



Comisión Interministerial de Ciencia y
Tecnología

Curriculum vitae

Nombre: BUENAVENTURA GUAMIS LÓPEZ

Fecha: 28/08/2008

Apellidos: GUAMIS LÓPEZ
DNI: 19451730-D

Fecha de nacimiento : 08/08/1953

Nombre: BUENAVENTURA
Sexo: V

Situación profesional actual

Registro personal: 1945173046 A0500
Organismo: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA
Facultad, Escuela o Instituto: VETERINARIA
Depto./Secc./Unidad estr.: CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS
Dirección postal: 08193

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 935811397
Fax: 935812006
Correo electrónico: Buenaventura.guamis@uab.es

Especialización (Códigos UNESCO): 330915, 330913

Categoría profesional: CATEDRÁTICO

Fecha de inicio: 28.11.1995

Situación administrativa

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación **A tiempo completo X**

A tiempo parcial

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Aplicación de nuevas tecnologías en leche y productos lácteos. Altas presiones, pulsos eléctricos y sensores.

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
CIENCIAS BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE VALENCIA	1977

Doctorado	Centro	Fecha
CIENCIAS BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE VALENCIA	1985

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Responsable Control de recogida de leche	I.L. Cervera	1975-1978
Responsable de Calidad	I.L. Cervera	1978-1980
Director I+D	I.L. Cervera	1980-85
Colaborador Cátedra Microbiología	FAC. CIENCIAS BIOLÓGICAS Universidad Valencia	1984-85
Profesor Colaborador del Área de Tecnología Alimentos	FAC. VETERINARIA (UAB)	1985-86

Profesor Titular Interino	FAC. VETERINARIA (UAB)	1986-87
Profesor Titular	FAC. VETERINARIA (UAB)	1987-95

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLES	BIEN	CORRECTAMENTE	BIEN
FRANCES	BIEN	BIEN	BIEN
CATALAN	BIEN	BIEN	BIEN

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

Título del proyecto:
Entidad financiadora:
Entidades participantes:
Duración, desde:
Investigador principal:
Número de investigadores participantes:
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO:

PROYECTOS FINANCIADOS POR LA C.I.C.Y.T.

"High hydrostatic pressure treatment; its impact on spoilage organisms, biopolymer activity, functionality and nutrient composition of food systems"

Secretaría General del Plan Nacional I+D
1993

IP: Buenaventura Guamis López
Cuantía..... 2.800.000.- pts.

"Influencia del salado hidrodinámico en la maduración de quesos curados de oveja"

Secretaría General del Plan Nacional de I+D
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Programa Nacional de Tecnología de Alimentos
Mayo 1995. Proyecto coordinado Univ. Politecnica de Valencia-UAB

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido UAB: 6.765.000 pta

"High pressure treatment of liquid foods and derived products"

Solicitud de Ayuda para proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
1997

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 1.700.000 pta

"Estudio de la fracción lipídica en productos avícolas tratados por alta presión isostática"

Solicitud de Ayuda para proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico
Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
1998

IP: Montserrat Mor-Mur Francesch

"Estabilización biológica y bioquímica de vinos por aplicación de la técnica de altas presiones.

Determinación de los parámetros tecnológicos para su implantación en bodega"

Ref. PETRI 95-0331-OP

Organismos participantes: UAB e Institut CATALA de la Vinya i el Vi (INCAVI)

IP: Buenaventura Guamis López
1999-2001

Presupuesto concedido: 3.500.000 pta

CAL00-005-C2-1 "Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: optimización y validación de procesos".
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2000

IP: Buenaventura Guamis López, Coordinador e investigador principal
Presupuesto concedido UAB: 14.189.000 pta

AGL2000-1426-C02-02 "Aplicación de altas presiones hidrostáticas en la maduración de quesos"
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2000

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 10.640.000 pta

RTA01-047-C2-2 "Altas presiones y biopreservación aplicadas a la mejora de la seguridad de los quesos de leche cruda: optimización y validación de procesos".
Ministerio de Ciencia y Tecnología
Recursos y tecnologías agrarias
2001

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 2.062.800 pta

RTA01-044-C2-2 "Aplicación de altas presiones hidrostáticas en la maduración de quesos"
Recursos y tecnologías agrarias
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2001

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 1.296.000 pta

AGL2000-0347-P4-03 Aplicación de la Pascalización (altas presiones isostáticas) al proceso tecnológico del jamón curado para mejorar la textura, el flavor y la seguridad del producto.
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2001

IP: Montserrat Mormur

PTR1995-0552-OP Evaluación del sistema de envasado Darfresh en alimentos tratados por alta presión isostática. Propuesta de innovaciones.
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2001

IP: Montserrat Mor-Mur

DPI-2000-0156-P403 Oficina virtual de ingeniería para la configuración de panificadoras.
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2001

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido UAB: 10.080.000 pta

AGL2000-0335-P4-04 Recuperación y optimización de quesos tradicionales de la Comunidad Valenciana
Ministerio de Ciencia y Tecnología
2001

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 12.320.000 pta

AGL2003-03494 Estudio comparativo del efecto de la ultrahomogeneización en dos fluidos (leche de vaca y licuado de soja) para la obtención de derivados fermentados
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología,
Duración desde: 2003 hasta: 2006
IP: Investigador principal: Dra. Victoria Ferragut Pérez
Presupuesto concedido 89000 €

AGL2004-01943/ALI. Aplicación del tratamiento de ultrahomogenización en leches de vaca y cabra para la obtención de quesos frescos y madurados
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología,
Duración desde: 2004 hasta: 2007
Investigador principal: Antonio Trujillo Mesa
Presupuesto concedido 115276 €

PTR 1995-0827-OP "Aplicación de alta presión isostática para la mejora de la seguridad de quesos artesanos españoles elaborados con leche cruda"
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia
Duración: 25-Agosto 2005-25 Agosto 2007
Investigador principal: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido: 109.931 €

PTR 1995-0866-OP "Control del Proceso de Panificación Mediante Sistema de Infrarrojo por Reflexión y Sensores. Diseño de un Prototipo."
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia
Coordinado con el Centro Nacional de Microelectrónica CSIC.
Coordinador e investigador principal: Buenaventura Guamis López
Duración: 25-Agosto 2005-25 Agosto 2007
Presupuesto concedido: 40.000 €

CSD00C-07-30524 CONSOLIDER 2006. Grupo Español de Altas Presiones
Coordinador: Valentín García Baona
Investigador principal: Buenaventura Guamis
Duración: 5 años
Presupuesto Concedido: 5.166.000 euros.

PROYECTOS FINANCIADOS POR LA U.E.

