada**, DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA / INSTITUTO TECNOLOGICO DE LOS MOCHIS, LICENCIATURA, Fco. Javier Vázquez Armenta **México** ,
- 29/11/2012 **Efecto del proceso de extracción de compuestos fenólicos de semilla de mango sobre sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas**, DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ACAPULCO, LICENCIATURA, Izzain Acevedo Hernández **México** ,
- 20/10/2011 **Efecto de la combinación de aceites esenciales de orégano y tomillo sobre diferentes parámetros de calidad de manzana fresca cortada.**, BENEMERITA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE PUEBLA / ESCUELA DE INGENIERIA QUIMICA, LICENCIATURA, Pérez Gaspar Francisco Javier **México** ,
- 06/05/2011 **Explotacion del potencial antioxidante y antifungico de basidiomycetes en el estado de sonora**, DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA / INSTITUTO TECNOLOGICO DE LOS MOCHIS, LICENCIATURA, Jesus Yazaric Calderon Lopez **México** ,
- 19/08/2011 **Enriquecimiento de la Capacidad Antioxidante y Protección Antimicrobiana del Mango Fresco Cortado Aplicando Compuestos Fenólicos de sus Subproductos.**, CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO AC / COORDINACION DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, MAESTRIA, Vega Vega Violeta **México** ,
- 13/06/2011 **Optimizacion del uso de aceite esencial de hoja de canela como antifunjico y antioxidante en frutos de uva**, DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA / INSTITUTO TECNOLOGICO DE LOS MOCHIS, LICENCIATURA, Brenda Guadalupe Melgarejo F **México** ,
- 03/06/2011 **Evaluacion de la capacidad antimicrobiana de extractos metanolicos del hongo *phellinus merilli* (Murr.) Ryv.**, DIRECCION GENERAL DE

EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA / INSTITUTO TECNOLOGICO
DE LOS MOCHIS, LICENCIATURA, Juan Manuel Leyva México ,

24/01/2011 **Evaluacion de la capacidad antioxidante de extractos de hongos
basiliomidetes phellinus sp. mediante la prueba de inhibicion de hemolisis,**
DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA /
INSTITUTO TECNOLOGICO DE LOS MOCHIS, LICENCIATURA, Julio
Jesumar Perez Carlon México ,