

Artículos Publicados

- Rivera-López, J., Vázquez-Ortiz, F.A., Ayala-Zavala, J.F., Sotelo-Mundo, R.R. and González-Aguilar, G.A. 2005. Cutting shape and storage temperature affect overall quality of fresh-cut papaya cv. 'Maradol'. *Journal of Food Science*. Vol 70(7): 482-489.
- Ayala-Zavala, J.F., Wang, S.Y., Wang, C.Y. and González-Aguilar, G.A. 2005. Methyl jasmonate in conjunction with ethanol treatments increased antioxidant capacity, volatile compounds and postharvest life of strawberry fruit. *European Food Research International* 221(5):731-738.
- Alvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L. Torres-Rivas, F. Rodrigo, J. and González-Aguilar, G. 2005. Complexation of apple antioxidants: chlorogenic acid, quercetin and rutin by β -cyclodextrin (β -CD). *Journal of Inclusion Phenomena Macrocyclic chemistry* 53(1):121-129.
- González-Aguilar, G.A., Ruiz-Cruz, S., Soto-Valdéz, Vázquez-Ortíz, F. Pacheco-Aguilar, R. & C. Y. Wang. 2005. Biochemical changes of fresh-cut pineapple slices treated with antibrowning agents. *International Journal of Food Science and Technology* Vol 40 (4), 377-383.
- González-Aguilar, G.A., Fortiz-Hernández, J., Cruz, R., Gayosso, L. 2005. Tratamiento térmico y envasado en polietileno de baja densidad, en los cambios fisiológicos y químicos en chile pimiento (*Capsicum annum* L.) 'WONDER'. *Revista Chapingo (México)*. 11(1):159-165.
- González-Aguilar, G.A., Ayala-Zavala, J. F., Rivera-López, J., Zavaleta-Gatica, R., Villegas-Ochoa, M. A. y Tejedor-Espinosa, W. 2005. Reducción de deterioro en frutos de mango, durazno y nectarina utilizando irradiación ultravioleta (UV-C). *Ciencia en la Frontera*. 3(1):49-57.

Libros

- Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados. 2005. Gonzalez-Aguilar, G., Gardea, A. y Cuamea-Navarro, F. Logiprint Digital, México (editorial). ISBN 968-5862-06-0. Pp.1-566.
- Nuevas Tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. 2005. González-Aguilar, G.A y Cuamea-Navarro, F. ISBN 968-5862-01-X. pp 1-140.
- HACCP en la Industria de vegetales frescos cortados. 2005. González-Aguilar, G.A , Tejedor-Espinosa, W., Alvarez-Parrilla, E., Ayala-Zavala, F. Ruiz-Cruz, S. Hermosillo Sonora, México. XI.22. ISBN 968-5862-07-96. pp. 1-53.

Capítulos de Libros

- Ruíz-Cruz S., Gardea-Béjar, A.A. y González-Aguilar, G.A. 2005. Uso de antioxidantes para mantener la calidad y prolongar la vida de anaquel. Capítulo 13. En: *Nuevas Tecnologías de Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados*. GA González-Aguilar, AA Gardea, F Cuamea-Navarro (Eds.). Pp. 289-312. ISBN 9685862060. Ed. Logiprint Digital S. de R.L de C.V.
- Ayala-Zavala, J.F., Villegas-Ochoa, M.A., Cuamea-Navarro, F. y González-Aguilar, G.A. 2005. Compuestos volátiles de origen natural. Nueva alternativa para

la conservación. Capítulo 14. En: Nuevas Tecnologías de Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados. GA González-Aguilar, AA Gardea, F Cuamea-Navarro (Eds.). Pp. 315-338. ISBN 9685862060. Ed. Logiprint Digital. S. de R.L. de C.V.

- Rodríguez-Félix A., Rivera-Domínguez, M. y González-Aguilar, G.A. 2005. Uso de atmósferas modificadas y controladas. Capítulo 21. En: Nuevas Tecnologías de Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados. GA González-Aguilar, AA Gardea, F Cuamea-Navarro (Eds.). Pp. 447-474. ISBN 9685862060. Ed. Logiprint Digital S. de R.L. de C.V.
- Villegas-Ochoa, M., Ayala-Zavala, F., Cruz-Valenzuela, R., Hernández, J. y González-Aguilar, G.A. 2005. Efecto Antioxidante de extractos naturales en manzana “Red Delicious”. En: Nuevas Tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. González-Aguilar, G. y Cuamea-Navarro, F. (eds). ISBN 968-5862-01-X. pp 25-32.
- González-Aguilar, G.A., Monroy-García, I., Goycolea-Valencia, F., Díaz-Cinco, M. y Ayala-Zavala, F. 2005. Cubiertas comestibles de quitosano. Una alternativa para prevenir el deterioro microbiano y conservar la calidad de papaya fresca cortada En: Nuevas Tecnologías de conservación y envasado de frutas y hortalizas. González-Aguilar, G. y Cuamea-Navarro (eds). ISBN 968-5862-01-X. pp 121-133.