"High hydrostatic pressure treatment; its impact on spoilage organisms, biopolymer activity, functionality and nutrient composition of food systems"
Commission of the European Communities
Programa "Agriculture and agro-industry, including fisheries" (1991-1994)
1992-1996

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido UAB: 17.110.500 pta

"High pressure treatment of liquid foods and derived products"
Commission of the European Communities
Programa "Agriculture and agro-industry, including fisheries" (1994-1998)
1996-1999

IP: Buenaventura Guamis López

"Microsensor-based system for automatic process control in a food industry"
Commission of the European Communities
Proyecto ESPRIT
1997-2000

IP: Buenaventura Guamis López
Presupuesto concedido UAB: 39.099.300 pta

“Development and Optimization of a Continuous Ultra High Pressure Homogeniser for Application on Milks and Vegetable Milks”

Commission of the European Communities

Proyecto COOP-CT-2004. 512626

2004-2006

Buenaventura Guamis López (**Coordinador del proyecto e Investigador principal de grupo**)

Presupuesto total 1.726582,40 €

Aportado UE 1.231.358,20 €

PROYECTOS FINANCIADOS POR LA C.I.R.I.T.

Utilización de altas presiones en alimentos

En colaboración con el Laboratoire de Biochimie et Technologie Alimentaries de la Universidad de Montpellier.

Programa de Ayuda Para Cooperaciones Interregionales

1993

IP: Buenaventura Guamis López

Cuantía 1.000.000 pts

Ayudas de soporte a los grupos de investigación de Cataluña (SGR)

Organismo: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya

Investigador responsable: Dr. B. Guamis

Fecha: 1997

Presupuesto concedido : 1.200.000 pta

Ayudas de soporte a los grupos de investigación de Cataluña (SGR)

Organismo: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya

Investigador responsable: Dr. B. Guamis

Fecha: 1999

Presupuesto concedido : 2.700.000 pta

Ayudas de soporte a los grupos de investigación de Cataluña (SGR)

Organismo: Comissionat per a Universitats i Recerca, Generalitat de Catalunya

Investigador responsable: Dr. B. Guamis

Fecha: 2001-2004

Presupuesto concedido : 6.000.000 pta

SGR (AGAUR) 2005-2008

Grupo Consolidado Planta Tecnologia Alimentos

IP: Buenaventura Guamis López

Presupuesto concedido 49.600 €

PROYECTOS DE I+D FINANCIADOS POR EL C.D.T.I.

- UAB-Aditivos S.A.

"Utilización del fosfato monocálcico en sustitución del cloruro cálcico en la elaboración de quesos"

1991.

Responsable U.A.B.IP: Buenaventura Guamis López

Cuantía.....1.757.000 pts.

Proyecto subvencionado por el C.D.T.I.

-UAB-Liquats Vegetals S.A.

"Investigación y desarrollo de productos U.H.T., Fermentados y coagulados a partir de soja"

1991-1993.

Responsable U.A.B. IP: buenaventura Guamis López

Cuantía.....29.900.000 pts.

Proyecto subvencionado por el C.D.T.I.

- UAB-Industrias Royse S.A.

"Investigación y desarrollo para el estudio de productos de bollería con perfil adecuado de ácidos grasos para dietas bajas en colesterol".

1993

IP: Buenaventura Guamis López

Cuantía.....4.000.000 pts.

Proyecto subvencionado por el C.D.T.I.

CDTI (UAB-Fet d'Ara). "Desarrollo de barras de pan a partir de masas precocidas de preparación ultrarápida". Planta Piloto de Tecnología dels Aliments, UAB. Bellaterra. 1999

IP: Buenaventura Guamis López

IDI-20040132. CDTI (UAB-Pan Hispano).

"Desarrollo de pan para finalización en microondas"

CERPTA UAB 2004

IP: Buenaventura Guamis López

Cuantía contrato UAB 85.100.00 €

INFRAESTRUCTURA

Evaluación de Rendimientos Queseros

Programa de Ayudas para Infraestructura: Investigación de grupos pre-competitivos; convocatoria: noviembre 1987.

Universidad Autónoma de Barcelona

IP: Buenaventura Guamis López

Secretaría General del Plan Nacional de I+D

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Infraestructura del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos

IP: Buenaventura Guamis López

Diciembre 1993

Cuantía 2.500.000.-

III Pla de reserca de Catalunya 2001-2004 (PIR 2001)

Reómetro de precisión

Dotación 34.858,79 €

Noviembre 2001

IP: Buenaventura Guamis López

Ayuda Complementaria UAB PIR 2001

Dotación 4.647,83 €

Convocatòria d'equipament Científic de la UAB
Equipo de tratamiento por altas presiones
Dotación 81.586,74€
IP: Buaneventura Guamis López
Diciembre 2001

2002PIRA-00234
Electroforesi capil-lar
Entidad Financiadora:
Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca
Dotación 44.263,00 €
IP: Guamis López, Buenaventura

UNAB-E001 Ministerio de Ciencia y Tecnología
Autoclave rotatoria para el estudio de los alimentos
Dotación: 72.639,20 €
IP: Guamis López, Buenaventura

Ayuda Centros de referencia 2006
CeRTA
IP: Guamis López, Buenaventura
Dotación: 36.400 €

PEIR-2005
Ayuda a infraestructuras
IP: Guamis López, Buenaventura
Dotación: 29.218 €

PEIR-2006
Ayuda a infraestructuras
IP: Guamis López, Buenaventura
Dotación: 36.000 €

FEDER 2006
Ayuda complementaria e infraestructuras
IP: Guamis López, Buenaventura
Dotación: 81.400 €

CIDEM 65
Ayuda grupos pertenecientes a la Xarxa IT
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía: 65.000 €

OTRAS

Ayudas para jornadas y eventos (Workshop) 2006
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía: 4.500 €

Ayudas para jornadas y eventos (AFE-Tech)2006
UAB-Ministerio
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía: 11.800 €

OTROS PROYECTOS FINANCIADOS

- Universidad Autónoma de Barcelona
"Evaluación de Rendimientos Queseros"
Programa de Ayudas para Infraestructura: Investigación de grupos pre-competitivos;
convocatoria: noviembre 1987.
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía.....500.000 pts.

- Ayuntamiento de Barcelona
"Evaluación de la textura de quesos curados y semi-curados"
Programa de Ayudas para la Mejora de la Salud Pública; convocatoria: 1988.
Equipo investigador
Cuantía.....2.000.000 pts.

- Generalitat de Catalunya. Direcció Gral. d'Universitats
"Tipificación de quesos catalanes"
Cánon 1988.
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía.....500.000 pts.

- Fundación "Domingo Martínez". Valladolid. 1990.
"Estudio de la conservación de queso fresco de leche de oveja mediante atmósferas sintéticas".
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía.....1.000.000 pts.

Cooperación

PROJECTE DE ASSISTÈNCIA TÈCNICA I FORMACIÓ PER A LA INDÚSTRIA LÀCTIA I DERIVATS A NICARAGUA". 2003
AMEC. Cooperación Internacional
Buenaventura Guamis López. Responsable técnico del proyecto
Cooperación Internacional.
Gran Vía de les Corts Catalanes 684, pral.
08010 Barcelona

CONVOCATÒRIA D'AJUTS DE COOPERACIÓ INTERNACIONAL
XXIV CONVOCATÒRIA DEL FONS DE SOLIDARITAT DE LA UAB 2007
"Estudio del "Omavele" (leche fermentada autóctona de Angola)
IP: Guamis López, Buenaventura
Cuantía: 17.500 €

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor,
S = Documento Científico-Técnico restringido.)

