

## Artículos 2013

- 1.- Buk-Gu Heoa, Hong-Gi Janga , Ja Yong Chob , Jacek Namiesnik, Zenon Jastrzebskid, Kann Vearasilpe, **Gustavo González-Aguilar**, Alma Leticia Martinez-Ayala, Milan Suhajh, Shela Gorinstein. 2013. Partial characterization of indigo (*Polygonum tinctorium* Ait.) plant seeds and Leaves.. *Industrial Crops and Products* 42 (2013) 429– 439.
- 2.- Robles-Sánchez, M., Rojas-Grau, M., Odriozola-Serrano, I., **González-Aguilar, G.A.** and Martín-Belloso, O. 2013. Influence of Alginate-Based Edible Coating as Carrier of Antibrowning Agents on Bioactive Compounds and Antioxidant Activity in Fresh-cut Kent Mangoes. *Food Science and Technology LWT. LWT - Food Science and Technology* 50 (2013) 240-246.
- 3.- 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**. 2013. Effect of edible coatings on the bioactive compounds and antioxidant capacity of tomatoes at different maturity stages. *IJFST*. DOI 10.1007/s13197-012-0771-3
- 4.- Blanco-Ríos, A. K. Luis Ángel Medina-Juárez, **Gustavo Adolfo González-Aguilar**, and Nohemí Gámez-Meza. 2013, Antioxidant Activity of the Phenolic and Oily Fractions of Different Sweet Bell Peppers. *J. Mex. Chem. Soc.* Vol 57(2), 137-143.
- 5.- Ayala-Zavala J.F., Silva-Espinoza B.A., Cruz-Valenzuela M.R., Leyva J.M., Ortega-Ramírez L.A., Carrasco-Lugo D.K., Pérez-Carlón J.J., Melgarejo-Flores B.G., **González-Aguilar G.A.**, Miranda M.R.A. 2013. Pectin–cinnamon leaf oil coatings add antioxidant and antibacterial properties to fresh-cut peach. *Flavour Fragr. J.* 2013, 28, 39–45.
- 6.- Cruz-Valenzuela, M.R., Carrasco-Lugo, D.K., Vega-Vega, V., **Gonzalez-Aguilar, G.A.** and Ayala-Zavala, J.F. (2013) ‘Fresh-cut orange treated with its own seed by-products presented higher antioxidant capacity and lower microbial growth’, *Int. J. Postharvest Technology and Innovation*, Vol. 3, No. 1, pp.13–27.
- 7.- Salazar-Medina AJ, Sugich-Miranda R, Teran-Cabanillas E, Hernández J, **González-Aguilar GA**, Rudiño-Piñera E, Sotelo-Mundo RR, Velázquez-Contreras EF. 2013. Antioxidant Capacity of Two Novel Bioactive Fe(III)-Cyclophane Complexes. *Molecules.*; 18(2):1762-1774.
- 8.- Melgarejo-Flores B.G., Ortega-Ramírez L.A., Silva-Espinoza, B.A., **González-Aguilar, G.A.**, Miranda M.R.A., Ayala-Zavala J.F. 2013. Antifungal protection and antioxidant enhancement of table grapes treated with emulsions, vapors, and coatings of cinnamon leaf oil. *Postharvest Biology and Technology.* 86:321–328.
- 9.- Gil-Chavez, J.G., Villa, J.A., Ayala-Zavala, J.F., Heredia, J.B., Sepulveda, D., Yahia, E.M. and **Gonzalez-Aguilar, G.A.** 2013. Technologies for Extraction and Production of Bioactive Compounds To Be Used as Nutraceuticals and Food Ingredients-An Overview. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety.* Vol. 12, 5-23.
- 10.- Gayosso-García Sancho, L.E., Elhadi M. Yahia & **Gustavo A. González-Aguilar**. 2013. Contribution of Major Hydrophilic and Lipophilic Antioxidants from Papaya Fruit to Total Antioxidant Capacity. *Food and Nutrition Science.* Vol (4):93-100.
- 11.- Violeta Vega-Vega, Brenda A. Silva-Espinoza, Manuel Reynaldo Cruz-Valenzuela, Ariadna Thalía Bernal-Mercado, **Gustavo A. González-Aguilar**, Irasema Vargas-Arispuro, Consuelo G. Corrales-Maldonado, J. Fernando Ayala-Zavala. 2013. Antioxidant Enrichment and Antimicrobial Protection of Fresh-Cut Mango Applying Bioactive Extracts from Their Seeds By-Products *Food and Nutrition Sciences*, 2013, 4:197-203..
- 12.- Domínguez-Avila, J.A. Emilio Alvarez-Parrilla, **Gustavo Adolfo González-Aguilar**, José Villa-Rodríguez, Guadalupe Isela Olivas-Orozco, Javier Molina-Corral, María del Consuelo Gómez-García, & Laura A. de la Rosa. 2013. Influence of Growing Location on the Phytochemical Content of Pecan (*Carya illinoensis*) Oil. *Journal of Food Research*; Vol. 2, No. 5; 2013 ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895.

- 14.- Silva-Espinoza, B.A., Ortega-Ramírez, L.A., **González-Aguilar, G.A.**, Olivas, I. y J.F. Ayala-Zavala. 2013. Protección Antifúngica y Enriquecimiento Antioxidante de Fresa con Aceite Esencial de Hoja de Canela. *Rev. Fitotecnia. Mexicana*. Vol. 36 (3): 217 - 224, 2013
- 15 Vega-Vega, V., B.A. Silva-Espinoza, M.R. Cruz-Valenzuela, A.T. Bernal-Mercado, G.A. González-Aguilar, S. Ruíz-Cruz, E. Moctezuma, MD. W. Siddiqui, J.F. Ayala-Zavala. 2013. Antimicrobial and antioxidant properties of byproduct extracts of mango fruit. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 86, 205 - 211
- 16.- Leyva, J.M., Pérez-Carlón, J.J., González-Aguilar, G.A., Esqueda, M., Ayala-Zavala. J.F. 2013. Funcionalidad antibacteriana y antioxidante de extractos hidroalcohólicos de *Phellinus merrillii*. *Revista Mexicana de Micología* 37: 11-17.

