



# Curriculum Vitae

## Carolina Eva REALINI CUJÓ

Actualizado: 03/02/2016



Publicado: 20/07/2017

**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 &amp; Dairy Science - Meat Science</p> <p>University of Georgia , Estados Unidos</p> <p><i>Título:</i> 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><i>Tutor/es:</i> Susan K. Duckett / Dean Pringle</p> <p><i>Obtención del título:</i> 2002</p> <p><i>Becario de:</i> University of Georgia , Estados Unidos</p> <p><i>Palabras clave:</i> beef quality; pasture-fed; fatty acids; antioxidants</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> 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><i>Título:</i> Effect of sward surface height on herbage intake and performance of finishing beef cattle</p> <p><i>Tutor/es:</i> John Hodgson</p> <p><i>Obtención del título:</i> 1998</p> <p><i>Becario de:</i> Ministry of Foreign Affairs and Trade , Nueva Zelanda</p> <p><i>Sitio web de la Tesis:</i> <a href="http://www.royalsociety.org.nz/Site/publish/Journals/nzjar/1999/19.aspx">http://www.royalsociety.org.nz/Site/publish/Journals/nzjar/1999/19.aspx</a></p> <p><i>Palabras clave:</i> beef cattle; carcass; meat quality; grazing behaviour; n-alkanes</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> 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-gradó 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

*Áreas 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



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>



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



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



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. PICOUET; 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. KONDOJYAN; 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



## Sistema Nacional de Investigadores

Completo

M. PÉREZ-JUAN; A. KONDJOYAN; P. PICOQUET; 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. MONTOSI; 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

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

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

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

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

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

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

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 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 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 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