



Curriculum Vitae

Carolina Eva REALINI CUJÓ



Actualizado: 03/02/2016

Publicado: 12/06/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca

Categorización actual: Nivel II

Ingreso al SNI: Activo(01/03/2010)

Datos generales

Información de contacto

E-mail: carolina.realini@unorte.edu.uy

Teléfono: 473 34816

Dirección: Rivera 1350. Salto. CP50000. URUGUAY

URL: www.udelar.edu.uy

Institución principal

Facultad de Ciencias / Regional Norte - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: Regional Norte - UDeLaR / Rivera 1350 / 50000 / Salto / Salto / Uruguay

Teléfono: (+473) 34816

Fax: 20154

E-mail/Web: crealini@gmail.com / www.udelar.edu.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

1999 - 2002	<p>Doctorado</p> <p>Animal & Dairy Science - Meat Science</p> <p>University of Georgia , Estados Unidos</p> <p>Título: Nutritional effects on carcass traits, meat quality and fatty acid composition of beef, and the role of antioxidants in improving color and lipid stability</p> <p>Tutor/es: Susan K. Duckett / Dean Pringle</p> <p>Obtención del título: 2002</p> <p>Becario de: University of Georgia , Estados Unidos</p> <p>Palabras clave: beef quality; pasture-fed; fatty acids; antioxidants</p> <p>Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne</p>
1996 - 1998	<p>Maestría</p> <p>Massey University , Nueva Zelanda</p> <p>Título: Effect of sward surface height on herbage intake and performance of finishing beef cattle</p> <p>Tutor/es: John Hodgson</p> <p>Obtención del título: 1998</p> <p>Becario de: Ministry of Foreign Affairs and Trade , Nueva Zelanda</p> <p>Sitio web de la Tesis: http://www.royalsociety.org.nz/Site/publish/Journals/nzjar/1999/19.aspx</p> <p>Palabras clave: beef cattle; carcass; meat quality; grazing behaviour; n-alkanes</p> <p>Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne</p>

Grado

1989 - 1994 Grado
Ingeniero Agrónomo
Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay
Título: Pubertad y crecimiento de lana en corderas Ideal bajo dos dotaciones en campo natural de Basalto.

Tutor/es: Daniel Fernández Abella
Obtención del título: 1994
Palabras clave: pubertad; lana; campo natural
Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería

Formación complementaria

Cursos corta duración

2013 - 2013 Procesado de productos del mar: tecnologías modernas y desarrollo de nuevos productos.

Instituto Agronómico Mediterraneo de Zaragoza , España
2011 - 2011 Advanced seafood quality assessment
The Seafood Training Academy , Inglaterra
2011 - 2011 Evaluación de la calidad y la seguridad del pescado y de los productos de la pesca
Instituto Agronómico Mediterraneo de Zaragoza , España
2011 - 2011 Training in Surimi production and quality
Surimi School Europe , España
2010 - 2010 Introducción a JMP
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España
2007 - 2007 Manejo de la carga mental
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España
2005 - 2005 Introducción a Enterprise Guide
Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España
03 / 1994 - 12 / 1994 Lanares y Lanas
Secretariado Uruguayo de la Lana , Uruguay
08 / 1994 - 08 / 1994 Organización de la producción
Fundasol , Uruguay
03 / 1988 - 12 / 1988 Administración de empresas
Universidad del Trabajo - Salto, Administración Nacional de Educación Pública , Uruguay

Otras instancias

2014 Seminarios
Nombre del evento: Horizon 2020: Societal Challenges e Industrial Leadership
Institución organizadora: IRTA , España
2009 Seminarios
Nombre del evento: Nutrición y Metabolómica
Institución organizadora: XaRTA Xarxa de Referència en Tecnologia , España
2008 Seminarios
Nombre del evento: Sensores en la industria agroalimentaria
Institución organizadora: XaRTA Xarxa de Referència en Tecnologia dels Aliments , España
2004 Seminarios
Nombre del evento: Seven Habits of Highly Effective People
Institución organizadora: Cargill , Estados Unidos

1994	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Alimentación de ganado lechero <i>Institución organizadora:</i> Universidad de la República Oriental del Uruguay. Facultad de Agronomía , Uruguay
1994	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Extensión Rural <i>Institución organizadora:</i> MGAP, UROU, CINADCO, CEDESUR/CISS de Israel , Uruguay
2007	Talleres <i>Nombre del evento:</i> International workshop on muscle spectroscopy <i>Institución organizadora:</i> MATFORSK Norwegian Food Research Institute , Noruega
2007	Otros <i>Nombre del evento:</i> Materiales de envasado y sus aplicaciones en la industria alimentaria <i>Institución organizadora:</i> CRYOVAC. R&D Department , Italia

Construcción institucional

Idiomas

Catalán

Entiende (Muy Bien) / Habla (Regular) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Regular)

Español

Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien)

Francés

Entiende (Bien) / Habla (Regular) / Lee (Bien) / Escribe (Regular)

Inglés

Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien)

Portugués

Entiende (Muy Bien) / Habla (Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Regular)

Áreas de actuación

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 01/2014
Profesor Agregado , (Docente Grado 4 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Regional Norte - UDeLaR , Uruguay

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España

Vínculos con la institución

01/2005 - 08/2014, *Vínculo:* Investigadora, (40 horas semanales / Dedicación total)

Actividades

01/2006 - 12/2013

Docencia , Maestría

Composición nutricional de la carne , Invitado

01/2005 - 12/2013

Docencia , Especialización

Calidad de la carne de rumiantes. Curso internacional de tecnología de productos cárnicos. , Asistente

12/2013 - 08/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Diversification of fish species and products in European aquaculture. , Integrante del Equipo

05/2009 - 10/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Design and development of realistic food models with well-characterized micro- and macro-structure and composition. , Coordinador o Responsable

10/2009 - 10/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Carne de vacuno enriquecida con n-3 y CLA. Metabolismo lipídico, calidad del producto y actitud de los consumidores frente a alimentos funcionales. , Coordinador o Responsable

01/2007 - 06/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Improving the quality of pork and pork products for the consumer. , Integrante del Equipo

03/2007 - 04/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Improving the Quality and Safety of Beef and Beef Products for the Consumer in Production and Processing. , Coordinador o Responsable

01/2009 - 01/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Effect of traditional cattle feeding and breed on beef quality and consumer preference in animals raised in the grazing livestock systems of the temperate rainy regions of Chile. , Integrante del Equipo

03/2009 - 03/2011

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo de una Organización Transfronteriza reproducible del tipo RAza/territorio/producto "de la Genética a la Carne de calidad" para un desarrollo económico sostenible en el Área Pirenaica (modelo raza bovina Gasconne). , Integrante del Equipo

03/2008 - 03/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Gestione della qualità e benessere animale: valutazione dello stress dei piccoli ruminanti in relazione alle modalità di trasporto ed effetti sulla qualità delle carni. , Integrante del Equipo

01/2006 - 01/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Alternativas dietéticas para modificar los atributos sensoriales (sabor, olor y flavor) y la calidad nutricional de la carne de rumiantes (novillos y corderos) , Integrante del Equipo

01/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Fermentación ruminal, rendimientos productivos, y calidad de la canal y carne del vacuno de cebo: comportamiento y bienestar animal , Integrante del Equipo

02/2005 - 02/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación a su influencia en la salud humana. , Integrante del Equipo

01/2005 - 07/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Efecto del perfil de ácidos grasos de la ración sobre el depósito y distribución de lípidos en la carne de cerdo , Integrante del Equipo

Universidad de la República , Regional Norte - UDeLaR , Uruguay

Vínculos con la institución

01/2014 - Actual, Vínculo: [Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, \(40 horas semanales / Dedicación total\)](#)

Actividades

09/2015 - Actual

Líneas de Investigación

Impacto de la bio-diversidad forrajera sobre la calidad nutricional de la carne , Coordinador o Responsable

08/2015 - Actual

Líneas de Investigación

Utilización de antioxidantes naturales para extender la caducidad de la carne , Coordinador o Responsable

08/2015 - Actual

Líneas de Investigación

Determinación del perfil lipídico y de la oxidación lipídica por RMN en la carne de diversas especies , Integrante del Equipo

09/2015 - Actual

Docencia , Grado

Calidad de Carne Ovina , Invitado , Curso de Ovinos y Lanas. Facultad de Agronomía. 4to año.

08/2015 - Actual

Docencia , Pregrado

Producción de Alimentos - Calidad de Carne , Invitado , CIO Salud - Paysandú

09/2015 - Actual

Docencia , Doctorado

Calidad de canal y carne , Responsable , Curso Optativo de Post-grado en Calidad de Carne que se ofrecerá en el 2016

University of Georgia , Estados Unidos

Vínculos con la institución

08/1999 - 12/2002, *Vínculo: Estudiante de doctorado, (40 horas semanales / Dedicación total)*

01/2003 - 12/2003, *Vínculo: Postdoctorado, (40 horas semanales / Dedicación total)*

Actividades

8/1999 - 9/2003

Docencia , Grado

Evaluación y composición de animales de granja , Asistente

8/1999 - 8/2003

Docencia , Grado

Introducción a la ciencia de la carne , Asistente

01/2003 - 12/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Beef Quality from Pasture Based Finishing Systems , Integrante del Equipo

01/2001 - 01/2002

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Effect of pasture vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef. , Coordinador o Responsable

Lineas de investigación

Título: Determinación del perfil lipídico y de la oxidación lipídica por RMN en la carne de diversas especies

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Objetivo: La determinación por métodos químicos de la composición de ácidos grasos y de la oxidación de los lípidos de la carne es laboriosa, de costo elevado y resulta en residuos químicos. La Resonancia Magnética Nuclear tiene potencial para la determinación de estos parámetros de forma rápida y sin la producción de residuos químicos.