### **Book Chapters 2013**

- 1.- Gabriela E Viacava, María Roberta Ansorena, Sara I Roura, **González-Aguilar, G.A.** and Jesús F Ayala-Zavala. 2013. Fruit Processing Byproducts as a Source of Natural Antifungal Compounds. Chapter 16. In: *Antifungal Metabolites from Plants*, M. Razzaghi-Abyaneh and M. Rai (eds.). DOI:10.1007/978-3-642-38076-1\_15, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2013.4
- 2.- **González-Aguilar, G.A.**, María Roberta Ansorena, Gabriela E. Viacava, Sara I. Roura and Jesús F. Ayala-Zavala. 2013. Plant Essential Oils as Antifungal Treatments on the Postharvest of Fruit and Vegetables. Chapter 15 In: *Antifungal Metabolites from Plants*, M. Razzaghi-Abyaneh and M. Rai (eds.). DOI: 10.1007/978-3-642-38076-1\_15, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2013.
- 3.- Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa, L., **González-Aguilar, G.A.** and Ayala-Zavala, J.F. 2013. Phytochemical composition and health aspects of peach products. *Dried Fruits Phytochemicals and Health Effects*. Cesarettin Alasalvar and Fereidoon Shahidi (eds). John Wiley & Sons, Inc. Published 2013 by John Wiley & Sons, Inc. Pp.
- 4.- de la Rosa, L.A., Alvarez-Parrilla, E., Rodrigo-García, J., Ayala-Zavala, J.F. y **González-Aguilar, G.A.** 2013. Sistemas antioxidantes en células animales: antioxidantes endógenos. En: *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 2. pp 35-54.
- 5.- Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa, L.A., López-Díaz, J.A., Ayala-Zavala, J.F. y **González-Aguilar, G.A.** 2013. Sistemas antioxidantes en células animales: antioxidantes exógenos. En: *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 3. pp 55-78.
- 6.- Ayala-Zavala, J.F., **González-Aguilar, G.A.**, Dávila-Aviña, J.E., Vega-Vega, V., Palafox-Carlo, H., Villa-Rodríguez, J.A., Rosas-Domínguez, C. 2013. Antioxidantes en la industria de los alimentos. En: *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 14. pp-373-402.
- 7.- **González-Aguilar, G.A.**, Ayala-Zavala, J. A. Villa-Rodríguez, H. Palafox-Carlos, C. Rosas-Domínguez, V. Vega-Vega, J. E. Dávila-Aviña. 2013. Inducción de compuestos antioxidantes en la precosecha y poscosecha de frutas y hortalizas. En: *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 16. Pp. 453-484.
- 8.- Ayala-Zavala, J.F., **González-Aguilar, G.A.**, Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa, L.A., Vega-Vega V., 2013. Encapsulación de antioxidantes en la industria de alimentos. En: *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-

- Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 19. Pp. 522-544.
- 9.- Gil-Chávez, G.J., Heredia, J.B. y **González-Aguilar, G.A.**, 2013. Fluidos supercríticos: una alternativa útil y eficaz para la extracción y aplicación de antioxidantes en la industria de alimentos. En: Antioxidantes en Alimentos y Salud. González-Aguilar, G.A, Alvarez-Parrilla E., De la Rosa, A., Ayala-Zavala, J.F. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-207-6. Capítulo 20. 555-580.
  - 10.- Ayala-Zavala, J.F., **González Aguilar, G.A.**, Alvarez-Parrilla, E. 2013. Encapsulación de aditivos alimentarios. En: Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. G.I. Olivas, González-Aguilar, G.A., Martín –Belloso O., y Soliva Fortuny, R. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-192-5. Capítulo 10. Pp. 269-292.
  - 11.- Espino-Díaz, M., Ayala-Zavala, J.F., García-Amézquita, L.E., Olivas, G.I, y **González-Aguilar, G.A.** 2013. Recubrimientos comestibles para frutas y vegetales mínimamente procesados. En: Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. G.I. Olivas, González-Aguilar, G.A., Martín –Belloso O., y Soliva Fortuny, R. (eds). Editorial AM Editores. ISBN 978-607-437-192-5. Capítulo 15. pp. 413-442.
  - 12.- Domínguez-Avila, J.A., Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa-Carrillo, L.A., Martínez-Martínez, A., González-Aguilar, G.A. Gómez-García, C., Robles-Sánchez, M.R. 2011. Effect of Fruit and Vegetable Intake on Oxidative Stress and Dyslipidemia Markers in Human and Animal Models, Phytochemicals - Bioactivities and Impact on Health, Prof. Iraj Rasooli (Ed.), ISBN: 978-953-307-424-5. Pp 227-252.

### **Libros 2013**

- 1.- Olivas, G.I., **González-Aguilar, G.A.**, Martín-Belloso, O. y Robert Soliva-Fortuny. 2013. “Películas y recubrimientos comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos” (Editorial AM Editores ).
- 2.- **González-Aguilar, G.A.** Ayala-Zavala-J.F., Alvarez-Parrilla E. y L.A de la Rosa. 2013. “Antioxidantes en Alimentos y Salud” (Editorial AM Editores) Octubre 2012.