

- 2013 **PECTIN-CINNAMON LEAF OIL COATINGS ADD ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL PROPERTIES TO FRESH-CUT PEACH**, Jesus Fernando Ayala-Zavala, B. A. Silva-Espinoza, M. R. Cruz-Valenzuela, J. M. Leyva, a L. A. Ortega-Ramírez, D. K. Carrasco-Lugo, J. J. Pérez-Carlón, B. G. Melgarejo-Flores, G. A. González-Aguilar y M. R. A. Miranda, **FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL**, Vol.28, Pag.39-45, **Revistas Indizadas** ,
- 2013 **TECHNOLOGIES FOR EXTRACTION AND PRODUCTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS TO BE USED AS NUTRACEUTICALS AND FOOD INGREDIENTS: AN OVERVIEW.**, Gil-Chavez, GJ; Villa, JA; Ayala-Zavala, JF; Heredia, JB; Sepulveda, D; Yahia, EM; Gonzalez-Aguilar, GA, **COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY**, Vol.12, Pag.5-23, **Revistas Indizadas** ,
- 2013 **FRESH-CUT ORANGE TREATED WITH ITS OWN SEED BY-PRODUCTS PRESENTED HIGHER ANTIOXIDANT CAPACITY AND LOWER MICROBIAL GROWTH**, Manuel Reynaldo Cruz-Valenzuela; Diana Karina Carrasco-Lugo; Violeta Vega-Vega; Gustavo Adolfo Gonzalez-Aguilar; Jesus Fernando Ayala-Zavala, **Int. J. of Postharvest Technology and Innovation**, Vol.3, Pag.13-27, **Revistas Indizadas** ,
- 2012 **ANTIOXIDANT AND ANTIFUNGAL POTENTIAL OF METHANOL EXTRACTS OF PHELLINUS SPP. FROM SONORA, MEXICO**, Ayala-Zavala, JF; Silva-Espinoza, BA; Cruz-Valenzuela, MR; Villegas-Ochoa, MA; Esqueda, M; Gonzalez-Aguilar, GA; Calderon-Lopez, Y., **REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGIA**, Vol.29, Pag.132-138, **Revistas Indizadas** ,
- 2012 **ANTIOXIDANT ACTIVITY AND DIFFUSION OF CATECHIN AND EPICATECHIN FROM ANTIOXIDANT ACTIVE FILMS MADE OF POLY(L-LACTIC ACID)**, Iniguez-Franco, F; Soto-Valdez, H; Peralta, E; Ayala-Zavala, JF; Auras, R; Gamez-Meza, N, **JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**, Vol.60, Pag.6515-6523, **Revistas Indizadas** ,
- 2012 **POLAR FRACTIONATION AFFECTS THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF METHANOLIC EXTRACS FROM SPECIES OF GENUS PHELLINUS QUÉL. (HIGHER BASIDIOMYCETES)**, Jesus Fernando Ayala-Zavala, Julio Jesumar Pérez-Carlón, Martín Esqueda, Gustavo Adolfo González-Aguilar, Juan Manuel Leyva, Manuel Reynaldo Cruz-Valenzuela y Edgar Moctezuma, **International Journal of Medicinal Mushrooms**, Vol. , Pag.561-571, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **EFFECT OF EDIBLE COATINGS, STORAGE TIME AND MATURITY STAGE ON OVERALL QUALITY OF TOMATO FRUITS**, Jorge Esteban De Jesús Dávila-Aviña, José Villa-Rodríguez, Cruz Valenzuela, M.R., Mariana Rodríguez-Armenta, Miguel Espino-Díaz, Ayala Zavala, J.F., Olivas Orozco, G.I., Heredia, J.B., González Aguilar, G.A., **American Journal of Agricultural and Biological Sciences**, Vol.6, Pag.162-171, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **THE ROLE OF DIETARY FIBER IN THE BIOACCESSIBILITY AND BIOAVAILABILITY OF FRUIT AND VEGETABLE ANTIOXIDANTS**,