Autores (p.o. de firma):

Título:

Ref. revista / Libro:

Clave: Volumen:

Páginas, inicial:

final:

Fecha:

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Publicaciones científicas en revistas arbitradas internacionales

1987 Guamis, B.; Huerta, T. y Garay, E.; SDS-PAGE study of milk proteolysis by selected psychrotrophs from raw milk. *Milchwissenschaft*, 42 (2), 89-91.

1987 Guamis, B.; Huerta, T. y Garay, E.; Heat-inactivation of bacterial proteases in milk before UHT-treatment. *Milchwissenschaft*, 42 (10), 651-653.

1988 Huerta, T.; Hernández J.; Guamis, B. y Hernández, E; Microbiological and physico-chemical aspects in dry-salted spanish ham. *Zentralblatt Mikrobiology*. 143, 475-482.

1992 Carretero, C.; Mor-Mur, M.; Pla, R. y Guamis, B; SDS-PAGE study of pH 4.6 soluble proteins during ripening of goat milk cheese. *Milchwissenschaft*, 47 (5), 292-295.

1992 Mor-Mur M., Carretero C., Pla R. y Guamis B; A survey on the microbiological quality of a semi-soft on-farm manufactured goat cheese. *Food Microbiology*, 9, 345-352.

1994 Mor-Mur M., Carretero C., Pla R. y Guamis B.; Microbiological changes during ripening of Cendrat del Montsec, a goat's milk cheese. *Food Microbiology*, 11, 177-185.

1994 Sendra, E.; Ferragut, V.; Mor-Mur, M.; Pla, R. y Guamis, B.; Changes in textural properties and microstructure of cheese from frozen curds. *Journal of Food Physics*, 80-82.

1994 Carretero, C.; Trujillo, A.J.; Mor-Mur, M.; Pla, R. y Guamis, B; Electrophoretic Study of Casein Breakdown during Ripening of Goat's Milk Cheese. *J. Agric. Food Chem.*, 42, 1546-1550.

1995 Trujillo, A.J.; Guamis, B. y Carretero, C.; Proteolysis of goat β -casein by calf rennet under various factors affecting the cheese ripening process. *Journal and Agricultural Food Chemistry*, 43, 1472-1478.

1996 Sendra, E.; Capellas, M.; Guamis, B.; Felipe, X.; Mor-Mur, M. y Pla, R. Revision: Irradiación de alimentos. Aspectos generales. *A. Food Science and Technology International*, 2, 1-11.

1996 Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Ferragut, V.; Chiralt, A.; Andrés, A. Y Fito, P.; Ripening control of Manchego type cheese salted by bovine vacuum impregnation". *Int. Dairy Journal*, 7, 185-192.

1996 Sendra E.; Mor-Mur, M.; Pla, R. y B. Guamis; Effect of ice front velocity and packaging conditions on ewe's milk curd and cheese proteolysis. *J. Dairy Science*, 79, Supp I.1, 114.

1996 Capellas, M.; Mor-Mur, M.; Sendra, E.; Pla, R.; Guamis, B.; Populations of aerobic mesophils and inoculated *E. coli* during storage of fresh goat's milk cheese treated with high pressure. *Journal of Food Protection*, 59, 582-587. *Citas 39*

1997 Gervilla, R.; Capellas, M.; Ferragut, V. and Guamis, B.; Effect of high hydrostatic pressure on *Listeria innocua* 910 CECT inoculated into ewe's milk. *Journal of Food Protection*, 60(1), 33-37. Citas 44

1997 Gervilla, R.; Felipe, X.; Ferragut, V. and Guamis, B.; Effect of high hydrostatic pressure on *Escherichia coli* and *Pseudomonas fluorescens* strains in ovine milk. *Journal of Dairy Science*, 80(10), 2297-2303. Citas 18

1997 Ponce, E.; Pla, R.; Mor-Mur, M.; Gervilla, R. and Guamis, B.; Inactivation of *Listeria innocua* inoculated in liquid whole egg by high hydrostatic pressure. *Journal of Food Protection*, 61(1), 119-122. Citas 26

1997 Trujillo, A.J.; Ferragut, V.; Gervilla, R.; Capellas, M. And Guamis, B.; High hydrostatic pressure effects on milk and milk products. *Recent Res. Devel. In Agricultural and Food Chem.*, 1, 137-159.

1998 Yuste, J.; Mor-Mur, M.; Capellas, M.; Guamis, B.; Pla, R.; Microbiological quality of mechanically recovered poultry meat treated with high hydrostatic pressure and nisin. *Food Microbiology*, 15(4), 407-414. Citas 32

1999 Gervilla, R.; Mor-Mur, M.; Ferragut, V. and Guamis, B.; Kinetics of destruction of *Escherichia coli* and *Pseudomonas fluorescens* inoculated in ewe's milk by high hydrostatic pressure. *Food Microbiology*, 16(2) 173-184. Citas 14

1999 Gervilla, R.; Sendra, E.; Ferragut, V. and Guamis, B.; Sensitivity of *Staphylococcus aureus* and *Lactobacillus helveticus* in ovine milk subjected to high hydrostatic pressure. *Journal of Dairy Science*, 82(6), 1099-1107. Citas 20

2000 Capellas, M.; Mor-Mur, M.; Gervilla, R.; Yuste, J.; Guamis, B.; Effect of high pressure combined with mild heat or nisin on inoculated bacteria and mesophiles of goat's milk fresh cheese. *Food Microbiology*, 17(6) 633-641. Citas 18

2000 Gervilla, R.; Ferragut, V. and Guamis, B.; High pressure inactivation of microorganisms inoculated into ovine milk of different fat contents. *Journal of Dairy Science*, 83(4), 674-682. Citas 24

2000 Trujillo, A.J.; Capellas, M.; Buffa, M.; Royo, C.; Gervilla, R.; Felipe, X.; Sendra, E.; Saldo, J.; Ferragut, V. and Guamis, B.; Application of high pressure treatment for cheese production. *Food Research International*, 33(3-4), 311-316.

2001 Buffa, Martín; Guamis, Buenaventura; Pavia, Marta; Trujillo, Antonio José; Lipolysis in cheese made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goats' milk. *International Dairy Journal*, 11(3), 175-179.

2001 Buffa, Martín; Guamis, Buenaventura; Royo, Cristina; Trujillo, Antonio José; Microbiological changes throughout ripening of goat cheese made from raw, pasteurized and high-pressure treated milk. *Food Microbiology*, 18, 45-51.

2001 Buffa, Martín; Trujillo, Antonio J.; Pavia, Marta; Guamis, Buenaventura; Changes in textural, microstructural and colour characteristics during ripening of goat cheese from raw, pasteurized or high-pressure-treated milk. *Int. Dairy J.*, 11, 927-934.

2001 Buffa, Martín; Trujillo, Antonio José; Guamis, Buenaventura; Rennet coagulation properties of raw, pasteurized and high pressure-treated goat milk. *Milchwissenschaft*, 56(5), 246-246.

2001 Capellas, Marta; Mor-Mur, Montserrat; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Effect of high pressure processing on physico-chemical characteristics of fresh goats' milk cheese. *International Dairy Journal*, 11, 165-173.