Equipos: Juan Franco(Integrante); Guillermo Moyna(Integrante)

Palabras clave: ácidos grasos; RMN; TBARS

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Análisis de lípidos y su oxidación por RMN

Título: Impacto de la bio-diversidad forrajera sobre la calidad nutricional de la carne

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Uruguay cuenta con una amplia base forrajera, desde campo natural con gran diversidad de especies, cultivos forrajeros y praderas. Existe un creciente interés en la producción de carne a partir de pasturas botánicamente diversas. Se destaca la escasez de información científica en relación al impacto de nuestra diversidad forrajera sobre la composición de ácidos grasos de la carne.

Equipos: Juan Franco(Integrante); Guillermo Moyna(Integrante)

Palabras clave: ácidos grasos; pasturas; rumiantes

Título: Utilización de antioxidantes naturales para extender la caducidad de la carne

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: El color de la carne fresca es el principal criterio de valoración que utiliza el consumidor en el momento de la compra y su estabilidad determina en parte la caducidad de la carne. Estamos evaluando el efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero.

Equipos: Juan Franco(Integrante); Guillermo Moyna(Integrante)

Palabras clave: antioxidante; cordero; selenio

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Selenio y caducidad de carne de cordero

Proyectos

2001 - 2002

Título: Effect of pasture vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Susan Duckett(Integrante)

Financiadores: INIA Tacuarembó / Apoyo financiero

Palabras clave: fatty acids; beef quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Ácidos Grasos

2003 - 2003

Título: Beef Quality from Pasture Based Finishing Systems, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Susan Duckett(Responsable)

Financiadores: United States Department of Agriculture / Apoyo financiero

Palabras clave: beef quality; Pasture

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

2005 - 2006

Título: Efecto del perfil de ácidos grasos de la ración sobre el depósito y distribución de lípidos en la carne de cerdo, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Enric Esteve(Responsable)

Financiadores: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: ácidos grasos; Nutrición

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

2005 - 2007

Título: Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación a su influencia en la salud humana., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Fabio Montossi(Responsable)

Financiadores: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo / Apoyo financiero

Palabras clave: calidad de carne; preferencias de los consumidores; Vacuno

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

2005 - 2007

Título: Fermentación ruminal, rendimientos productivos, y calidad de la canal y carne del vacuno de cebo: comportamiento y bienestar animal, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Maria Devant(Responsable)

Financiadores: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: Calidad de Canal y Carne; Bienestar Animal

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

2006 - 2009

Título: Alternativas dietéticas para modificar los atributos sensoriales (sabor, olor y flavor) y la calidad nutricional de la carne de rumiantes (novillos y corderos), *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gustavo Garibotto(Responsable)

Financiadores: INIA Tacuarembó / Apoyo financiero

Palabras clave: calidad de carne; Nutrición; Ovinos; Saborizantes

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

2008 - 2009

Título: Gestione della qualità e benessere animale: valutazione dello stress dei piccoli ruminanti in relazione alle modalità di trasporto ed effetti sulla qualità delle carni., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* IZSAM 10/07 RC, Italia LAMB TRANSPORT. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise 'Giuseppe Caporale' (IZSAM). El proyecto evaluó el efecto de la duración del transporte sobre el bienestar animal y la calidad de la canal y la carne en ovinos.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Palabras clave: Lamb Transport; Animal Welfare; Carcass and Meat Quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Animal Welfare and Meat Quality

2009 - 2011

Título: Desarrollo de una Organización Transfronteriza reproducible del tipo RAza/territorio/producto "de la Genética a la Carne de calidad" para un desarrollo económico sostenible en el Área Pirenaica (modelo raza bovina Gasconne)., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* European project – Interreg (OTRAC)

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Financiadores: Unión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: Gasconne; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

2009 - 2012

Título: Carne de vacuno enriquecida con n-3 y CLA. Metabolismo lipídico, calidad del producto y actitud de los consumidores frente a alimentos funcionales., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* INIA Nº: RTA2009-00004-C02-00. MICINN La carne de vacuno es percibida por muchos consumidores como una carne poco saludable con un elevado contenido de grasas saturadas, lo que ha favorecido los estudios sobre la modificación de su perfil de ácidos grasos (AG) a través de la dieta animal para ajustarse más a las recomendaciones nutricionales. Los AG n-3 (n-3) y el ácido linoleico conjugado (CLA) juegan un rol importante en la salud y un bajo cociente AG poliinsaturados (AGPI)/AG saturados (AGS) y una relación n-6:n-3 elevada en la carne contribuyen al desequilibrio nutricional de los consumidores. El sistema de engorde más utilizado en España se basa en dietas con un contenido elevado de concentrado y muy limitado de forrajes, lo cual produce una carne con una composición de AG n-6 excesivamente elevada. Existe la posibilidad de enriquecer el contenido de la carne con AG n-3 y CLA a través de la suplementación con lino (fuente de n-3) y CLA protegido (fuente directa de CLA). Sin embargo, el aumento de los AGPI y en particular de los n-3 en la carne pueden afectar su estabilidad oxidativa requiriendo el uso de antioxidantes como la vitamina E. Este proyecto planteó el estudio del metabolismo de los lípidos y su deposición en el animal y mejorar la calidad nutricional y organoléptica de la carne de vacuno sin afectar su estabilidad oxidativa. Los principales objetivos fueron: 1. Evaluar el efecto de la suplementación con dietas enriquecidas en AG n-3 y CLA y vitamina E sobre la calidad de la canal y especialmente de la carne. 2. Estudiar el efecto de la dieta sobre el metabolismo de los lípidos y su deposición en el animal. 3. Evaluar la estabilidad del color y de los lípidos de la carne enriquecida con n-3, CLA y vitamina E. 4. Evaluar la aceptabilidad sensorial de la carne enriquecida con AGPI y vitamina E por parte de los consumidores, la actitud de los mismos ante los productos funcionales y su disposición a pagar más por un producto diferenciado. El desarrollo de una carne de mejor calidad nutricional y organoléptica en función de las preferencias de los consumidores nacionales, permitirá al sector vacuno competir más eficientemente con otros sectores de la industria alimentaria.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: María Pérez-Juan(Integrante); Maria Angels Oliver(Integrante); Carlos Sañudo(Integrante); José Luis Olleta(Integrante); Pere Albertí(Integrante); María José Beriain(Integrante); José Antonio Mendizabal(Integrante); Antonio Purroy(Integrante); Marta Gil(Integrante); María Victoria Sarriés(Integrante); Carolina Realini(Responsable)

Financiadores: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: ácidos grasos; Omega-3; CLA; calidad de carne; Vacuno

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

2009 - 2012

Título: Effect of traditional cattle feeding and breed on beef quality and consumer preference in animals raised in the grazing livestock systems of the temperate rainy regions of Chile., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* FONDECYT (National Fund for Scientific and Technological Development) DE INICIACIÓN 11090062. Chile.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Rodrigo Morales(Responsable)

Financiadores: Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico / Apoyo financiero

Palabras clave: Consumer Preferences; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences and Beef Quality

2007 - 2012

Sistema Nacional de Investigadores

Título: Improving the Quality and Safety of Beef and Beef Products for the Consumer in Production and Processing., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* European project FP6-036241 PROSAFEBEEF.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Unión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: beef quality; Beef Safety

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality and Safety

2007 - 2012

Título: Improving the quality of pork and pork products for the consumer., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* European Project FP6-036245-2 Q-PORKCHAINS.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Unión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: pork quality; Pork Products

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality and Safety

2009 - 2013

Título: Design and development of realistic food models with well-characterized micro- and macro-structure and composition., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Proyecto europeo 222654, FP7-KBBE-2007-2A DREAM. Workpackage Leader: PROTEINOUS CELLULAR NETWORK MODEL. En el proyecto EU-DREAM se desarrollaron y caracterizaron modelos físicos y matemáticos para evaluar el impacto de los procesos sobre las características de calidad y seguridad de los alimentos. En el modelo cárnico se desarrollaron 2 tipos de modelos (mimético y categorías cárnicas). El modelo mimético se utilizó para estudiar las reacciones producidas por el calentamiento durante la cocción de los tejidos y su efecto en las modificaciones de las proteínas (desnaturalización, oxidación y agregación) que afectan a la calidad nutricional de la carne. Por otra parte, se caracterizaron en detalle tres categorías cárnicas (Masseter, Semitendinosus, Longissimus thoracis de porcino) que se pueden utilizar como 'estándares' homogéneos.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Unión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: Models; Heating; pork quality; Protein Oxidation

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Modelling and Protein Changes

2013 - 2014

Título: Diversification of fish species and products in European aquaculture., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* European project 603121, FP7-KBBE-2013.1.2.09 DIVERSIFY The programme DIVERSIFY identified a number of new/emerging finfish species, with a great potential for the expansion of the EU aquaculture industry. The emphasis is on Mediterranean or warm-water cage culture, but also addressed are cold-water, pond/extensive and fresh water aquaculture. These new/emerging species are fast growing and/or large finfishes, marketed at a large size and can be processed into a range of products to provide the consumer with both a greater diversity of fish species and new value-added products. DIVERSIFY focuses on meagre (*Argyrosomus regius*) and greater amberjack (*Seriola dumerili*) for warm-water marine cage culture, wreckfish (*Polyprion americanus*) for warm- and cool-water marine cage culture, Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) for marine cold-water culture, grey mullet (*Mugil cephalus*) a euryhaline herbivore for pond/extensive culture, and pikeperch (*Sanders lucioperca*) for freshwater intensive culture using Recirculating Aquaculture Systems. These species were selected based both on their biological and economical potential, and to cover the entire European geographic area and stimulate different aquaculture types. In collaboration with a number of SMEs and large enterprises, DIVERSIFY will build on recent/current national initiatives for species diversification in aquaculture, in order to overcome the documented bottlenecks in the production of these species. The combination of biological, technological and socioeconomic research planned in DIVERSIFY are expected to support the diversification of the aquaculture industry and help in expanding production, increasing aquaculture products and development of new markets.