- Hugo Palafox-Carlos, Ayala Zavala, J.F, González Aguilar, G.A., **Journal of Food Science**, Vol.76, Pag.6-15, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **EFFECT OF MATURITY STAGE ON THE CONTENT OF FATTY ACIDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF "HASS" AVOCADO**, José A. Villa Rodríguez Molina Corral, F.J , Ayala Zavala, J.F , Olivas Orozco, G.I González Aguilar, G.A, **Food Research International**, Vol.44, Pag.1231-1237, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **AGRO-INDUSTRIAL POTENTIAL OF EXOTIC FRUIT BY-PRODUCTS AS A SOURCE OF FOOD ADDITIVES**, Ayala Zavala, J.F., Vega-Vega, V., Rosas-Domínguez, C., Palafox-Carlos, H., Villa-Rodríguez, J.A., Wasin-Siddiqui, Md., Dávila-Aviña, J.E., González Aguilar, G.A, **Food Research International**, Vol.44, Pag.1866-1874, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **MECHANISM FOR THE INHIBITION OF APPLE JUICE ENZYMATIC BROWNING BY PALO FIERRO (DESERT IRONWEED) HONEY EXTRACT AND OTHER NATURAL COMPOUNDS**, L.A. De La Rosa E. Alvarez-Parrilla, E. Moyers-Montoya Villegas Ochoa, M.A. Ayala Zavala, J.F. Hernández López, J González Aguilar, G.A., **Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie-Food Science And Technology**, Vol.44, Pag.269-276, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **COMPUESTOS VOLÁTILES RESPONSABLES DEL SABOR DEL TOMATE**, Dávila Aviña, J.E., González Aguilar, G.A., Ayala Zavala, J.F., Sepúlveda Ahumada, D.R., Olivas Orozco, G.I., **Revista Fitotecnia Mexicana**, Vol.34, Pag.133-143, **Revistas Indizadas** ,
- 2011 **ADVANCES IN MINIMAL PROCESSING OF FRUITS AND VEGETABLES: A REVIEW**, Md Wasim Siddiqui, Ivi Chakraborty, Ayala Zavala, J.F., R S Dhua., **Journal of Scientific & Industrial Research**, Vol.70, Pag.823-834, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **PRESERVING QUALITY OF FRESH-CUT PRODUCTS USING SAFE TECHNOLOGIES**, Gustavo Adolfo González Aguilar, J.F. Ayala Zavala, G.I. Oliva, L.A. de la Rosa, E. Álvarez Parrilla, **Journal of Consumer Protection and Food Safety**, Vol.5, Pag.65-72, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **PROCESAMIENTO MÍNIMO DE FRUTAS: GENERACIÓN DE SUBPRODUCTOS CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE**, Silva Espinoza, B.A. V.Vega-Vega C. Rosas-Domínguez González Aguilar, G.A. Ayala Zavala, J.F, **MEMORIAS DEL XXXI ENCUENTRO AMIDIQ**, Vol. , Pag.2549-2554, **Memorias de congresos** ,
- 2010 **OPTIMIZING THE USE OF GARLIC OIL AS ANTIMICROBIAL AGENT ON FRESH-CUT TOMATO THROUGH A CONTROLLED RELEASE SYSTEM**, Ayala Zavala, J.F. González Aguilar, G.A., **Journal of Food Science**, Vol.75, Pag.398-405, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **FORMATION OF TWO 1:1 CHLOROGENIC ACID: B-CYCLODEXTRIN COMPLEXES AT PH 5: SPECTROSCOPIC, THERMODYNAMIC AND VOLTAMMETRIC STUDY**, Emilio Álvarez-Parrilla Ricardo Palos Laura A. De La Rosa Bernardo A. Frontana-Uribe González Aguilar, G.A. Lorena Machi

- Ayala Zavala, J.F., **Journal of Mexican Chemical Society**, Vol.2, Pag.103-110, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **TRANSPORT PROPERTIES OF PROCESSED FERMENTED AGAVE JUICE "PULQUE" AT DIFFERENT TEMPERATURES**, Tiago Carregari Polachini, Cruz Valenzuela, M.R., Ayala Zavala, J.F., Javier Telis-Romero, **VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food**, Vol. , Pag.123-0, **Memorias de congresos** ,
- 2010 **EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS OBTENIDOS DE LOS SUBPRODUCTOS DEL MANGO FRESCO CORTADO**, Vega-Vega, V., Melgarejo-Flores, B.G., Carrasco Lugo, D.K., González Aguilar, G.A., Cruz Valenzuela, M.R., Ayala Zavala, J.F., **Resumen memoria evento colectivo internacional**, Vol. , Pag.44-0, **Memorias de congresos** ,
