

Artículos 2014

- 1.- Velderrain-Rodríguez, G.R., Palafox-Carlos, H., Wall-Medrano, A., Ayala-Zavala J.F., Chen, O. Robles, M., Astiazaran, H., Alvarez-Parrilla E. and **González-Aguilar, G.A.** 2014. Phenolic compounds: Their journey after intake. *Food & Function*. 2014, 5 (2), 189 - 197.
- 2.- Palafox-Carlos, H., Contreras-Vergara, C.A., Muhlia-Almazán, A. Islas-Osuna, M.A. and **González-Aguilar, G.A.** 2014. Expression and enzymatic activity of phenylalanine amonio-lyase and p-coumarate 3-hydroxylase in mango (*Mangifera indica* var. Ataulfo) during ripening. *Genetics and Molecular Research* 13 (2): 3850-3858.
- 3.- Quirós-Sauceda, A.E., Ayala-Zavala, J.F., Olivas, G.I. and **González-Aguilar, G.A.** 2014. Edible coatings as encapsulating matrices for bioactive compounds: a review. *Journal of Food Science and Technology*. Volume 51, Issue 9, pp 1674-1685
- 4.- Quirós-Sauceda A.E., Palafox-Carlos H., Sáyago-Ayerdi S.G., Ayala-Zavala J.F., Bello, L.A., Alvarez-Parrilla, E., **González-Aguilar G.A.** 2014. Dietary fiber and phenolic compounds as functional ingredients. *Food and Function*. 5 (6), 1063 - 1072.
- 5.- Gabriela Elena Viacava, **Gustavo González-Aguilar** and Sara Inés Roura. 2014. Phytochemicals distribution in Butterhead lettuce (*Lactuca sativa* var. Lores) related to leaf age and position. *Journal of Food Biochemistry* 38 (2014) 352–362.
- 6.- Jacek Namiesnik, Kann Vearasilp, Alina Nemirovski, Hanna Leontowicz, Maria Leontowicz, Pawel Pasko, Alma Leticia Martinez-Ayala, **Gustavo A González-Aguilar**, Milan Suhaj, Shela Gorinstein. 2014. *In Vitro Studies* on the Relationship Between the Antioxidant Activities of Some Berry Extracts and Their Binding Properties to Serum Albumin. *Applied biochemistry and biotechnology* (Impact Factor: 1.94). 01/2014; DOI:10.1007/s12010-013-0712-2.
- 7.- Martín Valenzuela-Melendres, Noemí Guadalupe Torrentera-Olivera, **Gustavo González-Aguilar**, Mónica Villegas-Ochoa, Luis German Cumplido-Barbeitia & Juan Pedro Camou. 2014. Use of Avocado and Tomato Paste as Ingredients to Improve Nutritional Quality of Pork Frankfurter. *Journal of Food Research*; Vol. 3, No. 3; 2014. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895.
- 8.- Jorge E. Dávila-Aviña, G.I. Olivas, José A. Villa-Rodríguez, Orlando Tortoledo Ortiz, J. Fernando Ayala-Zavala, Mónica A. Villegas-Ochoa and **Gustavo A. González-Aguilar**. 2014. Effect of edible coatings on the bioactive compounds and antioxidant capacity of tomatoes at different maturity stages. *J Food Sci Technol*. 51(10):2706–2712. DOI 10.1007/s13197-012-0771-3
- 9.- Gayosso-García Sancho, L.E., Yahia, E.M. García-Solis P. & **Gustavo A. González-Aguilar**. 2014. Inhibition of Proliferation of Breast Cancer Cells MCF7 and MDA-MB-231 by Lipophilic Extracts of Papaya (*Carica Papaya* L. var. Maradol) Fruit. *Food and Nutrition Science*. Vol 5**.**. [http://dx.doi.org/10.4236/***](http://dx.doi.org/10.4236/***.).