2001 Gervilla, R.; Ferragut, V. and Guamis, B.; High hydrostatic pressure effects on color and milk-fat globule of ewe's milk. *Journal of Food Science*, 66(6), 880-885.

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; "Hard cheese structure after a high hydrostatic pressure treatment at 50 MPa for 72 h applied on cheese after brining". *Le Lait*. 81(5), 625-635.

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Cheese treated by high pressure in an early stage of ripening. Changes in textural attributes. *J. Dairy Sci.*, 84(Supl. 1), 308-309.

2001 Sendra, Esther; Pons, José; Saldo, Jordi; Pla, Reyes; Mor-Mur, Montserrat; Guamis, Buenaventura; Effect of long term frozen storage on Manchego-type cheese proteolysis. *J. Dairy Sci.*, 84(Supl. 1), 304.

2002 Daoudi, L., Quevedo, J.M., Trujillo, A. J., Capdevila, F., Bartra., E., Mínguez, S., Guamis, B; Effects Of High-Pressure Treatment On The Sensory Quality Of White Grape Juice. *High Pressure Research*, 22, 705-709.

2002 Saldo, J.; McSweeney, P.L.H.; Sendra, E.; Kelly, A.L.; Guamis, B.; Proteolysis in goat's milk cheese treated by high pressure to accelerate cheese ripening. *International Dairy Journal*, 12(1), 35-44.

2002 Saldo, J.; Sendra, E.; Guamis, B.; Changes in water binding in high-pressure treated cheese, measured by TGA (thermogravimetric analysis). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3(3), 203-207.

2002 Saldo, J.; Sendra, E.; Guamis, B.; Colour changes during ripening of high pressure treated hard caprine cheese. *High Pressure Research*, 22(3-4), 659-663.

2002 Sendra, E.; Capellas, M; Mor-Mur, M; Pla, R; and Guamis, B.; Temperature fluctuations during frozen storage of semi-hard ovine cheese. *Milchwissenschaft*, 57(6), 322- 324.

2002 Sendra, E.; Saldo, J; Mor-Mur, M; Pla, R; and Guamis, B.; Long term frozen storage of Manchego-type cheese. *Milchwissenschaft*, 57(11-12), 635-638.

2002 Trujillo, A.J., Buffa, M., Casal, I., Fernández, P., Guamis, B.; Proteolysis in goat cheese made from raw, pasteurized or pressure-treated milk. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3(4), 309-319.

2002 Trujillo, A.J., Capellas, M., Saldo, J., Gervilla, R., Guamis, B.; Applications of high-hydrostatic pressure on milk and dairy products: a review. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3(4),295-307.

2002 Trujillo, A.J.; Capellas, M.; Saldo, J.; Gervilla, R. and Guamis, B.; Application of high-hydrostatic pressure on milk and dairy products: a review. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 3, 295-307.

2003 Buffa, M.; Guamis, B.; Saldo, J.; Trujillo, A.J.; Changes in water binding during ripening of cheeses made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goat milk. *Le Lait*, 83, 89-96

2003 López, T.J.; Roig, A.X.; Capellas, M.; Trujillo, A.; Guamis, B.; Inactivation of spores of *Bacillus cereus* in cheese by high hydrostatic pressure with the addition of nisin or lysozyme. *Journal of Dairy Science*, 86, 3075-3081

2003 López, T.J.; Roig, A.X.; Capellas, M.; Trujillo, A.; Hernández, M.; Guamis, B.; Evaluation of the importance of germinative cycles for destruction of spores of *Bacillus cereus* in miniature cheeses. *High Pressure Research Journal*, 23(1-2), 81-85.

2003 Saldo, J.; Fernandez, A.; Sendra, E.; Butz, P.; Tauscher, B.; Guamis, B.; High pressure treatment decelerates the lipolysis in a caprine cheese. *Food Research International*, 36(9-10), 1061-1068.

2004 Buffa, M.; Guamis, B.; Saldo, J.; Trujillo, A.J.; Changes in organic acids during ripening of cheeses made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goats' milk. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.*, 37, 247-253.

2004 Buffa, M.; Guamis, B.; Saldo, J.; Trujillo, AJ; Changes in organic acids during ripening of cheeses made from raw, pasteurized or high-pressure-treated goats' milk. *Food Science and Technology*, 37, 89-86.

2004 Juan, B., Ferragut, V.; Guamis, B.; Buffa, M.; Trujillo, A.J.; Proteolysis of a high pressure-treated ewe's milk cheese. *Milchwissenschaft*, 59(11-12), 616-619. Citas 9

2005 Buffa, M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Specific effect of high-pressure treatment of milk on cheese proteolysis. *Journal of Dairy Research*, 72, 385-392.

2005 De Lamo-Castellví, S.; Roig-Sagués, A. X.; Capellas, M.; Hernández-Herrero, M.; Guamis, B.; Survival and growth of *Yersinia enterocolitica* strains inoculated in skimmed milk treated with high hydrostatic pressure. *International Journal of Food Microbiology*, 102, 337-342.

2005 De Lamo-Castellví, S.; Capellas, M.; López-Pedemonte, T.; Hernández-Herrero, M. M.; Guamis B.; Roig-Sagués, A. X.; Behavior of *Yersinia enterocolitica* Strains Inoculated in Model Cheese Treated with High Hydrostatic Pressure. *Journal of Food Protection*, 68, 528-533.

2005 J.L. Arques, E. Rodriguez, P. Gaya, M. Medina, B. Guamis, M. Nunez. Inactivation of *Staphylococcus aureus* in raw milk cheese by combinations of high-pressure treatments and bacteriocin-producing lactic acid bacteria". *Journal of Applied Microbiology*, 98(2), 254 2005.

2006 Briñez, W.J.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.M.; López-Pedemonte, T.; Guamis, B.; Bactericidal efficacy of peracetic acid in combination with hydrogen peroxide against pathogenic and non pathogenic strains of *Staphylococcus spp.*, *Listeria spp.* and *Escherichia coli*. *Food Control*, 17(1), 516-521.

2006 Briñez, W.J.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.M.; López-Pedemonte, T.; Guamis, B.; Inactivation by ultrahigh-pressure homogenization of *Escherichia coli* strains inoculated into orange juice. *Journal of Food Protection*, 69(5), 984-989.

2006 Briñez, W.J.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.M.; López-Pedemonte, T.; Guamis, B.; Inactivation of *Listeria innocua* in milk and orange juice by ultrahigh-pressure homogenization. *Journal of Food Protection*, 69(1), 86-92.

2006 Briñez, W.J.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.M.; López-Pedemonte, T.; Guamis, B.; Inactivation of two strains of *Escherichia coli* inoculated into whole and skim milk by ultrahigh-pressure homogenisation. *Lait*, 86(3), 241-249.

2006 Buffa, M., Morais, J., Jiménez-Belenguer, A., Hernández-Giménez, E. y Guamis, B.; Technological characterisation of lactic acid bacteria isolated from raw ewes' milk for cheese making. *Milchwissenschaft*, 61(4), 404-407.