- 2010 **SUBPRODUCTOS DE FRUTOS FRESCOS CORTADOS: UNA FUENTE POTENCIAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**, Ayala Zavala, J.F. Rosas-Domínguez, C. Vega-Vega, V. González Aguilar, G.A., **Industria Alimentaria**, Vol. , Pag.35-43, **Revistas Arbitradas** ,
- 2010 **CONTROLLED RELEASE OF ANTIFUNGAL VOLATILES OF THYME ESSENTIAL OIL FROM B-CICLODEXTRIN CAPSULES**, del Toro-Sanchez, C.L. Ayala-Zavala, J.F. Machi, L. Santacruz, H. Villegas-Ochoa, M.A. Alvarez-Parrilla, E. González-Aguilar, G.A., **J Incl Phenom Macrocycl Chem**, Vol.67, Pag.431-441, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **EFFECT OF MATURITY STAGE ON THE CONTENT OF FATTY ACIDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF HASS AVOCADO**, Villa-rodriquez, J.A. Molina-Corral, F.J. Ayala-Zavala, J.F. Olivas, G.I. Gonzalez-Aguilar, G.A., , Vol.1, Pag.1-7, **Revistas Indizadas** ,
- 2010 **THE USE OF ESSENTIAL OILS TO ENHANCE FLAVOUR AND SAFETY OF FRESH-CUT FRUIT AND SAFETY OF FRESH-CUT FRUIT AND VEGETABLES**, Ayala Zavala, J.F. Cruz Valenzuela, M.R. Silva Espinoza, B.A., **Food Engineering & Ingredients**, Vol.35, Pag.24-26, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2010 **IMPROVEMENT OF THE ANTIOXIDANT STATUS OF TROPICAL FRUITS AS A SECONDARY RESPONSE TO SOME POSTHARVEST TREATMENTS**, González Aguilar, G.A. Villa-Rodriguez Jose A. Ayala Zavala, J.F. Elhadi M. Yahia, **Trends in Food Science and Technology**, Vol.21, Pag.475-482, **Revistas Indizadas** ,
- 2009 **EFFECT OF CHITOSAN COATING IN PREVENTING DETERIORATION AND PRESERVING THE QUALITY OF FRESH-CUT PAPAYA MARADOL.**, Gustavo A González-Aguilar, Elisa Valenzuela-Soto, Jaime Lizardi-Mendoza, Francisco Goycoolea, Miguel A Martínez-Téllez, Mónica A Villegas-Ochoa, Imelda N Monroy-García, J Fernando Ayala-Zavala, **International Journal of the Science of Food and Agriculture**, Vol.89, Pag.15-23, **Revistas Indizadas** ,
- 2009 **USO DE SANITIZANTES PARA MANTENER LA CALIDAD SENSORIAL**

- Y MICROBIOLÓGICA DE CHILE FRESCO CORTADO**, Saúl Ruiz Cruz, José de Jesús Órnelas Paz, Ali Asaff Torres, Jesús Fernando Ayala Zavala, *Industria Alimentaria*, Vol.MARZO, Pag.10-15, **Revistas Arbitradas** ,
- 2009 **ENHANCING SAFETY AND AROMA APPEALING OF FRESH-CUT FRUITS AND VEGETABLES USING THE ANTIMICROBIAL AND AROMATIC POWER OF ESSENTIAL OILS.**, Ayala Zavala, J.F., González Aguilar, G.A., Del Toro Sánchez, L., *Journal of Food Science.*, Vol.74, Pag.84-91, **Revistas Indizadas** ,
- 2009 **SANITATION OF FRESH GREEN ASPARAGUS AND GREEN ONIONS INOCULATED WITH SALMONELLA**, Martínez Téllez, M.A., Rodríguez-Leyva, F.J., Espinoza-Medina I.E, Vargas Arispuro, I.C., Gardea Béjar, A.A., González Aguilar, G.A., Ayala-Zavala, J.F., *Czech Journal of Food Sciences*, Vol.27, Pag.60-68, **Revistas Indizadas** ,
- 2008 **BIO-PRESERVATION OF FRESH-CUT TOMATOES USING NATURAL ANTIMICROBIALS**, Ayala-Zavala, J. Fernando, Gemma Oms-Oliu, Isabel Odriozola-Serrano, Gustavo A. González-Aguilar, Emilio Álvarez-Parrilla Olga Martín-Belloso, *European Food Research and Technology*, Vol.226, Pag.1047-1055, **Revistas Indizadas** ,
- 2008 **HIGH RELATIVE HUMIDITY IN-PACKAGE OF FRESH-CUT FRUITS AND VEGETABLES: ADVANTAGE OR DISADVANTAGE CONSIDERING MICROBIOLOGICAL PROBLEMS AND ANTIMICROBIAL DELIVERING SYSTEMS?**, J. Fernando Ayala-Zavala, Lizette del-Toro-Sánchez, Emilio Alvarez-Parrilla, Gustavo A. González-Aguilar, *Journal of Food Science*, Vol.73, Pag.41-47, **Revistas Indizadas** ,