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Unión Europea / Apoyo financiero

Palabras clave: New Product Development; Fish Quality; Aquaculture; Fish Species

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Fish Quality and New Product Development

Producción científica/tecnológica

Mi investigación se centra en la mejora de la calidad, inocuidad y sostenibilidad de la carne en varias especies (principalmente rumiantes). Más específicamente, participo en la evaluación de los efectos ante-mortem (nutrición, manejo, genética) y post-mortem (manejo, procesado, envasado) sobre la calidad de la canal y de la carne, integrando conocimientos a lo largo de la cadena de valor cárnica. Desarrollo actividades de investigación y transferencia tecnológica a través de proyectos, contratos con empresas del sector y actividades de docencia y transferencia de tecnología a la industria cárnica a nivel nacional e internacional. La carne roja (vacuno, ovino, porcino) es percibida por muchos consumidores como una carne poco saludable con un elevado contenido de grasas saturadas, lo que ha favorecido los estudios sobre la modificación de su perfil de ácidos grasos a través de la dieta animal para ajustarse más a las recomendaciones nutricionales actuales. En esta línea, estoy desarrollando proyectos en vacuno y ovino que estudian el efecto de la dieta animal sobre la calidad nutricional de la carne. Uno de los principales problemas que presenta la industria cárnica a nivel de distribución y comercialización es la inestabilidad del color y de los lípidos de la carne que determinan su vida comercial. El color de la carne fresca es el principal criterio de valoración que utiliza el consumidor en el momento de la compra. En este contexto, estoy trabajando en mejorar la caducidad de la carne fresca y productos cárnicos mediante la utilización de antioxidantes ante- y post-mortem y el uso de diferentes tipos de envasado. El principal objetivo de mejorar la calidad de la carne es satisfacer las necesidades de los consumidores. Los requerimientos y expectativas de los consumidores son dinámicos y variables a través del tiempo y de la localidad. Estoy trabajando en proyectos a nivel nacional e internacional para caracterizar las preferencias de los consumidores en relación al mercado de la carne de vacuno y ovino.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

R. MORALES; PARGA J.; I. SUBIABRE; C.E. REALINI

Finishing strategies for steers based on pasture or silage plus grain and time on feed and their effects on beef quality. *Ciencia e Investigación Agraria*, v.: 42 1, p.: 5 - 18, 2015

Palabras clave: Pasture; grain; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 07183267

Completo

C.E. REALINI; GUÀRDIA, M.D.; I. DÍAZ; J.A. GARCÍA-REGUEIRO; ARNAU, J.

Effects of acerola fruit extract on sensory and shelf-life of salted beef patties from grinds differing in fatty acid composition. *Meat Science*, v.: 99, p.: 18 - 24, 2015

Palabras clave: antioxidants; Shelf life; Hamburguers; Ground Beef; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

I. GÓMEZ; M.J. BERIAIN; J.A. MENDIZABAL; C.E. REALINI; A. PURROY

Shelf life of ground beef enriched with omega- 3 and/or conjugated linoleic acid and use of grape seed extract to inhibit lipid oxidation. *Food Science and Technology*, p.: 1 - 13, 2015

Palabras clave: Conjugated Linoleic Acid; Ground Beef; Grape seed extract; Omega-3; Shelf life

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Shelf life

Lugar de publicación: OPEN ACCESS ; ISSN: 14753324 ; DOI: 10.1002/fsn3.251

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/fsn3.251/epdf>

SCOPUS



Completo

I. GÓMEZ; J.A. MENDIZABAL; SARRIÉS, M.V.; K. INSAUSTI; P. ALBERTÍ; C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; M.A. OLIVER; A. PURROY; M.J. BERIAIN

Fatty acid composition of young Holstein bulls fed whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets. *Livestock Science*, v.: 180, p.: 106 - 112, 2015

Palabras clave: fatty acid composition; Linseed; Conjugated Linoleic Acid

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Quality

ISSN: 18711413



SCOPUS

Completo

Y. BABA; Z. CALLAS; M. COSTA-FONT; J.M. GIL; C.E. REALINI

Impact of hedonic evaluation on consumers' preferences for beef attributes including its enrichment with n-3 and CLA fatty acids. *Meat Science*, v.: 111, p.: 9 - 17, 2015

Palabras clave: Consumer Preferences; Conjugated Linoleic Acid; Omega-3; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Quality - Consumer Preferences

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

M. BARAHONA; J.L. OLLETA; C.SAÑUDO; P. ALBERTÍ; B. PANEA; M. PÉREZ-JUAN; C.E. REALINI; M.M. CAMPO

Effects of whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets on beef quality. *Animal*, v.: 1, p.: 1 - 9, 2015

Palabras clave: CLA; n-3

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 17517311



SCOPUS

Completo

M. VITALE; M. PÉREZ-JUAN; E. LLORET; ARNAU, J.; C.E. REALINI

Effect of aging time in vacuum on tenderness, and color and lipid stability of beef from mature cows during display in high oxygen atmosphere package. *Meat Science*, v.: 96 1, p.: 270 - 277, 2014

Palabras clave: Mature Cow; Aging; Shelf life; Tenderness; Color; Lipid Oxidation

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.07.027

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.027>



SCOPUS



Completo

C.E. REALINI; P. PICOUEU; A. FERNANDEZ

Influence of PA6 nanocomposite films on the stability of vacuum-aged beef loins during storage in modified atmospheres. *Meat Science*, v.: 96 1, p.: 574 - 580, 2014

Palabras clave: Nanocomposites; PA6; Multilayer; Organoclays; Beef ageing; MAP packaging

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging and Meat Quality

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.07.020

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.020>



SCOPUS



Completo

A. KONDOYAN; A. KOHLER; C.E. REALINI; S. PORTANGUEN; R. KOWALSKI; S. CLERJON; P. GATELLIER; S. CHEVOLLEAU; J.M. BONNY; L. DEBRAUWER

Towards models for the prediction of beef meat quality during cooking.. *Meat Science*, v.: 97, p.: 323 - 331, 2014

Palabras clave: meat quality; Nutritional Properties; Heterocyclic Aromatic Amines; Cooking Process; Mathematical Modeling

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Cooking and Modeling

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.07.032

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.032>



SCOPUS



Completo

C.E. REALINI; Z. KALLAS; M. PÉREZ-JUAN; I. GÓMEZ; J.L. OLLETA; M.J. BERIAIN; P. ALBERTÍ; C.SAÑUDO

Relative importance of cues underlying Spanish consumers' beef choice and segmentation, and consumer liking of beef enriched with n-3 and CLA fatty acids.. *Food quality and preference*, v.: 33, p.: 74 - 85, 2014

Palabras clave: Meat; Omega-3; Conjugated Linoleic Acid; Consumer Preferences; Choice Experiments; Random Parameters Logit Model

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Consumer Preferences

ISSN: 09503293 ; DOI: 10.1016

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.11.007>



SCOPUS



Completo

Z. KALLAS; C.E. REALINI; J.M. GIL

Health information impact on the relative importance of beef attributes including its enrichment with polyunsaturated fatty acids (omega-3 and conjugated linoleic acid). *Meat Science*, v.: 97, p.: 497 - 503, 2014

Palabras clave: n-3; CLA; Consumer Preferences; Meat; Healthy Food; Dual Response Choice Experiments

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Consumer Preferences

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.03.015

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.03.015>



SCOPUS



Completo

C.E. REALINI

Active and intelligent packaging systems for a modern society. *Meat Science*, v.: 98, p.: 404 - 419, 2014

Palabras clave: Active; Intelligent; Packaging; Shelf life; Muscle Foods

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging and Meat Quality

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2014.06.031

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.031>



SCOPUS



Completo

C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; M. BARAHONA; M.V. SARRIÉS; M.M. CAMPO; M.J. BERIAIN

Effects of enrichment with polyunsaturated fatty acids (n-3 and CLA) on consumer liking of beef aged for 7 or 21 days evaluated at different locations.. *Journal of Food Science*, 2014

Palabras clave: Conjugated Linoleic Acid; Omega-3; Linseed; Meat; Aging

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory

ISSN: 00221147 ; DOI: 10.1111/1750-3841.12667



SCOPUS



Completo

FONT-I-FURNOLS M.; A. BRUN; MARTI S.; C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; J. GONZÁLEZ; M. DEVANT

Composition and intramuscular fat estimation of Holstein bull and steer rib sections by using one or more computed tomography cross-sectional images. *Livestock Science*, v.: 170, p.: 210 - 218, 2014

Palabras clave: Computed Tomography; Composition; Intramuscular fat; carcass; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de Canal y Tomografía Computarizada

ISSN: 18711413



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

P. ALBERTÍ; I. GÓMEZ; J.A. MENDIZABAL; G. RIPOLL; M. BARAHONA; V. SARRIES; K. INSAUSTI; M.J. BERIAIN; A. PURROY; C.E. REALINI

Effect of whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets on feedlot performance, carcass characteristics, and adipose tissue development in young Holstein bulls. *Meat Science*, v.: 94, p.: 208 - 214, 2013

Palabras clave: Linseed; Conjugated Linoleic Acid; Adipocytes; Lipogenic Enzyme Activity; Young Bulls

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Production

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.01.015

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.01.015>



SCOPUS



Completo

MARTI S.; C.E. REALINI; A. BACH; M. PÉREZ-JUAN; M. DEVANT

Effect of castration and slaughter age on performance, carcass and meat quality traits of Holstein calves fed a high-concentrate diet.