2006 De Lamo-Castellví, S.; Capellas, M.; Roig-Sagués, A.; López-Pedemonte, T.; Hernández-Herrero, M. M. and Guamis, B.; Fate of *Escherichia coli* Strains Inoculated in Model Cheese Elaborated with or without Starter and Treated by High Hydrostatic Pressure. *Journal of Food Protection*, 69(12), 2856-2864.

- 2006** López-Pedemonte, T.; Briñez, W. J; Roig-Sagués, A. and Guamis, B.; Fate of *Staphylococcus aureus* in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. J. Dairy Sci., 89, 4520-4526.
- 2006** López-Pedemonte, T.; Sevilla, I.; Garrido, J. M.; Aduriz, G.; Guamis, B.; Juste, R. A. and Roig-Sagués, A.; Inactivation of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in cow's milk by means of high hydrostatic pressure at mild temperatures. Appl. Environ. Microbiol, 72(6), 4446-4449.
- 2006** Pereda, J.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Effect of ultra high-pressure homogenisation on natural-occurring micro-organisms in bovine milk. Milchwissenschaft, 61(3), 245-248.
- 2007** Briñez, W.J.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.M.; Guamis, B.; Inactivation of *Staphylococcus spp.* Strains in whole milk and orange juice using ultra high pressure homogenisation at inlet temperatures of 6 and 20°C. Food Control, 18, 1282-1288.
- 2007** De Lamo-Castellví, S.; Roig-Sagués, A; López-Pedemonte, T.; Hernández-Herrero, M. M.; Guamis, B. and Capellas, M.; Response of two *Salmonella enterica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. J. Dairy Sci., 90, 99-109.
- 2007** Juan, B.; Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Buffa, M.; Ferragut, V.; Rheological, textural and sensory characteristics of high-pressure treated semi-hard ewes' milk cheese. International Dairy Journal, 17, 248-254.
- 2007** Lopez, T.; Roig, A.X.; De Lamo, S.; Gervilla, R.; Guamis, B; High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with *Staphylococcus aureus*. Food Control, 18, 441-447.
- 2007** Lopez, T.; Roig, A.X.; De Lamo, S.; Hernández, M.M.; Guamis, B; Reduction of counts of *Listeria monocytogenes* in cheese by means of high hydrostatic pressure. Food Microbiology, 24, 59-66.
- 2007** Zamora, A.; Ferragut, V.; Jaramillo, P.D.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Effects of Ultra-high Pressure Homogenization on the Cheese-Making Properties of Milk. Journal of Dairy Science, 90(1), 13-23.
- 2007** De Lamo-Castellvi S.; Capellas M.; Lopez-Pedemonte T.; Hernandez-Herrero M. M.; Guamis B.; Roig-Sagués A.; Behaviour of *Yersinia enterocolitica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. Journal of Food Protection, 68(2), 145-150.
- 2007** Cruz, N., Capellas, M., Hernández, M., Trujillo, A. J., Guamis, B., Ferragut, V.; Ultra high pressure homogenization of soymilk: Microbiological, physicochemical and microstructural characteristics. Food Research international, 40, 725-732.
- 2007** De Lamo-Castellví,S.; Roig-Sagués, A; López-Pedemonte, T.; Hernández-Herrero, M. M.; Guamis, B. and Capellas, M. Response of two *Salmonella enterica* strains inoculated in model cheese treated with high hydrostatic pressure. Journal of Dairy Science, 90, 99-109.
- 2007** Juan, B.; Barrón, L.J.R.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trujillo; A.J. Changes in the volatile composition of a semihard ewe milk cheese induced by high pressure treatment of 300 MPa. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 747-754.
- 2007** Juan, B.; Ferragut, V.; Buffa, M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.Effects of high-pressure treatment on free fatty acids release during ripening of ewes' milk cheese. Journal of Dairy Research, 74, 438-445.
- 2007** Juan, B.; Ferragut, V.; Buffa, M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.Effects of high pressure on proteolytic enzymes in cheese: relationship with the proteolysis of ewe milk cheese. Journal of Dairy Science, 90:2113-2125.

2007 Juan, B.; Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Buffa, M.; Ferragut, V. Rheological, textural and sensory characteristics of high-pressure treated semi-hard ewes' milk cheese. *International Dairy Journal*, 17, 248-254.

2007 Lopez, T.; Roig, A.X.; De Lamo, S.; Gervilla, R.; Guamis, B. High hydrostatic pressure treatment applied to model cheeses made from cow's milk inoculated with *Staphylococcus aureus*. *Food Control*, 18, 441-447.

2007 Lopez, T.; Roig, A.X.; De Lamo, S.; Hernández, M.M.; Guamis, B. Reduction of counts of *Listeria monocytogenes* in cheese by means of high hydrostatic pressure. *Food Microbiology*, 24, 59-66.

2007 Pereda, J.; Ferragut, V.; Quevedo, J. M.; Guamis, B.; Trujillo, A. J. Effects of Ultra-High Pressure Homogenization on Microbial and Physico-chemical Shelf-life of Milk. *Journal of Dairy Science*, 90, 1081-1093.

2007 Serra, M, A. J. Trujillo, J.M. Quevedo, B. Guamis, V. Ferragut Acid coagulation and suitability for yogurt production of cows' milk treated by high pressure homogenisation. *Internacional Dairy Journal*, 17, 782-790.

2007 Serra M., A.J. Trujillo, B. Guamis, V. Ferragut. Evaluation of physical properties during storage of set and stirred yogurts made from ultra-high pressure homogenization-treated milk. *Food Hydrocolloids*, Corrected Proof, Available online 15 December 2007.

2007 Trujillo A.J., P.I. Pozo, B. Guamis. Effect of heat treatment on lactoperoxidase activity in caprine milk. *Small Ruminant Research*, Volume 67, Issues 2-3, 243-246.

2007 Trujillo, A.J., Castro, N., Quevedo, J.M., Argüello, A., Capote, J., Guamis, B. Effect of Heat and High-Pressure Treatments on Microbiological Quality and Immunoglobulin G Stability of Caprine Colostrum. *Journal of Dairy Science*, 90, 833-839.

2008 Pereda J., V. Ferragut, M. Buffa, B. Guamis, A.J. Trujillo Proteolysis of ultra-high pressure homogenised treated milk during refrigerated storage. *Food Chemistry*, Volume 111, Issue 3(1), 696-702.

2008 Serra M., A.J. Trujillo, J. Pereda, B. Guamis, V. Ferragut. Quantification of lipolysis and lipid oxidation during cold storage of yogurts produced from milk treated by ultra-high pressure homogenization *Journal of Food Engineering*, 89(1), 99-104.

2008 Pereda J., D.P. Jaramillo, J.M. Quevedo, V. Ferragut, B. Guamis, A.J. Trujillo. Characterization of volatile compounds in ultra-high-pressure homogenized milk. *International Dairy Journal*, 18(8), 826-834.

2008 Jaramillo D.P., A. Zamora, B. Guamis, M. Rodríguez, A.J. Trujillo. Cheesemaking aptitude of two Spanish dairy ewe breeds: Changes during lactation and relationship between physico-chemical and technological properties. *Small Ruminant Research*, Corrected Proof, Available online 21 May 2008.