- 10.- Alvarez-Parrilla, E., Gilberto Mercado-Mercado, Laura Alejandra de La Rosa, José Alberto López Díaz, Abraham Wall-Medrano, **Gustavo Adolfo González-Aguilar**. 2014. Antioxidant activity and prevention of pork meat lipid oxidation using traditional Mexican condiments (pasilla dry pepper, achiote, and mole sauce). *Food Sci. Technol, Campinas*, 34(2): 371-378.
- 11.- Quirós-Sauceda A.E., Ayala-Zavala J.F., Sáyago-Ayerdi S.G., Vélez-de la Rocha R., Sañudo-Barajas J.A., **González-Aguilar G.A.** 2014. Added dietary fiber affects antioxidant capacity and phenolic compounds content extracted from tropical fruit. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 87, 227 - 233 (2014), DOI:10.5073/JABFQ.2014.087.032.
- 12.- Maya-Meraz, I.O., Espino-Díaz, M., Molina-Corral, F.J., **González-Aguilar, G.A.**, Jacobo-Cuellar, J.L., Sepúlveda, D.R. and G.I. Olivas. 2014. Production of Volatiles in Fresh-Cut Apple: Effect of Applying Alginate Coatings Containing Linoleic Acid or Isoleucine. *Journal of Food Science*. Institute of Food Technologists DOI: 10.1111/1750-3841.12657. pp. C2185-C2191.
- 13.- Niño-Medina, G., Muy-Rangel, M.D., Gardea-Bejar, A.A., **González-Aguilar, G.A.**, Heredia, B., Báez-Sañudo, M., Siller-Cepeda, J., Vélez de la Rocha R., 2014. Nutritional and Nutraceutical Components of Five Eggplant Cultivars Grown in Sinaloa, México. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* (December Issue).
- 14.- Rivera-Pastrana, D., Yahia, E., Gardea-Bejar, A., and González-Aguilar, G.A. 2014. Effect of UV-C irradiation and low temperature storage on bioactive compounds, antioxidant enzymes and radical scavenging activity of papaya fruit. *IJFST*. (In press).
- 16.- Ortega-Ramirez, L., Rodriguez-Garcia, I., Leyva, J.M., Cruz-Valenzuela, M.R., Silva-Espinoza, B.A., Gonzalez-Aguilar, G.A., Wasim Siddiqui, Md and J.F. Ayala-Zavala. 2014. Antimicrobial and Antioxidant Food Additives from Medicinal Plants. Hypothesis, *Journal of Food Science* (In press).

Book Chapters

- 1.- Vallejo-Cordoba, B., Reyes-Díaz, R., González-Aguilar, G.A., Hernández-Mendoza, A. y Aarón F. González- Córdoba. 2014. Los Alimentos e Ingredientes Funcionales. *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos*. Capítulo 2. González-Aguilar, G.A., González- Córdoba, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.). ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp 37-64.
- 2.- Velderrain Rodríguez, G.R., Álvarez, M.V., Quirós-Sauceda, A.E., Vallejo-Cordoba, B., González-Córdova, A.F., Villegas-Ochoa, M., Ayala Zavala, J.F. Gustavo A. González Aguilar. 2014. Compuestos Bioactivos como Ingredientes en Alimentos Funcionales. *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos*. Capítulo 3. González-Aguilar, G.A., González- Córdoba, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.). ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp 66-104.

3.- Velderrain Rodríguez, G.R., Bernal Rodríguez, T.A., Ayala Soto, R.E., Silva Espinoza, B.E., González-Córdova, A.F., Vallejo-Cordoba, B., Dávila-Aviña, J.E., González-Aguilar, G.A., Ayala Zavala, J.F. 2014. Ingredientes Bioactivos a Partir de Subproductos Agrícolas para el Desarrollo de Alimentos Funcionales. *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos. Capítulo 4. González-Aguilar, G.A., González- Córdova, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.).* ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp 105-125.

4.- Gil-Chávez G.J., Contreras-Angulo, L., Leyva-López N., Muy-Rangel, M.D., González-Aguilar, G.A., Heredia, J.B. 2014. Desarrollo de Productos Alimenticios Funcionales. *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos. Capítulo 19. González-Aguilar, G.A., González- Córdova, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.).* ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp 536-556.

5.- Quirós-Sauceda, A.E., Salmerón-Ruiz, M.L., Velderrain-Rodríguez, G.R., Cruz-Valenzuela, M.R., Ayala-Zavala, J.F., González-Córdova, A.F., Vallejo-Cordoba, B., Hernández-Mendoza, A., Heredia, B. y González-Aguilar, G.A. 2014. Innovación y Diseño de Alimentos Funcionales. *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos. Capítulo 20. González-Aguilar, G.A., González- Córdova, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.).* ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp. 557-574.

6.- González-Córdova, A.F., Vallejo-Cordoba, B., González-Aguilar, G.A., García, H.S. y Adrian Hernández-Mendoza. 2014. Legislación y Tendencias en el Mercado. . *En: Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos. Capítulo 24. González-Aguilar, G.A., González- Córdova, A.F., Alvarez-Parrilla E., Vallejo-Cordoba, B. H.S. García (Eds.).* ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp. 668-687.

7.- G.R. Velderrain-Rodríguez, A.E. Quirós-Sauceda, G.A. González Aguilar, Mohammed Wasim Siddiqui, and J.F. Ayala Zavala. 2014. Technologies in Fresh-Cut Fruit and Vegetables. In: Minimally Processed Foods, Food Engineering Series. Chapter 5. M.W. Siddiqui, M.S. Rahman (eds.). DOI 10.1007/978-3-319-10677-9_5

Libro 2014

1.- “Los Alimentos Funcionales: Un Reto para la Industria de los Alimentos”. González-Aguilar, G.A. González-Córdova, A.F., Alvarez-Parrilla, E., Vallejo-Cordoba, B., García, H.S. 2014. (Eds.). ISBN: 978-607-7551-37-9. AGT Editor, S.A. Pp. 687.