

Capítulos de libro

- González Aguilar, G.A. ,Ayala Zavala, J.F. ,Ruiz Cruz, S. ,Álvarez Parrilla, E. ,Tejedor Espinosa, W.2007.Parte 4. Procesamiento de alimentos. Capítulo 13. Frutos y hortalizas cortados.381-416.Buenas prácticas en la producción de alimentos. Gardea Béjar, A.A.; González Aguilar, G.A.; Higuera Ciapara, I.; Cuamea Navarro, F.(eds).Trillas. México, D.F.ISBN:978-968-24-8175-8 Libro disponible para consulta
- Martínez Téllez, M.A. ,Vargas Arispuro, I.C. ,Silva Bielenberg, H.K. ,Espinoza Medina, I. ,Rodríguez Leyva, F. ,González Aguilar, G.A.2007.Parte 2. Productos agrícolas. Capítulo 7. Producción y manejo poscosecha de hortalizas.223-238.Buenas prácticas en la producción de alimentos. Gardea Béjar, A.A.; González Aguilar, G.A.; Higuera Ciapara, I.; Cuamea Navarro, F.(eds).Trillas. México, D.F.ISBN:978-968-24-8175-8 Libro disponible para consulta Artículos indizados (ISI, CYT)
- González Aguilar, G.A., Zavaleta Gatica, R., Tiznado Hernández, M.E.2007.Efecto del metil jasmonato en las respuestas fisiológicas de guayaba (*Psidium guajava*) almacenada a bajas temperaturas. Revista Chapingo Serie Horticultura. (13):63-69 (INDIZADA EN CYT, ISI).
- Ruiz Cruz, S., Islas Osuna, M.A., Sotelo Mundo, R.R., Vázquez Ortiz, F.A., González Aguilar, G.A.2007.Sanitation procedure affects biochemical and nutritional changes of shredded carrots. Journal of Food Science.(72):S146-S152 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1,004).
- González Aguilar, G.A., Villegas Ochoa, M.A., Martínez Téllez, M.A., Gardea Béjar, A.A., Ayala, Zavala, J.F.2007.Improving antioxidant capacity of fresh-cut mangoes treated with UV-C. Journal of Food Science.(72):S197-S202 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1,004).
- Robles Sánchez, M., Goristein, S., Martín Belloso, O., Astiazarán García, H.F., González Aguilar, G.A., Cruz Valenzuela, M.R.2007.Frutos tropicales mínimamente procesados: potencial antioxidante y su impacto en la salud. Interciencia. (32):227-232 (INDIZADA EN ISI). (F.I. 0.218).
- Salinas Hernández, R.M., González Aguilar, G.A., Pirovani, M.E., Ulín Montejo, F.2007.Modelación del deterioro de productos vegetales frescos cortados. Universidad y Ciencia.(23):183-186 (INDIZADA EN CYT).(F.I. No se encontró).
- Ruiz Cruz, S., Acedo Félix, E., Díaz Cinco, M.E., Islas Osuna, M.A., González Aguilar, G.A.2007.Efficacy of sanitizers in reducing *Excherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots.Food Control.(18):1383-1390 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 7,579).
- Rivera Pastrana, D.M., Gardea Béjar, A.A., Martínez Téllez, M.A., Rivera Domínguez, M., González Aguilar, G.A.2007.Efectos bioquímicos poscosecha de la irradiación UV-C en frutas y hortalizas. Revista Fitotecnia Mexicana.(30):361-372 (INDIZADA EN ISI/CYT).
- Baltazar, A., Espina Lucero, J., Ramos Torres, I., González Aguilar, G.A.2007.Effect of methyl jasmonate on properties of intact tomato fruit monitored with destructive and nondestructive tests. Journal of Food Engineering.(80):1086-1095 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1.696).

- Petit Jiménez, D., González León, A., González Aguilar, G.A., Sotelo Mundo, R.R., Báez Sañudo, R.2007.Cambios de la cutícula durante la ontogenia del fruto de *Mangifera indica* L. Revista Fitotecnia Mexicana.(30):51-60 (INDIZADA EN ISI/CYT).(F.I. No se encontró).
- Álvarez Parrilla, E., De La Rosa, L.A., Rodrigo García, J., Escobedo González, R., Mercado Mercado, G., Moyers Montoya, E., Vázquez Flores, A., González Aguilar, G.A.2007.Dual effect of β -cyclodextrin β -CD) on the inhibitor of apple polyphenol oxidase by 4-hexylresorcinol (HR) and methyl jasmonate (MJ). Food Chemistry. (101):1346-1356 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 2,433).
- Álvarez Parrilla, E., De La Rosa, L.A., Martínez, N.R., González Aguilar, G.A.2007.Fenoles totales y capacidad antioxidante de hongos comerciales y silvestres de Chihuahua, México. Ciencia y Tecnología Alimentaria.(5):329-334 (INDIZADA EN ISI).(F.I. No se encontró).
- Ayala Zavala, J.F., Wang, S.Y., Wang, Ch.Y., González Aguilar, G.A.2007.High oxygen treatment increases antioxidant capacity and postharvest life of strawberry fruit. Food Technology and Biotechnology. (45):166-173 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 0.789).

Compilación

- González Aguilar, G.A., Ayala Zavala, F. Compilador de libro de memorias de evento colectivo. Simposio "Avances Tecnológicos en el Procesado Mínimo Hortofrutícola