Journal of Animal Science, v.: 91, p.: 1129 - 1140, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 00218812



SCOPUS

Completo

J. GONZÁLEZ; J. JAUME; E. FÀBREGA; M. GISPERT; M. GIL; M.A. OLIVER; P. LLONCH; D. GUARDIA; C.E. REALINI; ARNAU, J.; J. TIBAU

Majorcan Black Pig as a traditional pork production system: Improvements in slaughterhouse procedures and elaboration of pork carpaccio as an alternative product. Meat Science, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.03.012



SCOPUS



Completo

Sistema Nacional de Investigadores

R. MORALES; A.P. AGUIAR; I. SUBIABRE; C.E. REALINI

Beef acceptability and consumer expectations associated with production systems and marbling. Food quality and preference, v.: 29, p.: 166 - 173, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; P. GOU; I. DÍAZ; C. SÁRRAGA; P. GATELLIER; J.A. GARCÍA-REGUEIRO

Characterization of Longissimus thoracis, Semitendinosus and Masseter muscles and relationships with technological quality in pigs. 2. Composition of muscles.. Meat Science, v.: 94, p.: 417 - 423, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; A. VÈNIEN; P. GOU; P. GATELLIER; M. PÉREZ-JUAN; J. DANON; T. ASTRUC

Characterization of Longissimus thoracis, Semitendinosus and Masseter muscles and relationships with technological quality in pigs. 1. Microscopic analysis of muscles.. Meat Science, v.: 94, p.: 408 - 416, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality

ISSN: 03091740

Sistema Nacional de Investigadores



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; M. FONT I FURNOLS; C.SAÑUDO; F. MONTOSI; M.A. OLIVER; L. GUERRERO

Spanish, French and British consumers' beef choice associated with country of origin, finishing diet and meat price.. Meat Science, v.: 95, p.: 14 - 21, 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

A. DALMAU; A. DI NARDO; C.E. REALINI; RODRÍGUEZ, P.; P. LLONCH; D. TEMPLE; A. VELARDE; D. GIANANTE; S. MESSORI; P. DALLA VILLA

Effect of the duration of road transport on the physiology and meat quality of lambs.. *Animal Production Science*, 2013

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Animal Welfare and Meat Quality

ISSN: 18360939 ; DOI: Accepted 26 marzo 2013



SCOPUS



Completo

R. MORALES; C. FOLCH; S. IRAIRA; N. TEUBER; C.E. REALINI

Nutritional quality of beef produced in Chile from different production systems. *Chilean Journal of Agricultural Research*, v.: 72 1, p.: 80 - 86, 2012

Palabras clave: fatty acids; Pasture; Feedlot; Chilean beef quality

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 07185839



latindex



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

M. PÉREZ-JUAN; A. KONDJOYAN; P. PICOUET; C.E. REALINI

Effect of marination and microwave heating on the quality of Semimembranosus and Semitendinosus muscles from Friesian mature cows. *Meat Science*, v.: 92 2, p.: 107 - 114, 2012

Palabras clave: beef; Marination; microwave; quality; Tenderness; Cooking loss

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

M. FONT I FURNOLS; C.E. REALINI; F. MONTOSSI; C.SAÑUDO; CAMPO, M.M.; M.A. OLIVER; NUTE, G.R.; L. GUERRERO

Consumer's purchasing intention for lamb meat affected by country of origin, feeding system and meat price: A conjoint study in Spain, France and United Kingdom.. *Food quality and preference*, v.: 22 5, p.: 443 - 451, 2011

Palabras clave: lamb; conjoint analysis; country of origin; feeding system; price; gender

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal

ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; GUÀRDIA, M.D.; GARRIGA, M.; M. PÉREZ-JUAN; ARNAU, J.

High pressure and freezing temperature effect on quality and microbial inactivation of cured pork carpaccio. *Meat Science*, v.: 88 3, p.: 542 - 547, 2011

Palabras clave: high pressure; freezing temperature; quality; microbial inactivation; cured pork carpaccio

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Mecánica / Mecánica Aplicada

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

G. MAS; M. LLAVALL; D. COLL; ROCA R.; I. DÍAZ; M.A. OLIVER; M. GISPERT; C.E. REALINI

Effect of an elevated monounsaturated fat diet on pork carcass and meat quality traits and tissue fatty acid composition from York-crossed barrows and gilts. *Meat Science*, v.: 89 4, p.: 419 - 425, 2011

Palabras clave: Monounsaturated fatty acids; carcass; pork quality; Intramuscular fat; Subcutaneous fat

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2011.05.011



SCOPUS



Completo

MARTI S.; C.E. REALINI; A. BACH; M. PÉREZ-JUAN; M. DEVANT

Effect of vitamin A restriction on performance and meat quality in finishing Holstein bulls and steers. *Meat Science*, v.: 89 4, p.: 412 - 418, 2011

Palabras clave: Vitamin A; Castration; TBARS; Marbling; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 03091740 ; DOI: 10.1016/j.meatsci.2011.05.003



SCOPUS



Completo

P. DURAN-MONTGÉ ; C.E. REALINI; A.C. BARROETA; LIZARDO R.G.; E. ESTEVE-GARCIA

De novo fatty acid synthesis and balance of fatty acids of pigs fed different fat sources.. *Livestock Science*, v.: 132, p.: 157 - 164, 2010

Palabras clave: fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Fatty acid composition of pork

ISSN: 18711413

Sistema Nacional de Investigadores



SCOPUS

Completo

M. PÉREZ-JUAN; N.K. AFSETH; J. GONZÁLEZ; I. DÍAZ; M. GISPERT; M. FONT I FURNOLS; M.A. OLIVER; C.E. REALINI

Prediction of fatty acid composition using a NIRS fibre optics probe at two different locations of ham subcutaneous fat. *Food Research International*, v.: 43, p.: 1416 - 1422, 2010

Palabras clave: NIRS; fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS and fatty acid composition of pork

ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; P. DURAN-MONTGÉ ; LIZARDO R.G.; M. GISPERT; M.A. OLIVER; E. ESTEVE-GARCIA

Effect of source of dietary fat on pig performance, carcass characteristics and carcass fat content, distribution and fatty acid composition.. *Meat Science*, v.: 85, p.: 606 - 612, 2010

Palabras clave: fatty acids; pork

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat quality and fatty acid composition of pork

ISSN: 03091740



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

G. MAS; M. LLAVALL; D. COLL; R. ROCA; I. DÍAZ; M. GISPERT; M.A. OLIVER; C.E. REALINI

Carcass and meat quality characteristics and fatty acid composition of tissues from Pietrain-crossed barrows and gilts fed an elevated monounsaturated fat diet.. *Meat Science*, 2010

Palabras clave: fatty acids; pork

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat quality and fatty acid composition of pork

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

M. FONT I FURNOLS; C.E. REALINI; L. GUERRERO; M.A. OLIVER; C.SAÑUDO; M.M. CAMPO; G.R. NUTE; I. ALVAREZ; R. SAN JULIÁN; S. LUZARDO; G. BRITO; F. MONTOSSI

Acceptability of lamb fed on pasture, concentrate or combinations of both systems by European consumers. *Meat Science*, v.: 81, p.: 196 - 202, 2009

Palabras clave: lamb quality; consumers

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

N. MACH; A. BACH; C.E. REALINI; M. FONT I FURNOLS; A. VELARDE; M. DEVANT

Burdizzo pre-pubertal castration effects on performance, behaviour, carcass characteristics and meat quality of Holstein bulls fed high-concentrate diets. *Meat Science*, v.: 81, p.: 329 - 334, 2009

Palabras clave: Burdizzo castration; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y castración

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03091740



SCOPUS Sistema Nacional de Investigadores

Completo

C.E. REALINI; M. FONT I FURNOLS; L. GUERRERO; F. MONTOSSI; M.M. CAMPO; C.SAÑUDO; G.R. NUTE; I. ALVAREZ; V. CAÑEQUE; G. BRITO; M.A. OLIVER

Effect of finishing diet on consumer acceptability of Uruguayan beef in the European market. *Meat Science*, v.: 81, p.: 499 - 506, 2009

Palabras clave: beef quality; consumers

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

P. DURAN-MONTGÉ ; C.E. REALINI; A.C. BARROETA; LIZARDO R.G.; E. ESTEVE-GARCIA

Tissue fatty acid composition of pigs fed different fat sources. *Animal*, p.: 1753 - 1762, 2008

Palabras clave: fatty acids; pork

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: Europa ; ISSN: 17517311



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; S.K. DUCKETT; N.S. HILL; C.S. HOVELAND; B.G. LYON; J.R. SACKMANN; M.H. GILLIS

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue.. *Journal of Animal Science*, v.: 83, p.: 430 - 439, 2005

Palabras clave: fatty acids; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

ISSN: 00218812



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; S.K. DUCKETT; G. BRITO; M. DALLA RIZZA; D. DE MATTOS

Effect of pasture vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef. *Meat Science*, v.: 66, p.: 567 - 577, 2004

Palabras clave: *meat quality; fatty acids*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos*

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 03091740



SCOPUS

Completo

C.E. REALINI; S.K. DUCKETT; W.R. WINDHAM

Effect of vitamin C addition to ground beef from grass-fed or grain-fed sources on color and lipid stability, and prediction of fatty acid composition by near infrared reflectance analysis. *Meat Science*, v.: 68, p.: 35 - 43, 2004

Palabras clave: *fatty acids; NIRS; beef; vitamin C*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y composición de ácidos grasos*

ISSN: 03091740



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

M.H. GILLIS; S.K. DUCKETT; J.R. SACKMANN; C.E. REALINI; D.H. KEISLER; T.D. PRINGLE

Effects of supplemental rumen-protected conjugated linoleic acid or linoleic acid on feedlot performance, carcass quality, and leptin concentrations in beef cattle.. *Journal of Animal Science*, v.: 82, p.: 851 - 859, 2004

Palabras clave: *CLA; fatty acids*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos*

