

Capítulos de libro

- Maribel Robles-Sánchez, Laura A. De La Rosa, Emilio Álvarez-Parrilla, González Aguilar, G.A.2009.Capítulo 8.- Compuestos bioactivos en frutos tropicales mínimamente procesados: enfoque en su potencial antioxidante.211-230.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. González-Aguilar, G.A., Alvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L., Olivas, I.G. y Ayala-Zavala, J.F.(eds). Trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6
- Rosa María Salinas-Hernández, González Aguilar, G.A.2009. Capítulo 13.- Evaluación de la calidad y vida útil sensorial de productos vegetales frescos cortados (PVFC).332-353.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. González-Aguilar, G.A., Álvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L., Olivas, I.G. y Ayala-Zavala, J.F. (eds). Trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6
- Ayala Zavala, J.F., González Aguilar, G.A.2009.Capitulo 11. El envase como protector de la calidad sensorial y nutricional de frutas y hortalizas frescas cortadas.262-306.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. Álvarez Parrilla, E., De la rosa, L., Olivas, I.G., Ayala Zavala, J.F.(eds). trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6
- Miguel Espino-Díaz, Olivas Orozco, G.I., González Aguilar, G.A., Laura E. Gayosso2009.Capítulo 12.- Recubrimientos comestibles utilizados para preservar la calidad sensorial y nutricional de vegetales frescos cortados.307-331.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. González-Aguilar, G.A., Alvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L., Olivas, G.I. y Ayala-Zavala, J.F.(eds). Trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6
- Joaquín Rodrigo-García, Emilio Álvarez-Parrilla, Laura A. De La Rosa, González Aguilar, G.A., Saúl Ruiz Cruz2009.Capítulo 7.- Compuestos bioactivos de frutos templados y sus beneficios en la salud.195-210.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. González-Aguilar, G.A., Álvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L., Olivas, I.G. y Ayala-Zavala, J.F.(eds). Trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6
- Villegas Ochoa, M.A., Ayala Zavala, J.F., González Aguilar, G.A., Olivas Orozco, G.I.2009.Compuestos volátiles del aroma de frutos tropicales frescos cortados.231-255.Aspectos Nutricionales y Sensoriales de Vegetales Frescos Cortados. Álvarez Parrilla, E., De la rosa, L., Olivas, I.G., Ayala Zavala, J.F.(eds). Trillas. México, D.F.ISBN:978-607-17-0414-6

Artículos indizados (ISI, CYT)

- González Aguilar, G.A., Valenzuela Soto, E.M., Lizardi Mendoza, J., Goycoolea Valencia, F.M., Martínez Téllez, M.A., Villegas Ochoa, M.A., Monroy García I.N., Ayala Zavala, J.F.2009. Effect of chitosan coating in preventing deterioration and preserving the quality of fresh-cut papaya .Journal of the Science of Food and Agriculture.(89):15-23 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1.026).
- Robles Sánchez, R.M., Islas Osuna, M.A., Astiazarán García, H.F., Vázquez Ortiz, F.A., Martín Belloso, O., Gorinstein, S., González Aguilar, G.A.2009.Quality index,

consumer acceptability, bioactive compounds, and antioxidant activity of fresh-cut "Ataulfo" mangoes (*Mangifera indica* L.) as affected by low-temperature storage. *Journal of Food Science*. (74):126-134 (INDIZADA EN ISI). (F.I. 1,004).

- Jorge I. Aranda-Sánchez, Arturo Baltazar, González Aguilar, G.A.2009.Implementation of a bayesian classifier using repeated measurements for discrimination of tomato fruit ripening stages. DOI: 10.1016/j.biosystemseng.2008.12.005.*Biosystems Engineering*. (102):274-284 (INDIZADA EN ISI). (F.I. 0.496).
- D. Petit-Jiménez, González León, A., González Aguilar, G.A., Sotelo Mundo, R.R., Báez Sañudo, R.2009.Permeability of cuticular membrane during the ontogeny of mangifera indica L.*Acta Horticulturae*. (820):213-220 (INDIZADA EN Agrícola, Cab abstracts).
- Pérez Tello, G.O., Martínez Téllez, M.A., Vargas Arispuro, I.C., González Aguilar, G.A.2009.Chilling Injury in Mamey Sapote Fruit (*Pouteria sapota*): Biochemical and Physiological Responses. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*. (4):137-145 (INDIZADA EN ISI).
- Rosario M. Robles-Sánchez, María A. Rojas-Graü, Isabel Odriozola-Serrano, González Aguilar, G.A., Olga Martín-Belloso.2009.Effect of minimally processing on bioactive compounds and antioxidant activity of fresh-cut "Kent" mango (*Mangifera indica* L.).*Postharvest Biology and Technology*.(51):384-390 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1,892).
- Ayala Zavala, J.F., González Aguilar, G.A., Del Toro Sánchez, L.2009.Enhancing Safety and Aroma Appealing of Fresh-Cut Fruits and Vegetables Using the Antimicrobial and Aromatic Power of Essential Oils.*Journal of Food Science*.(74):R84-R91 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 1.489).
- 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.2009.Sanitation of Fresh Green Asparagus and Green Onions Inoculated with Salmonella.*Czech Journal of Food Sciences*. (27):460-468 (INDIZADA EN ISI).(F.I. 0.472).