2008 Cruz N.S., M. Capellas, D.P. Jaramillo, A.J. Trujillo, B. Guamis, V. Ferragut. Soymilk treated by ultra high-pressure homogenization: Acid coagulation properties and characteristics of a soy-yogurt product. *Food Hydrocolloids*, Corrected Proof, Available online 25 March 2008.

Publicaciones científicas en revistas nacionales

1982 Ibáñez, J.F., Guamis, B. y Garay, E; Determinación de ión sodio en leches por la técnica de los electrodos específicos. Comparación con la técnica de absorción atómica. *Revista Española de Lechería*, 123, 15-20.

1982 Ibáñez, J.F., Guamis, B. y Garay, E; Determinación de calcio total en leche por la técnica de electrodos específicos. Comparación con la técnica de absorción atómica. Revista Española de Lechería, 124, 95-99.

1982 Ibáñez, J.F.; Guamis, B.; Climent, I. y Garay, E; "Estudio y selección de levaduras procedentes de leches crudas con fines a posteriores usos industriales. Revista Española de Lechería, 124, 81-90.

1983 Guamis, B.; Garay, E.; Ibáñez, J.F. y Uruburu, F.; Estudio de la actividad proteolítica de microorganismos psicrotrofos mediante electroforesis en gel de poliacrilamida. II Reunión Científica de Microbiología Industrial, sesión II (45/52).

1983 Climent, I.; Ibáñez, J.F.; Guamis, B. y Garay, E; "Relaciones entre la respuesta al "California mastitis test", composición química y contenido bacteriano en leches de vaca recién ordeñadas. Anales de Bromatología, XXXIV(2), 191-198.

1989 Guamis, B.; Carretero, C.; Pla, R. y Mor-Mur, M.; Esterilización térmica de la leche. I. Microorganismos contaminantes de la leche. Industrias Lácteas Españolas 129, 19-20.

1989 Guamis, B.; Carretero, C.; Pla, R. y Mor-Mur, M.; Esterilización Térmica de la leche. II. Enzimas de origen natural y microbiano. Industrias Lácteas Españolas, 130, 38-39.

1990 Guamis, B.; Carretero, C.; Pla, R. y Mor-Mur, M; Esterilización térmica de la leche. III. Modificaciones producidas por el calentamiento sobre los componentes de la leche. Industrias Lácteas Españolas, 135, 20-22.

1992 Carretero, C.; Mor-Mur, M.; Pla, R. y Guamis, B; Caracterización físico-química del queso de leche de cabra "Cendrat" del Montsec". Revista Española de Lechería, Abril, nº 35, 28-33.

1992 Pla R., Carretero C., Mor-Mur M. y Guamis B; Refrigeración de leche de oveja en la granja. Influencia de la conservación a baja temperatura sobre los recuentos de flora total y sicrótrufa. Revista Española de Lechería. Diciembre, 42-44. 1992

1992 Carretero C., Trujillo A.J., Mor-Mur M., Pla R. y Guamis, B; Estudio de la evolución de las caseínas durante la maduración del queso de cabra "Cendrat del Montsec". Revista Española de Lechería, 38, 41-43.

1992 Mor-Mur M., Pla R., Carretero C. y Guamis B.; Influencia de la congelación en los recuentos microbianos de cuajadas de leche de cabra y su evolución durante la maduración. Alimentaria, 236, 55-58.

1992 Pla, R.; Carretero, C.; Mor-Mur, M. y Guamis, B.; Refrigeración de la leche en las granjas I. Modificaciones de la flora microbiana. Alimentaria, 237, 47-50.

1992 Pla, R.; Carretero, C.; Mor-Mur, M. y Guamis, B; Refrigeración de la leche en las granjas II. Modificaciones físico-químicas". Alimentaria, 238, 19-22.

1992 Pla, R.; Mor-Mur, M.; Carretero, C. y Guamis, B.; Refrigeración de la leche en las granjas III. Alternativas para una óptima conservación en refrigeración. Alimentaria, 238, 23-30.

1993 Trujillo, A.J.; Capellas, M.; Sendra, E.; Guamis, B. y Carretero, C; Quesos hiposodados. Revisión. ILE, 171, 54-66

1993 Trujillo, A.J.; Felipe, X.; Guamis, B. y Carretero, C; Influencia de la proteasa alcalina de la leche (Plasmina) durante el madurado del queso. Métodos de cuantificación. Revista Española de Lechería, nº44, 34-39.

1994 Sendra, E.; Mor-Mur, M.; Pla, R.; Capellas, M.; Trujillo, A.J. y Guamis B.; Envasado de queso fresco en atmósferas modificadas. Alimentaria, marzo, 33-38.

1994 Felipe, X.; Trujillo, A.J.; Sendra, E. y Guamis, B.; Utilización de los tratamientos por alta presión para la conservación de alimentos. Alimentaria, octubre, 35-39.

1994 Trujillo, A.J.; Carretero, C. y Guamis, B.; Los coagulantes en la industria quesera. Alimentación, Equipos y Tecnología, julio/agosto, 91-97.

1996 Guamis, B. y Quevedo, J.M.; Enriquecimiento en calcio de leche desnatada sometida a tratamiento U.H.T. Alimentaria, Febrero 1996.

1997 Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Carretero, C.; Las proteínas mayoritarias de la leche de cabra. Alimentaria, Septiembre, 19-28.

1999 Trujillo, A.J.; Casals, I.; Guamis, B.; Análisis de las proteínas de leche de vaca por espectrometría de masas con fuente de ionización de electrospray. Alimentaria, 125-130.

1999 Pavia, M.; Trujillo, A.J.; Guamis, B. y Ferragut, V.; Evolución de la composición y textura de un queso de oveja en la maduración. Alimentaria, 306, 43-47.

2001 Sendra, Esther; Capellas, Marta; Guamis, Buenaventura; Alimentos irradiados. Arbor. 661, 129-154

2005 Yuste, J.; Capellas, M.; De Lamo, S.; López-Pedemonte, T.J.; Roig-Sagués, A.X.; Pla, R.; Guamis, B.; Mor-Mur, M.; Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. Alimentaria, 360, nov-16

2005 Buffa, M.; Trujillo, A.J.; López-Pedemonte, T.; Quevedo, J.M.; Guamis, B.; Nueva tecnología de ultra alta presión. Lactualidad, 18, 32-35

2005 Colaboración en el libro "Invents i inventors de la catalunya Moderna". Oficina Ponti.

2006 Buffa, M.; Saldo, J.; López-Pedemonte, T. y Guamis, B.; Tecnologías emergentes aplicadas en la alimentación. Industrias lácteas españolas. ILE, 327, (10), 37-40

Traducciones

1993 *Título: Génie Industriel Alimentaire. Tome I: Les procédés physiques de conservation.*

Autor: Mafart P.

Editorial original: Technique et Documentation-Lavoisier. París. 1991.

Editorial en español: Acribia, S.A. Zaragoza..

1994 *Título: Génie Industriel Alimentaire. Tome II: Techniques séparatives.*

Autor: Mafart, P.

Editorial original: Technique et Documentation-Lavoisier. París. 1991.

Editorial en español: Acribia, S.A. Zaragoza.