- 2008 **NATURAL ANTIMICROBIAL AGENTS INCORPORATED IN ACTIVE PACKAGING TO PRESERVE THE QUALITY OF FRESH FRUITS AND VEGETABLES.**, J. Fernando Ayala-Zavala, Lizzette del Toro-Sánchez, Emilio Alvarez-Parrilla, Herlinda Soto-Valdez, Olga Martín Belloso, Saúl Ruiz-Cruz, Gustavo A. González-Aguilar, *Stewart Postharvest Review*, Vol.3, Pag.1-9, **Revistas Indizadas** ,
- 2008 **MICROENCAPSULATION OF CINNAMON LEAF (CINNAMOMUM ZEYLANICUM) AND GARLIC (ALLIUM SATIVUM) OILS IN B-CYCLODEXTRIN**, J. F. Ayala-Zavala, H. Soto-Valdez, A. González-León, E. Álvarez-Parrilla, O. Martín-Belloso, G. A. González-Aguilar, *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*, Vol.60, Pag.359-368, **Revistas Indizadas** ,
- 2007 **HIGH OXYGEN TREATMENT INCREASES ANTIOXIDANT CAPACITY AND POSTHARVEST LIFE OF STRAWBERRY FRUIT**, Ayala-Zavala, J.F., Shiow Y. Wang, Chien Y. Wang and Gustavo. A. González-Aguilar., *Food Technology and Biotechnology*, Vol.45, Pag.166-173, **Revistas Indizadas** ,
- 2007 **IMPROVING ANTIOXIDANT CAPACITY OF FRESH-CUT MANGOES TREATED WITH UV-C**, Gustavo A. González-Aguilar, Mónica A. Villegas-Ochoa, M.A. Martínez-Téllez, A.A. Gardea and J. Fernando Ayala-Zavala., *Journal of Food Science*, Vol.72, Pag.197-202, **Revistas Indizadas** ,

- 2007 **¿LA ADICIÓN DE COMPUESTOS ANTIMICROBIANOS NATURALES AFECTA LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS FRUTOS FRESCOS CORTADOS?**, J. Fernando Ayala-Zavala, Mónica A. Villegas-Ochoa, Gustavo A. González-Aguilar, **Industria Alimentaria (Alfa editores)**, Vol.29, Pag.12-24, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2007 **LA IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE ENVASES PARA COCKTAIL DE FRUTAS**, J. Fernando Ayala-Zavala, Mónica A. Villegas-Ochoa, Gustavo A. González-Aguilar, **AlimenPack (Alfa editores)**, Vol.3, Pag.24-26, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2007 **ACEITES ESENCIALES MICROENCAPSULADOS: UNA OPCIÓN NATURAL PARA CONSERVAR LA CALIDAD Y FRESCURA DE LAS FRUTAS**, J. Fernando Ayala-Zavala, Mónica Villegas-Ochoa, Emilio Álvarez-Parrilla y Gustavo A. González-Aguilar, **Industria Alimentaria (Alfa editores)**, Vol.29, Pag.12-20, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2006 **DETERMINACIÓN DEL ESTADO DE MADUREZ ÓPTIMO DE MANGO ATAULFO DESTINADO A PROCESAMIENTO MÍNIMO**, Robles-Sánchez, R.M., Villegas-Ochoa, M.A., Cruz-Valenzuela, M.R., Vásquez, F., Castelo, A.A., Ayala-Zavala, J.F., González-Aguilar, G.A., **Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas**, Vol.1, Pag.21-25, **Memorias de congresos** ,
- 2006 **EFECTO ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES EN MANZANA RED DELICIOUS**, Villegas-Ochoa M., Ayala-Zavala J.F., Cruz-Valenzuela R., Hernández J., González-Aguilar G.A., **Mundo Alimentario**, Vol.3, Pag.24-30, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2006 **EFECTO DE LA IRRADIACIÓN UV-C SOBRE LA CALIDAD DE MANGO FRESCO CORTADO**, González-Aguilar, G.A., Villegas Ochoa M.A., Cuamea-Navarro F., Ayala-Zavala J.F., **IV Congreso Nacional de Procesamiento Mínimo de Frutas e Hortalizas.**, Vol. , Pag.59-64, **Memorias de congresos** ,