ISSN: 00218812



SCOPUS

Completo

J.R. SACKMANN; S.K. DUCKETT; M.H. GILLIS; C.E. REALINI; A.H. PARKS; R.B. EGGELSTON

Effects of forage and sunflower oil levels on ruminal biohydrogenation of fatty acids and conjugated linoleic acid formation in beef steers fed finishing diets. *Journal of Animal Science*, v.: 81, p.: 3174 - 3181, 2003

Palabras clave: *CLA; fatty acids*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos*

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 00218812



SCOPUS

Completo

Y. LIU; B.G. LYON; W.R. WINDHAM; C.E. REALINI; T.D. PRINGLE; S.K. DUCKETT

Prediction of color, texture, and sensory characteristics of beef steaks by visible and near infrared reflectance spectroscopy. A feasibility study.. *Meat Science*, v.: 65, p.: 1107 - 1115, 2003

Palabras clave: *NIRS; meat quality*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y calidad de carne*

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 03091740



SCOPUS

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

C.E. REALINI; R.E. WILLIAMS; T.D. PRINGLE; J.K. BERTRAND

Gluteus medius and rump fat depths as additional live animal ultrasound measurements for predicting retail product and trimmable fat in beef carcasses. *Journal of Animal Science*, 2001

Palabras clave: ultrasound; beef carcass; retail product

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ultrasound and retail product of beef carcasses

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218812



Completo

C.E. REALINI; J. HODGSON; S.T. MORRIS; R.W. PURCHAS

Effect of sward surface height on herbage intake and performance of finishing beef cattle. *New Zealand Journal of Agricultural Research*, v.: 42, p.: 155 - 164, 1999

Palabras clave: beef cattle

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Producción de carne de vacuno

Lugar de publicación: New Zealand ; ISSN: 00288233



Sistema Nacional de Investigadores

No Arbitrados

Completo

I. GÓMEZ; P. ALBERTÍ; M. BARAHONA; C.E. REALINI

Pienso enriquecido con lino y ácido linoleico conjugado para obtener carne de ternera con grasa más saludable. *Mundo Ganadero*, v.: 265, p.: 10 - 17, 2015

Palabras clave: ácidos grasos; Vacuno; lino; CLA

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 02149192

Completo

M. FONT I FURNOLS; A. BRUN; MARTI S.; C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; J. GONZÁLEZ; M. DEVANT

Determinación de la composición tisular de costillas de vacuno mediante tomografía computarizada. *Eurocarne*, v.: 214, p.: 62 - 68, 2013

Palabras clave: Tomografía Computarizada; Composición Tisular; Vacuno

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de la Canal y Tomografía Computarizada

ISSN: 11322675

Completo

MARTI S.; C.E. REALINI; A. BACH; M. PÉREZ-JUAN; M. DEVANT

La restricción de la vitamina A mejora la calidad organoléptica.. *Albeitar*, v.: 150, p.: 8 - 9, 2011

Palabras clave: Vitamina A; Vacuno; calidad de carne

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

ISSN: 16997883

Completo

M. PÉREZ-JUAN; C.E. REALINI; M. VITALE; E. LLORET; ARNAU, J.

Efecto de la maduración en la vida útil de la carne de vacuno envasada en atmósfera modificada. *Eurocarne*, v.: 198, p.: 74 - 78, 2011

Palabras clave: maduración; Vida útil; Atmósfera Modificada

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Envasado

ISSN: 11322675

Completo

C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; A. KONDJAYAN

Cocción con microondas y su efecto sobre la calidad de la carne de vacuno. Eurocarne, v.: 185, p.: 80 - 86, 2010

Palabras clave: Cocción; calidad de carne; Vacuno; Microondas

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción

ISSN: 11322675

Completo

N. MACH; C.E. REALINI; A. BACH; M. FONT I FURNOLS; A. VELARDE; M. DEVANT

Rendimientos productivos y calidad de la canal y la carne. Efecto de la castración en terneros.. Albeitar, v.: 128, p.: 16 - 19, 2009

Palabras clave: Castración; Calidad de Canal; calidad de carne

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

ISSN: 16997883

Completo

M. PÉREZ-JUAN; N.K. AFSETH; J. GONZÁLEZ; M. GISPERT; M. FONT I FURNOLS; I. DÍAZ; M.A. OLIVER; C.E. REALINI

Sonda de infrarrojo cercano como herramienta para evaluar la composición de grasa subcutánea de cerdos alimentados con CLA.

Eurocarne, v.: 181, p.: 70 - 73, 2009

Palabras clave: Infrarrojo Cercano; Sonda; ácidos grasos; Grasa Subcutánea; Porcino; NIRS

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de la Grasa y NIRS

ISSN: 11322675

Completo

M. FONT I FURNOLS; C.E. REALINI; L. GUERRERO; Z. PETERS; G.R. NUTE; C.SAÑUDO; M.M. CAMPO; E. MUELA; M.A. OLIVER

Efecto del sistema de alimentación sobre la aceptabilidad de la carne ovina uruguaya en el mercado europeo. Serie Técnica INIA, v.: 168, p.: 107 - 112, 2007

Palabras clave: consumidores; calidad de carne; Ovino

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Uruguay ; *ISSN:* 00010001

Completo

C.E. REALINI; M. FONT I FURNOLS; L. GUERRERO; Z. PETERS; G.R. NUTE; M.M. CAMPO; C.SAÑUDO; M.A. OLIVER

Efecto del sistema de alimentación sobre la aceptabilidad de la carne de vacuno uruguaya en el mercado europeo.. Serie Técnica INIA, v.: 168, p.: 71 - 77, 2007

Palabras clave: consumidores; calidad de carne; Vacuno; Dieta

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

ISSN: 00010001

Completo

ARNAU, J.; E. LLORET; C.E. REALINI; V. DEL VALLE

Decoloración de carne de pollo y pavo envasada en atmósfera protectora. Eurocarne, v.: 162, p.: 1 - 3, 2007

Palabras clave: calidad de carne; Ave; Envasado; Atmósfera Modificada

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Envasado

ISSN: 11322675

Completo

D. FERNÁNDEZ ABELLA; L. SURRACO; E. LOACES; C.E. REALINI; R. RODRÍGUEZ PALMA; S. ALDANHA; N. VILLEGAS

Pubertad y crecimiento de lana en corderas ideal bajo dos dotaciones en campo natural de basalto. Boletín Técnico de Ciencias Biológicas, v.: 5, p.: 21 - 28, 1995

Palabras clave: pubertad; Corderas; lana

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Producción y Reproducción Ovina

ISSN: 07975902

[Artículos aceptados](#)

[Arbitrados](#)

Completo

C.E. REALINI; G.W. BRITO; F. MONTOSI

Investigación para el desarrollo de estrategias nutricionales y genéticas que optimicen el contenido y el perfil de ácidos grasos de la carne vacuna uruguaya. Revisión.. Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, 2015

Palabras clave: ácidos grasos; carne bovina

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de la carne bovina

ISSN: 10221301



Libros

Libro publicado , Compilación

A.M.; A.S.; A.V.; C.E. REALINI; C.S.; K.P.; L.B.; M.D.; M.A.; N.P.; RASPOR, P.

DREAM – Design and development of realistic food models to allow a multidisciplinary and integrated approach to food quality and nutrition. 2012. *Número de volúmenes:* 1, *Nro. de páginas:* 314,

Palabras clave: Food Models

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models

ISSN/ISBN: 9789616908016;

Financiación/Cooperación: Comisión Europea / Apoyo financiero

Capitulos de Libro

Capítulo de libro publicado

C.E. REALINI

Meat models and mathematical modelling to investigate how heating affects protein digestibility. , 2013

Libro: The DREAM Project Book of Results: Design and development of REAListic food Models with well-characterised micro- and macro-structure and composition. *v.:* 1, *p.:* 32 - 34,

Palabras clave: Meat; cooking; digestion

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models: Meat

ISSN/ISBN: 9789616379267;

Financiación/Cooperación: Comisión Europea / Apoyo financiero

Capítulo de libro publicado

C.E. REALINI

Protocol for standardized pork meat samples. , 2013

Libro: Industry Guide for Food Modelling. *v.:* 1, *p.:* 46 - 49,

Palabras clave: Models; Meat; Guidelines

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models: Meat

Financiación/Cooperación: Comisión Europea / Apoyo financiero

<http://dream.aaeuropae.org/LinkClick.aspx?fileticket=5K9%2FB8aS%2FLw%3D&tabid=61>

Documentos de Trabajo

Completo

C.E. REALINI

Efectos de la alimentación del ganado en la composición de ácidos grasos de la carne vacuna y el rol de los antioxidantes en la estabilidad del color y de los lípidos. , 2006

Serie: 1 , *Serie Técnica INAC.* 43: 1-39

Palabras clave: lípidos; antioxidantes; Vacuno

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Dieta/Antioxidantes y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel

Completo

C.E. REALINI

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue , 2002

Serie: 1 , Annual Report

Palabras clave: endophyte; meat quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Dieta y Calidad de Carne

Medio de divulgación:

Trabajos en eventos

Completo

C.E. REALINI; G. BRITO; F. MONTOSI

Avances en la caracterización y mejora del perfil de ácidos grasos de la carne vacuna uruguaya: desafíos y oportunidades , 2015

Evento: Nacional , XLIII Jornadas Uruguayas de Buiatría , Paysandú , 2015

Anales/Proceedings: XLIII Jornadas Uruguayas de Buiatría , 13 , 22

Palabras clave: ácidos grasos; n-3; CLA

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos de la carne vacuna

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

C.E. REALINI; MARCOS, B.