Capítulos de libros

1999 Trujillo, A.J.; Ferragut, V.; Gervilla, R.; Capellas, M.; Guamis, B.; High hydrostatic pressure effects on milk and milk products. Recent Research Developments in Agricultural and Food Chemistry. Research Signpost (Ed.). Trivandukn, India.

2000 M. Pavía, A.J. Trujillo, B. Guamis and V. Ferragu.; New trends in cheese salting. Recent Research Developments in Agricultural and Food Chemistry. Research Signpost (Ed.). Trivandukn, India

2000 Trujillo, A.J., Pavia, M., Ferragut, V., Casals, I., Guamis, B.; *Analysis of proteins in milk and cheese by capillary zone electrophoresis*. En: *Recent Research Developments in Agricultural and Food Chemistry, Vol. 4, Part II.. Research Signpost (Ed.), Trivandurm, India.*
ISBN 81-7736-013-2.

1997 High Pressure Research in the Biosciences and Biotechnology, K. Heremans (Ed.) Leuven University Press, Leuven, Belgium.

- Felipe, X.; Gervilla, R.; Guamis, B. y A.J.R. Law
- Effect of high pressure on whey proteins of goat's milk
- Gervilla, R.; Felipe, X.; Ferragut, V. y B. Guamis
- Effect of high hydrostatic pressure of different microorganisms inoculated into ewe's milk
- Pag. 287-290.

- Ponce, E.; Pla, R.; Sendra, E.; Yuste, J. y B. Guamis
- Sensitivity of *Listeria innocua* to high hydrostatic pressure treatment in liquid whole egg

- Yuste, J.; Mor-Mur, M.; Ponce, E.; Pla, R. y B. Guamis
- High hydrostatic pressure treatment effect on *Listeria innocua* strain inoculated in mechanically recovered poultry meat.
- Pg. 303-306.

- Capellas, M.; Mor-Mur, M.; Trujillo, A.J.; Sendra, E. y B. Guamis
- Microstructure of high pressure treated cheese studied by confocal scanning light microscopy
- Pg. 395-398.

Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Capellas, M. y C. Carretero
A procedure for the manufacture of starter-free and rennet-free goat milk cheese making methods under controlled bacteriological conditions by means of high hydrostatic pressure

Ponce, E.; Pla, R.; Capellas, M.; Gervilla, R. y B. Guamis
Texture and microstructure of egg gels formed under high hydrostatic pressure at low temperature

2004 Guamis, B.; Pla, R.; Trujillo, A.J.; Capellas, M., Gervilla, R.; Saldo, J.; Yuste, J.; High-pressure processing of milk and dairy and egg products. *Novel Food Processing Technologies* 343-359. Nueva York (USA). Marcel Dekker, Inc Barbosa-Canovas, G.V.; Tapia, S.; Cano, P.

2005 Guamis, B.; Pla, R.; Trujillo, A.J.; Capellas, M.; Gervilla, R.; Saldo, J. And Yuste, J.; High-Pressure Processing of Milk and Dairy and Egg Products *Novel Food Processing Technologies*. 343-359. Boca Raton, Florida, USA Marcel Dekker/CRC Press G.V. Barbosa-Cánovas, M.S. Tapia, M.P. Cano Capítulo 15

2006 Guamis, B.; Trujillo, T., Ferragut, V., Daoudy, L.; *Aplicaciones de las altas presiones en la industria alimentaria. Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos*. 61-76. Valladolid, España. Secretariado de publicaciones e intercambio editorial. Universidad de Valladolid

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

Título del contrato/proyecto:

Tipo de contrato:

Empresa/Administración financiadora:

Entidades participantes:

Duración, desde: hasta:

Investigador responsable:

Número de investigadores participantes:

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO:

Años 1987-89

UAB-Natra, S.A.

"Desarrollo de nuevos productos en base a cacao, aditivados para usos específicos"

Responsable: B. Guamis

N1 convenio: C 000110

Cuantía.....7.000.000 pts.

Año 1989

UAB-Henkel Ibérica

"Estudio de los métodos de limpieza automatizados en las industrias lácteas españolas"

Responsable: B. Guamis

N1 convenio: C 000328

Cuantía.....1.000.000 pts.

- UAB-Haarmann & Reimer

"Incorporación de Aromas en Quesos"

Responsable: B. Guamis

N1 convenio: C 000375

Cuantía.....600.000 pts.

Año 1990

- UAB-Aditivos S.A.

"Datos sobre el empleo de fosfato monocálcico en la elaboración de productos lácteos"

Responsable: B. Guamis

Cuantía.....85.000 pts.

Año 1992

- UAB-Granja Castelló

"Investigación y desarrollo de mix de pastelería a partir de nata y grasa vegetal"

Responsable: B. Guamis.

Cuantía 887.291 pts.

- UAB-Lamirsa

"Inhibición de la flora contaminante del jamón cocido"

Responsable: B. Guamis

Cuantía 2.500.000 pts.

- UAB-Nuproza S.A.
"Investigación y desarrollo de nata para montar U.H.T."
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 1.500.000 pts.

Año 1993

- UAB-Cosmadrid
"Investigación y desarrollo de té con limón U.H.T. y envasado aséptico en Tetra Brik"
Responsable: B. Guamis.
Cuantía..... 1.000.000 pts.
- UAB-Dermofarm S.A.
"Investigación y desarrollo de batidos y barritas dietéticas".
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 8.200.000 pts.
- UAB-General de Confitería S.A.
"Revisión bibliográfica y búsqueda de patentes sobre utilización de extractos y conceptos funcionales aplicados a productos de confitería".
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 600.000 pts.
- UAB-Granjas Lleonart y Subirana S.A.
"Análisis y asesoría técnica"
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 1.200.000 pts.
- UAB-Cal Valls
"Investigación y desarrollo de zumo de naranja pasteurizado"
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 500.000 pts.
- UAB-Horta Mar S.A.
"Análisis y asesoría técnica"
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 2.400.000 pts.
- UAB-Venta Vapor S.A.
"Revisión bibliográfica y búsqueda de patentes sobre conservación de alimentos a t emperatura ambiente, refrigerados, precocinados, en congelación y en las mismas condiciones pero envasados al vacío".
Responsable: B. Guamis
Cuantía..... 500.000 pts.
- UAB-A. Rochina S.A.
"Análisis de laboratorio"
Responsable: B. Guamis
Cuantía 153.700 pts.
- UAB-Escola Universitària-Politécnica d'Osona
"Realización de prácticas de tecnología de la leche"
Responsable: B. Guamis
Cuantía 55.000 pts.