- 2006 **IRRADIACIÓN UV-C DE MANGO FRESCO CORTADO Y SU EFECTO EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE**, González-Aguilar, G.A., Villegas-Ochoa, M.A., Cruz-Valenzuela, M.R., Vásquez, F., Ayala-Zavala, J.F., **Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas**, Vol.1, Pag.277-282, **Memorias de congresos** ,
- 2005 **METHYL JASMONATE IN CONJUNCTION WITH ETHANOL TREATMENT INCREASES ANTIOXIDANT CAPACITY, VOLATILE COMPOUNDS AND POSTHARVEST LIFE OF STRAWBERRY FRUIT**, J. Fernando Ayala-Zavala, Shioh Y. Wang, Chien Y. Wang and Gustavo A. González-Aguilar, **European Food Research and Technology**, Vol.221, Pag.731-738, **Revistas Indizadas** ,
- 2005 **CUTTING SHAPE AND STORAGE TEMPERATURE AFFECT OVERALL QUALITY OF FRESH-CUT PAPAYA CV. MARADOL**, Rivera-López J, Vázquez-Ortiz FA, Ayala-Zavala JF, Sotelo-Mundo RR, and González-Aguilar GA., **Journal of Food Science**, Vol.70, Pag.482-489, **Revistas Indizadas** ,

- 2005 **REDUCCIÓN DE DETERIORO EN FRUTOS DE MANGO, DURAZNO Y NECTARINA UTILIZANDO IRRADIACIÓN ULTRAVIOLETA (UV-C)**, González-Aguilar GA, Ayala-Zavala JF, Rivera-López J, Zavaleta-Gatica R, Villegas-Ochoa MA, Tejedor-Espinoza W., **Ciencia de la Frontera: Revista de Ciencia y Tecnología de la UACJ**, Vol.3, Pag.49-57, **Revistas Arbitradas** ,
- 2005 **CUBIERTAS COMESTIBLES DE QUITOSANO. UNA ALTERNATIVA PARA PREVENIR EL DETERIORO MICROBIANO Y CONSERVAR LA CALIDAD DE PAPAYA FRESCA CORTADA**, González-Aguilar, G.A., Monroy-García, I., Goycolea-Valencia, F., Díaz-Cinco, M. y Ayala-Zavala, J.F., **Nuevas Tecnologías de Conservación y Envasado de Frutas y Hortalizas**, Vol.1, Pag.121-133, **Memorias de congresos** ,
- 2005 **EFFECTO ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES EN MANZANA RED DELICIOUS**, Villegas-Ochoa, M., Ayala-Zavala, J.F., Cruz-Valenzuela, R., Hernández, J. y González-Aguilar, G.A., **Nuevas Tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas.**, Vol.1, Pag.25-32, **Memorias de congresos** ,
- 2004 **EFFECT OF TEMPERATURE AND MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON OVERALL QUALITY OF FRESH-CUT BELL PEPPERS**, G. A. González-Aguilar, J. F. Ayala-Zavala, S. Ruiz-Cruz, E. Acedo-Félix and M. E. Díaz-Cinco, **LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE**, Vol.37, Pag.817-826, **Revistas Indizadas** ,
- 2004 **EL DESAFÍO. REDUCIR SU DETERIORO**, González-Aguilar G.A., Tejedor-Espinosa W., Alvarez-Parrilla E., Cruz-Valenzuela R., Ayala-Zavala J.F., **Énfasis Packaging**, Vol.6, Pag.16-28, **Publicado sin Arbitraje** ,
- 2004 **EFFECTO DEL CORTE Y LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN LA CALIDAD DE PAPAYA FRESCA CORTADA (CARICA PAPAYA L. CV. MARADOL)**, Rivera-López, J., Vázquez-Ortiz, F.A., Ayala-Zavala, J.F. y González-Aguilar, G.A., **Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha**, Vol.6, Pag.83-94, **Revistas Indizadas** ,
- 2004 **ESTADO ACTUAL DEL MERCADO DE FRUTOS Y VEGETALES FRESCOS CORTADOS**, González-Aguilar, G.A, Fabiola Cuamea-Navarro, Ayala-Zavala, F. Ruiz-Cruz, S. y R. Cruz, **Estado Actual del Mercado de Frutos y Vegetales Cortados en Iberoamerica**, Vol.1, Pag.7-16, **Memorias de congresos** ,
- 2004 **EFFECT OF STORAGE TEMPERATURES ON ANTIOXIDANT CAPACITY AND AROMA COMPOUNDS IN STRAWBERRY FRUIT**, J. Fernando Ayala-Zavala, Shioh Y. Wang, Chien Y. Wang and Gustavo A. González-Aguilar, **lebensmittel-wissenschaft und-technologie**, Vol.37, Pag.687-695, **Revistas Indizadas** ,