Active and intelligent packaging systems for a modern society , 2014

Evento: Internacional , 60th International Congress of Meat Science and Technology , Punta del Este. Uruguay. , 2014

Anales/Proceedings: Meat Science , 98 , 404 , 419Arbitrado: SI

Palabras clave: Packaging; Active; Intelligent

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging

Completo

BABA, Y.; Z. KALLAS; J.M. GIL; C.E. REALINI

Impact of hedonic evaluation on consumers' preferences for beef attributes including its enrichment with n-3 and CLA fatty acids , 2014

Evento: Internacional , 60th International Congress of Meat Science and Technology , Punta del Este. Uruguay. , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Consumer Preferences; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences

Completo

Z. KALLAS; C.E. REALINI; J.M. GIL

Information impact on consumers' preference towards beef meat enriched with polyunsaturated fatty acids (omega-3 and conjugated linoleic acid) , 2013

Evento: Internacional , V Workshop on: Valuation Methods in Agro-food and Environmental Economics: "Methodological and empirical challenges in Valuation Methods" , Barcelona, España , 2013

Anales/Proceedings: Proceedings of V Workshop on: Valuation Methods in Agro-food and Environmental Economics , 1 , 24Arbitrado: SI

Palabras clave: Consumer Preferences; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences

Completo

M. BARAHONA; M.M. CAMPO; J.L. OLLETA; C.SAÑUDO; P. ALBERTÍ; G. RIPOLL; C.E. REALINI

Efecto de la inclusión de semilla de lino y CLA en la dieta sobre la calidad de la carne de vacuno , 2013

Evento: Nacional , AIDA. XV Jornadas sobre Producción Animal , Zaragoza, España , 2013

Anales/Proceedings: Proceedings of the XV Jornadas sobre Producción Animal , 583 , 585Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Completo

P. ALBERTÍ; G. RIPOLL; B. PANEA; M. BARAHONA; M.J. BERIAIN; V. SARRIES; C.E. REALINI

Efecto de la adición de semilla de lino y grasa CLA en el pienso de terneros Frisones sobre los parámetros productivos y el color de su carne , 2013

Evento: Nacional , AIDA. XV Jornadas sobre Producción Animal , Zaragoza, España , 2013

Anales/Proceedings: Proceedings of the XV Jornadas sobre Producción Animal , 577 , 579Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Resumen

ZUPAN, J.; C.E. REALINI; RASPOR, P.

Detection of protein carbonylation in meat models , 2013

Evento: Internacional , From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference , Nantes, Francia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ciencia de la Carne

Resumen

REY, F.; ASTRUC, T.; AUBRY, L.; GOBERT, M.; VÉNIEN, A.; C.E. REALINI; SANTÉ-LHOUELLIER, V.

Relationships between the structural and biochemical traits with the nutritional value of meat upon cooking , 2013

Evento: Internacional , From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference , Nantes, Francia , 2013

Anales/Proceedings: Book of Abstracts , 51 , 51Arbitrado: SI

Palabras clave: cooking; nutritional value

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad Nutricional de la Carne

Completo

C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; P. GOU; I. DÍAZ; C. SÁRRAGA; J.A. GARCÍA-REGUEIRO

Contribution of quality and compositional traits to the characterization of Longissimus thoracis, Masseter, and Semitendinosus porcine muscles , 2012

Evento: Internacional , 58th International Congress of Meat Science and Technology , Montreal, Canadá , 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMSTARbitrado: SI

Palabras clave: Longissimus; Masseter; Semitendinosus

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Muscle Characterization

Completo

R. MORALES; AGUIAR, A.P.S.; I. SUBIABRE; C.E. REALINI

Beef acceptability and consumer's expectations associated with production systems and beef marbling , 2012

Evento: Internacional , 58th International Congress of Meat Science and Technology , Montreal, Canadá , 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMSTARbitrado: SI

Palabras clave: consumers; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumers

Completo

M. PÉREZ-JUAN; M. VITALE; M. GIL; M.A. OLIVER; P. ALBERTÍ; M. BARAHONA; C.E. REALINI; SARRIÉS, M.V.

Acceptability of beef enriched with n-3 and cla fatty acids , 2012

Evento: Internacional , 58th International Congress of Meat Science and Technology , Montreal, Canadá , 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMSTArbitrado: SI

Palabras clave: n-3; CLA; consumers

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumers

Resumen

A. BRUN; MARTI S.; C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; M. DEVANT; FONT-I-FURNOLS M.

Use of computer tomography to estimate rib section composition from Holstein bulls and steers , 2012

Evento: Internacional , FAIM I: First Annual Conference on Carcass Evaluation, Meat Quality, Software and Traceability , Dublín, Irlanda , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Computed Tomography; Composition; rib section; beef

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Composition

Resumen

GARCIA-GIL, N.; BELOVAL, J.; C.E. REALINI; MUÑOZ, I.

Color stability evaluation by computer vision , 2012

Evento: Internacional , FAIM I: First Annual Conference on Carcass Evaluation, Meat Quality, Software and Traceability , Dublín, Irlanda , 2012

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: color stability; computer vision

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Color Stability

Completo

M. BARAHONA; C.SAÑUDO; J.L. OLLETA; P. ALBERTÍ; C.E. REALINI; M.M. CAMPO

Effect of whole linseed and protected-CLA enriched diet on beef sensory quality , 2011

Evento: Internacional , 57th International Congress of Meat Science and Technology , Ghent, Belgium , 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of the 57th ICoMST

Palabras clave: Linseed; CLA

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Otros;

Financiación/Cooperación: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Completo

M. PÉREZ-JUAN; M. VITALE; E. LLORET; ARNAU, J.; C.E. REALINI

Effect of aging time on tenderness and colour stability of modified-atmosphere packaged beef from mature cows during shelf life , 2011

Evento: Internacional , 57th International Congress of Meat Science and Technology , 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of the 57th ICoMST. Session 3: Postmortem Metabolism and Tenderness, Part2: Ageing and Tenderness. P067. Short Communication 4 p.

Palabras clave: Aging; beef quality; MAP

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil

Medio de divulgación: Otros;

Financiación/Cooperación: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries / Apoyo financiero

Completo

M. BARAHONA; M.M. CAMPO; J.L. OLLETA; P. ALBERTÍ; G. RIPOLL; C.E. REALINI

Efecto de la inclusión de semilla de lino y CLA en la dieta sobre la calidad de la carne de vacuno , 2011

Evento: Nacional , AIDA. XIV Jornadas sobre Producción Animal , Zaragoza, España , 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of the XIV Jornadas sobre Producción Animal , 583 , 585

Palabras clave: Linseed; CLA; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Resumen

A. DALMAU; A. DI NARDO; C.E. REALINI; D. TEMPLE; P. LLONCH; A. VELARDE; RODRÍGUEZ, P.; S. MESSORI; P. DALLA VILLA

Transport duration in lambs: Effect on animal welfare and meat quality , 2011

Evento: Internacional , Recent Advances in the Welfare of Livestock at Slaughter , Porstmouth, United Kingdom , 2011

Palabras clave: lamb; transport; meat quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Otros;

Financiación/Cooperación: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell / Apoyo financiero

Resumen expandido

P. ALBERTÍ; G. RIPOLL; B. PANEA; M. BARAHONA; M.J. BERIAIN; V. SARRIES; C.E. REALINI

Efecto de la adición de semilla de lino y grasa CLA en el pienso de terneros Frisones sobre los parámetros productivos y el color de su carne , 2011

Evento: Nacional , AIDA. XIV Jornadas sobre Producción Animal , Zaragoza, España , 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of the XIV Jornadas sobre Producción Animal , 577 , 579

Palabras clave: Linseed; CLA; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Ministerio de Ciencias e Innovación / Apoyo financiero

Completo

RODRÍGUEZ, P.; A. DI NARDO; A. DALMAU; C.E. REALINI; D. TEMPLE; P. LLONCH; A. VELARDE; P. DALLA VILLA

Estudio de la duración del transporte en corderos: efecto sobre el bienestar animal y la calidad del producto final , 2010

Evento: Internacional , XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC) , Valladolid, España , 2010

Anales/Proceedings: Proceedings SEOC. Short Communication 5 p. , 365 , 369

Palabras clave: lamb; transport; meat quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell / Apoyo financiero

Completo

M. PÉREZ-JUAN; C.E. REALINI; P. PICOUET; A. KONDOYAN

Efecto del marinado en el calentamiento y las pérdidas por cocción en horno microondas de músculo Semitendinoso de vaca , 2010

Evento: Internacional , VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos , Logroño, España , 2010

Anales/Proceedings: Proceedings CESIA. Short Communication 4 p.

Palabras clave: microwave; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: European Commission / Apoyo financiero

Completo

C.E. REALINI; M. PÉREZ-JUAN; A. KONDJOYAN

Effect of microwave heating and marination on colour and tenderness of Semimembranosus and Semitendinosus muscles from Friesian mature cows , 2010

Evento: Internacional , 56th International Congress of Meat Science and Technology , Jeju Island, South Korea , 2010

Anales/Proceedings: Proceedings of the 56th ICoMST. Session E, E033. Short Communication 4 p.

Palabras clave: microwave; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: European Commission / Apoyo financiero

Resumen

MARTI S.; C.E. REALINI; A. BACH; M. DEVANT

Vitamin A restriction does not improve marbling in Holstein bulls at the same extent as in Holstein steers , 2010

Evento: Internacional , Joint Annual Meeting, ADSA, PSA, AMPA, CSAS, ASAS. 2010 , Denver, Colorado, USA , 2010

Palabras clave: Vitamin A; Marbling; Holstein; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Cooperativa Agropecuaria de Guissona / Apoyo financiero

Completo

C.E. REALINI

High pressure and freezing temperature effect on quality and microbial inactivation of pork carpaccio , 2009

Evento: Internacional , 55th International Congress of Meat Science and Technology , Copenhagen, Denmark , 2009

Palabras clave: high pressure; freezing temperature; pork carpaccio

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carpaccio y alta presión

Completo

C.E. REALINI

Determination of the temperature gradient and cooking loss during microwave heating of beef roasts using a domestic oven , 2009

Evento: Internacional , 55th International Congress of Meat Science and Technology , Copenhagen, Denmark , 2009

Palabras clave: microwave; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y cocción con microwondas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

C.E. REALINI

Effect of Microwave Heating on Beef Roast Quality from Friesian Heifers and Cows , 2009

Evento: Internacional , 55th International Congress of Meat Science and Technology , Copenhagen, Denmark , 2009

Palabras clave: microwave; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y cocción con microwondas

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

C.E. REALINI

Prediction of subcutaneous fatty acid composition from ham of CLA fed barrows and gilts using a NIRS Fiber Optic Probe , 2009

Evento: Internacional , 55th International Congress of Meat Science and Technology , Copenhagen, Denmark , 2009

Palabras clave: CLA; NIRS; fatty acids; fiber optic probe

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

C.E. REALINI

Consumer acceptability of pork enriched with CLA , 2009

Evento: Internacional , EAAP-60th Annual Meeting , Barcelona, España , 2009

Palabras clave: CLA; consumer; pork quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de cerdo y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Development of pork carpaccio prepared from autochthonous mallorca pigs , 2009

Evento: Internacional , Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety , Girona, España , 2009

Palabras clave: pork carpaccio; high pressure

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carpaccio de cerdo y alta presión

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

C.E. REALINI

Sistema Nacional de Investigadores

Effect of dietary conjugated linoleic acid on pork quality and fatty acid composition in Pietrain-sired pigs , 2008

Evento: Internacional , 54th International Congress of Meat Science and Technology , Cape Town, South Africa , 2008

Palabras clave: CLA; pork quality; fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: CD-Rom;

Completo

C.E. REALINI

German consumers beef and lamb acceptability and meat choice depending on country of origin, diet and price , 2008

Evento: Internacional , 54th International Congress of Meat Science and Technology , Cape Town, South Africa , 2008

Palabras clave: conjoint analysis; origin; diet; price

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumidores y análisis conjunto

Completo

C.E. REALINI

Effects of pre-pubertal Burdizzo castration on performance, carcass characteristics and meat quality from young Holstein bulls fed high-concentrate diets , 2008

Evento: Internacional , 54th International Congress of Meat Science and Technology , Cape Town, South Africa , 2008

Palabras clave: Burdizzo castration; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y castración en vacuno

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

C.E. REALINI

Factores alimentarios que influyen sobre la calidad nutricional de la carne en ganado vacuno y porcino , 2008

Evento: Internacional , VII Jornadas FEDNA de especialización en nutrición animal. EXPOAVIGA , Barcelona, España , 2008

Palabras clave: fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Efecto de la dieta y tiempo de alimentación sobre el desempeño animal y características de la canal de corderos cruza en confinamiento , 2008

Evento: Nacional , 31° Congreso Argentino de Producción Animal , San Luis, Argentina , 2008

Palabras clave: calidad de carne; corderos

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Dieta animal y calidad de carne de ovino

Completo

C.E. REALINI

Spanish consumers beef choice depending on country of origin, finishing diet and price by conjoint analysis , 2007

Evento: Internacional , 53rd International Congress of Meat Science and Technology , Beijing, China , 2007

Anales/Proceedings: 575 , 576

Palabras clave: conjoint analysis; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno, análisis conjunto, consumidores

Medio de divulgación: Papel;

Completo

C.E. REALINI

Sistema Nacional de Investigadores

Effect of finishing diet on consumer acceptability of Uruguayan beef in the European market , 2007

Evento: Internacional , 53rd International Congress of Meat Science and Technology , 2007

Anales/Proceedings: Proceedings of the 53rd ICoMST , 573 , 574

Palabras clave: beef quality; consumers; European market

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Consumidores

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo / Apoyo financiero

Resumen expandido

C.E. REALINI

Efecto de la maduración sobre la aceptabilidad de la carne de animales Frisones evaluada por consumidores españoles , 2006

Evento: Internacional , II Congreso Nacional de Carne de Vacuno , Gijón, Asturias , 2006

Palabras clave: maduración; consumidores

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

Resumen expandido

C.E. REALINI

Effect of dietary fatty acid profile on pork carcass fat content and distribution , 2006

Evento: Internacional , 52nd International Congress of Meat Science and Technology , Dublin, Ireland , 2006

Palabras clave: fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

C.E. REALINI

Effect of nutrition on fatty acid profile and quality of pork in two genotypes , 2006

Evento: Internacional , 52nd International Congress of Meat Science and Technology , Dublin, Ireland , 2006

Palabras clave: fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel;

Resumen expandido

C.E. REALINI

Effect of nutrition on carcass and pork quality in two genotypes , 2006

Evento: Internacional , 52nd International Congress of Meat Science and Technology , Dublin, Ireland , 2006

Palabras clave: carcass

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición animal y calidad de canal y carne de porcino

Resumen

C.E. REALINI

Effect of winter stocker growth rate and finishing diet on beef rib composition, quality and palatability , 2004

Evento: Nacional , Animal Science Meeting. ASAS. , St. Louis, MO. USA , 2004

Palabras clave: rib composition

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Effect of backgrounding growth rate and forage or concentrate finishing on beef quality , 2003

Evento: Internacional , Animal Science Meeting. ASAS. , Phoenix, AZ. USA , 2003

Palabras clave: beef quality; forage; concentrate

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Effect of forage vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef , 2003

Evento: Nacional , Reciprocal Meat Conference , Columbia, MO. USA. , 2003

Palabras clave: fatty acids; antioxidants; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Effect of forage vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef , 2003

Evento: Nacional , Animal Science Meeting. ASAS. , Mobile, AL. USA , 2003

Palabras clave: fatty acids; antioxidants

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Resumen

C.E. REALINI

Effect of postmortem vitamin C addition to ground beef from grass-fed or grain-fed sources on color and lipid stability during display at 4 degrees C , 2002

Evento: Nacional , Reciprocal Meat Conference , East Lansing, MI. USA , 2002

Palabras clave: vitamin C; beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue , 2002

Evento: Nacional , Animal Science Meeting.ASAS , Orlando, FL. USA. , 2002

Palabras clave: endophyte; fatty acids

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

C.E. REALINI

Use of color and near-infrared reflectance analysis to predict Warner-Bratzler Beef Longissimus Tenderness , 2001

Evento: Nacional , Animal Science Meeting. ASAS , Indianapolis, IN. USA , 2001

Palabras clave: NIRS; beef tenderness

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y terneza de la carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel;

Completo

D. FERNÁNDEZ ABELLA; L. SURRACO; E. LOACES; C.E. REALINI; R. RODRÍGUEZ PALMA; S.S.; N. VILLEGAS

Pubertad y crecimiento de lana en corderas Ideal bajo dos dotaciones en campo natural de Basalto , 1996

Evento: Internacional , Primer Congreso Uruguayo de Producción Animal , Montevideo

Palabras clave: pubertad; lana; pastura natural

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Cría Animal - Ovinos y Lanas

Producción técnica

Trabajos Técnicos

Asesoramiento

M. GISPERT; M. FONT I FURNOLS; C.E. REALINI

Clasificación de canales , 2011 , 240 , 24

Institución financiadora: MARM - España

Palabras clave: carcass; classification

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Clasificación de canales

Ciudad: /España

Asesoramiento

M. DEVANT; C.E. REALINI

Evaluación de los efectos de la castración sobre los índices productivos y la calidad de la carne de terneros frisonos alimentados con dietas ricas en concentrados , 2011 , 90 , 36

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: Castración; Burdizo

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Castración y Calidad de Carne

Ciudad: /España

Asesoramiento

C.E. REALINI; M.A.O.

Efecto de dos alternativas genéticas distintas sobre la eficiencia productiva y sobre la calidad de la canal y de la carne de cerdo, en un sistema de producción ecológica , 2010 , 110 , 24

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: genética porcina; calidad de carne

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Ciudad: /España

Asesoramiento

J.S.; M.F.; C.E. REALINI

Evaluación de genéticas y alternativos a los promotores del crecimiento , 2009 , 180 , 36

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: genética; promotores de crecimiento; calidad de carne

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Ciudad: /España

Asesoramiento

J.A.G.; C.E. REALINI

Producción de carne porcina cardiosaludable , 2009 , 280 , 48

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: ácidos grasos; Porcino

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de carne

Ciudad: /España

Asesoramiento

C.E. REALINI; J. ARNAU

Tecnología Alimentaria en desarrollo de nuevos sistemas de envasado de carne fresca , 2008 , 450 , 48

Institución financiadora: Empresa de Envasado

Palabras clave: envases

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

Ciudad: /España

Asesoramiento

C.E. REALINI

: Tipificación y mejora de las líneas genéticas UPB: investigación de un sistema de producción sostenible y mejora de las características nutricionales de la carne de cerdo , 2006 , 110 , 24

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: genética; Porcino

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Ciudad: /España

Consultoría

C.E. REALINI; E. LLORET

Estudio de vida útil para la validación de un nuevo proceso de envasado de productos cárnicos frescos destinados a la exportación , 2014 , 22 , 12

Palabras clave: Vida útil; carne fresca; Vacuno

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /España

Consultoría

C.E. REALINI

Estudio de la conservación de la gamba roja *Aristeus antennatus* , 2014 , 18 , 12

Palabras clave: vida comercial; gamba

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Marisco y Vida Útil

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /España

Consultoría

C.E. REALINI

Estudio de conservación de especies de pescado según diferentes formatos de envasado y temperatura , 2013 , 25 , 3

Palabras clave: calidad de pescado

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Pescado y Vida Útil

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /España

Consultoría

C.E. REALINI

Optimización de la ternera de diferentes cortes de carne de vacuno a través de su maduración , 2013 , 20 , 4

Palabras clave: ternera; Vacuno; maduración

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Maduración

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /España

Consultoría

A. VELARDE; C.E. REALINI

Evaluación y mejora del bienestar animal durante la cría, transporte y sacrificio de terneros de engorde y su efecto sobre la calidad de canal y carne , 2012 , 112 , 24

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: Bienestar Animal; transporte; calidad de carne

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne

Ciudad: /España

Consultoría

M. DEVANT; C.E. REALINI

Efecto de la deficiencia en vitamina A sobre la calidad de la canal y de la carne de terneros frisonos alimentados con dietas ricas en concentrados , 2011 , 55 , 24

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: Vitamina A; calidad de carne

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Vitamina A y Calidad de carne

Ciudad: /España

Consultoría

C.E. REALINI; F.S.

Desarrollo de un sistema de envasado para carne congelada , 2010 , 45 , 12

Institución financiadora: Empresa del sector cárnico

Palabras clave: congelados; Carne; envases

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

Ciudad: /España

Consultoría

C.E. REALINI; B.M.

Estudio sobre productos de IV y V gama a partir de carnes de vacuno con sello distintivo de calidad , 2009 , 60 , 6

Institución financiadora: INVAC

Palabras clave: productos cárnicos; procesado

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Productos Cárnicos

Ciudad: /España

Consultoría

D.G.; C.E. REALINI

Caracterización instrumental de algunas propiedades de textura de la carne de vacuno con diferentes tiempos de maduración , 2007 , 30 , 4

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: maduración; terneza

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Ciudad: /España

Consultoría

C.E. REALINI

Análisis de la composición de los ácidos grasos del pienso y de la grasa intramuscular y subcutánea de la carne de vacuno , 2006 , 35 , 6

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: ácidos grasos; Vacuno

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de carne

Ciudad: /España

Consultoría

C.E. REALINI

Evaluación de la textura y de la estabilidad del color de la carne de vacuno con y sin maduración del producto , 2006 , 30 , 4

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: maduración; caducidad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

Ciudad: /España

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2014

Institución financiadora: Economic efficiency of the use of bulls that manufacture meat breeds in the stall period

Cantidad: Menos de 5

JSC "National Centre of Science and Technology Evaluation", Republic of Kazakhstan

Evaluación de Proyectos

2006 / 2010

Institución financiadora: DICYT, Programa de Desarrollo Tecnológico

Cantidad: Menos de 5

DICYT, Programa de Desarrollo Tecnológico , Uruguay

Evaluación de Proyectos

2005 / 2009

Institución financiadora: FPTA

Cantidad: Menos de 5

FPTA , Uruguay

Evaluación de Eventos

2014

Nombre: 60th International Congress of Meat Science and Technology,

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria - Uruguay

Evaluación de Eventos

2013

Nombre: From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference,

Unión Europea

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Packaging Technology and Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Archivos de Zootecnia,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2010

Nombre: Animal Production Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2006 / 2015

Nombre: Animal,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2005 / 2009

Nombre: Journal of Animal Science,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2005 / 2015

Nombre: Meat Science,

Cantidad: De 5 a 20

Sistema Nacional de Investigadores

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de doctorado

Strategies to improve beef quality from Holstein bulls fed high concentrate diets , 2013

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Sonia Marti

Universidad Autonoma de Barcelona , España , Producción Animal

Palabras clave: Castration; Carcass and Meat Quality; Carcass composition

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Pais/Idioma: España/Catalán

Tesis de doctorado

Characterization and genetic improvement in swine: research on sustainable production system and nutritional improvement of pork , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Gemma Mas

Universidad Autonoma de Barcelona , España , Producción Animal

Palabras clave: fatty acids; Carcass and Meat Quality; Monogastric Nutrition

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality and Fatty Acid Composition

Pais/Idioma: España/Catalán

Tesis de doctorado

Management and feeding strategies in young Holstein bulls fed high concentrate diets , 2008

Nombre del orientado: Núria Mach Casellas

Universidad Autonoma de Barcelona , España , Producción Animal

Palabras clave: Carcass and Meat Quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Pais/Idioma: España/Catalán

Otras

Otras tutorías/orientaciones

Producción de carne fresca porcina enriquecida con ácido linoleico conjugado , 2009

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Jordi Vilà

Universitat de Girona , España

Palabras clave: CLA

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* España/Catalán

Otras tutorías/orientaciones

Caracterización físico-química de cinco músculos (Longissimus dorsi, Semimembranosus, Semitendinosus, Biceps femoris, Masseter) en porcino , 2009

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Thales de Almeida Bitencourt Cardoso

Universidade Estadual de Londrina , Brasil

Palabras clave: Longissimus dorsi; Semimebranosus; Masseter; Semitendinosus; Biceps femoris

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y perfil de músculos

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* España/Inglés

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de doctorado

Impacto del análisis sensorial y de la información sobre las preferencias de los consumidores hacia la carne de vacuno enriquecida con ácidos grasos polinsaturados , 2014

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Yasmina Baba el Mokhtari

Universitat Politècnica de Catalunya , España , Ingeniería Agro-alimentaria y Biotecnología

Palabras clave: Consumer Preferences; beef; Consumer Liking

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Liking and Consumer Preferences

Pais/Idioma: España/Catalán

Grado

Tesis/Monografía de grado

Efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero. , 2015

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Selen Huss

Facultad de Veterinaria - UDeLaR , Uruguay , Médico Veterinario

Palabras clave: vida comercial; corderos; selenio

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne ovina

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero. , 2015

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Carolina de los Santos

Facultad de Veterinaria - UDeLaR , Uruguay , Médico Veterinario

Palabras clave: vida comercial; selenio; corderos

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne ovina

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otros datos relevantes

Premios y títulos

1998 Master of Applied Science with First Class Honours (Nacional) Massey University

2003 Primer lugar en la competencia de estudiantes graduados en la conferencia ASAS (Nacional) ASAS, USA

2003 Segundo lugar en la competencia de estudiantes graduados en Reciprocal Meat Conference (Nacional) AMSA, USA

2004 Make a difference award (Internacional) Cargill Meat Solutions, USA

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

Candidato: Ana Guerrero Barrado

C.E. REALINI

La raza Gascona en España , 2012

Tesis (Producción Animal y Ciencia de los Alimentos) - Universidad de Zaragoza - España

Referencias adicionales: España , Español

Presentaciones en eventos

Congreso

Desarrollo de la Calidad y la Seguridad Alimentaria a través de la Investigación e Innovación , 2008

Tipo de participación: Poster,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* 4to. Congreso Nacional de la Carne; *Nombre de la institución promotora:* IRTA

Palabras clave: calidad; seguridad

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad y seguridad alimentaria. Investigación e innovación

Seminario

Training Session Program: Beef Meat Technologies, Tenderness Development and Valorization Factors , 2009

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Polonia; *Nombre del evento:* Training Session Program: Beef Meat Technologies; *Nombre de la institución promotora:* ADIV, Francia

Palabras clave: beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

Seminario

Paneles de consumidores de bovino y ovino en Reino Unido, Alemania, Francia y España , 2007

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario del proyecto INIA-AECID. Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación con la salud humana; *Nombre de la institución promotora:* INIA

Palabras clave: european consumers

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y estudio de consumidores

Simposio

Factores alimentarios que influyen sobre la calidad nutricional de la carne en ganado vacuno y porcino , 2008

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 6

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* VII Jornadas FEDNA de especialización en nutrición animal. EXPOAVIGA; *Nombre de la institución promotora:* Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal

Palabras clave: ácidos grasos

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

Simposio

Preferencias de los consumidores europeos en relación a la carne de vacuno en función de su origen, alimentación y precio , 2008

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 6

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* VIII Jornada de la Vedella de Girona; *Nombre de la institución promotora:* JARC

Palabras clave: consumidores; precio; alimentación; origen

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y estudio de consumidores

Simposio

New technologies for meat and meat product processing. High Hydrostatic Pressure , 2008

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* Jornada técnica de demostración dirigida a PYMES del sector industrial europeo de la carne de vacuno. Proyecto Europeo ProSafeBeef; *Nombre de la institución promotora:* IRTA

Palabras clave: high hydrostatic pressure

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y alta presión

Encuentro

National programs concerning the bovine meat sector in Spain. Spanish beef industry: overview. Technology transfer in the Spanish beef sector , 2008

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* Jornada técnica dirigida al 'Core Team' del proyecto europeo ProSafeBeef;

Nombre de la institución promotora: IRTA

Palabras clave: Spanish beef industry; National programs

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Sector industrial de la carne vacuna en España y programas nacionales del sector

Otra

Presentación proyecto europeo Interreg-OTRAC , 2009

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* FIMA ganadera, Zaragoza;

Palabras clave: beef quality

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	109
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	55
Completo (Arbitrada)	44
Completo (No Arbitrada)	11
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	1
Completo (Arbitrada)	1
<i>Trabajos en eventos</i>	47
Completo (Arbitrada)	8
Completo (No Arbitrada)	17
Resumen (Arbitrada)	4
Resumen (No Arbitrada)	13
Resumen expandido (No Arbitrada)	5
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	4
Libro publicado	1
Capítulo de libro publicado	2
Prólogo	1
<i>Textos en periódicos</i>	0

<i>Documentos de trabajo</i>	2
Completo	2
<i>Producción técnica</i>	18
<i>Productos tecnológicos</i>	0
<i>Procesos o técnicas</i>	0
<i>Trabajos técnicos</i>	18
<i>Otros tipos</i>	0
<i>Evaluaciones</i>	11
Evaluación de Proyectos	3
Evaluación de Eventos	2
Evaluación de Publicaciones	6
<i>Formación de RRHH</i>	8
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	5
Tesis de doctorado	3
Otras tutorías/orientaciones	2
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	3
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	2

Sistema Nacional de Investigadores