Año 1995

Purac Bioquímica S.A.
"Investigación y desarrollo de leche desnatada enriquecida con calcio pasteurizada y UHT"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Agra S.A.
"Desarrollo de un preparado lácteo desnatado UHT con características sensoriales similares a la leche entera UHT"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Granjas Lleonart y Subirana S.A.
"Análisis y asesoría técnica"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Año 1996

Agra S.A
"Mejora del producto Flora preparado lácteo"
Convenio universidad-empresa
.Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Canaria-Valenciana de Zumos Naturales S.L
"Optimización de procesos de elaboración de zumos, cremas refrigeradas y horchatas, pasteurizadas, uperizadas y homogenizadas".
Convenio universidad-empresa
.Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

La Fageda Soc. Coop. C.Lda
"Elaboración del manual de calidad"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Purac Bioquímica S.A.
"Investigación y desarrollo de leche fermentada y "Quarg" enriquecidos en minerales"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

"Son Bascós"
"Desarrollo de ovoproductos de codorniz"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Natra Cacao S.L
"Pruebas de esterilización y envasado aséptico"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Induxtra de Suministros S.A.
"Informe-certificado sobre los caseinatos"
Convenio universidad-empresa
Responsable:
Dr. Buenaventura Guamis

Casa Tarradellas S.A
"Tratamientos por alta presión hidrostática en jamón cocido cortado en láminas y envasado al vacío"
Convenio universidad-empresa
Responsables: Dra. Montserrat Mor-Mur, Dr. Buenaventura Guamis

Pons Anglada S.A.
"Desarrollo de productos lácteos"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Año 1997

Cooperativa Insular Ganadera de Menorca
"Asesoramiento en el campo de la mejora de la calidad de la leche esterilizada"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Agra S.A.
"Mejora del producto Flora preparado lácteo"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Nuproza S.A.
"Asesoramiento en la investigación, fabricación y comercialización de productos alimentarios"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Instituto Grifols S.A.
"Estudio sobre la aplicación de la alta presión a soluciones de proteínas del plasma humano"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Año 1998

Nuproza S.A
"Asesoramiento en el campo de la tecnología de los alimentos"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis López

Frigo S.A.
"Estudio de parámetros que se vean influidos por la manipulación y condiciones de conservación del helado"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis López

Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans
"Estudio y mejora de los quesos artesanos de Catalunya"
Convenio universidad-empresa
Responsable: Dr. Buenaventura Guamis López

Año 1999

UAB-Purac.
"Desarrollo de leches UHT enriquecidas en calcio".
Responsable: B. Guamis

UAB-Fet d'Ara

. "Desarrollo de barras de pan a partir de masas precocidas de preparación ultrarápida".

Responsable: B. Guamis

Año 2000

Creaciones Aromáticas Industriales, S.A

Aromas de humo : revisión bibliográfica, tecnológica y normativa..

Cuantía -287.356 ptes

Responsable: B. Guamis

Formatgeria Marvall, S.L.

Conveni d'assessoria tècnica. Renovació annual

Cuantía: . -206.896 ptes.

Responsable: B. Guamis

Formatgeria de Tona, S.L.

Assessoria per a la optimització de la producció i seguiment en l'implantació de l'Anàlisi de Riscs i Control de Punts Crítics.

Cuantía: -1.006.763 ptes

Responsable: B. Guamis

Unilever Foods España.

Assessoria tècnica i anàlisis físico-químics i microbiològics pel desenvolupament d'un mix vegetal envasat en spray.

Cuantía: -300.000 ptes.

Responsable: B. Guamis

Laboratorios Miret, S.A.

Estudio de utilización y funcionalidad de conservantes desarrollados por Lamirsa en productos lácteos frescos.

Cuantía: -358.620 ptes.

Responsable: B. Guamis

Laboratorios Miret, S.A.

Estudio de utilización y funcionalidad de conservantes desarrollados por Lamirsa y combinaciones con sorbatos en productos lácteos frescos.

Cuantía: -841.380 ptes.

Responsable: B. Guamis

Nutrexpa, S.A.

Estudios de reducción de microorganismos esporulados en miel aplicando tratamientos UHT y de Altas Presiones Hidrostáticas.

Cuantía: -358.620 ptes.

Responsable: B. Guamis

Nutrexpa, S.A.

Tratamiento UHT y envasado aséptico de distintas formulaciones de batidos de cacao.

Cuantía: -804.598 ptes

. Responsable: B. Guamis

Purac Bioquímica, S.A.

Estudio para la utilización de lactato cálcico en la fabricación de Mató.

Cuantía: -60.000 ptes.

Responsable: B. Guamis

Purac bioquímica, S.A.
Desarrollo de leches enriquecidas en calcio mediante la utilización de concentrados proteicos lácteos.
Cuantía:– 2.011.495 ptes
Responsable: B. Guamis

S.A.T. nº8642 D'OR, R.L.
Formulación y desarrollo de bebidas en base a horchata.
Cuantía: – 1.192.770 ptes.
Responsable: B. Guamis

REIKIA, SA.
Contracte de prestació de serveis per a l'estudi de viabilitat de l'aplicació de la tecnologia d'alta pressió isostàtica a la conservació del bacallà dessalat envasat.
Cuantía: 4.765.007.-
Responsables: B. Guamis; reyes Pla

Concentrados Costa S.A
Desarrollo de caldos de pollo y vegetal esterilizados mediante tratamiento UHT..
Responsable: B. Guamis

Año 2001

PURAC BIOQUIMICA,SA.
Desenvolupament de llets UHT enriquides en calci.
Utilització d'àcid làctic en l'estabilització de mosts.
Responsable: B. Guamis

AGRA,S.A
Desenvolupament de nates vegetals UHT dosificades en esprai
Responsable: B. Guamis

FRIGO S.A.
Aplicació de microsensors per el control de neteges de màquines dispensadores de gelats.
Responsable: B. Guamis

FORMATGERIA MARVALL, SL
Assessoria en la producció i desenvolupament de formatges de llet de cabra.
Responsable: B. Guamis

NUTREXPA.
Estudi del efecte de tractaments UHT i altes pressions sobre la mel.
Responsable: B. Guamis

LAMIRSA
Avaluació d'un conservant natural per a productes làctics.
Responsable: B. Guamis

CENTROS COMERCIALES CARREFOUR.
Asesoría y control de los productos de la línea "Calidad-Tradición".
Responsable: B. Guamis

CARINSA
Desenvolupament de productes en base a fruites trossejades tractades per altes pressions per a la seva utilització en l'elaboració de iogurt.
Responsable: B. Guamis

HOCHLAND ESPAÑOLA, SA

Estudi de la textura de formatge fos llescat.

Estudi de les fraccions proteiques de formatges utilitzats per a fondre.

Responsable: B. Guamis

PUSA-PACK, SL

Desarrollo de un sistema de descarga aséptica de bolsas estériles.

Responsable: B. Guamis

REIKIA, SA

Aplicació de altes pressions per a la conservació de bacallà dessalat.

Responsable: B. Guamis

CHUPA-CHUPS, S.A.

Desenvolupament de caramels líquids amb aplicador en esprai.

Responsable: B. Guamis

ANGEL VIDAURRE

Desarrollo de patatas prefritas tratadas por altas presiones para su conservación en refrigeración.

Responsable: B. Guamis

Año 2003

Nombre de la empresa	Tipología de empresa	Importe facturado 2003 (miles €)	Breve descripción	Nuevo cliente
BEKAERT	Grande	10,40	Des. material filtrante	Si
PURAC BIOQUIMI	Pyme	2,42	Des. prod. UHT	No
UNILEVER FOODS	Grande	1,53	Des. prod. UHT	No
FOR. MARVALL, SL	Pyme	1,66	Asesoría	No
LAMIRSA	Pyme	0,39	Pruebas aditivos	No
CARREFOUR	Grande	7,58	Asesoría	No
IGARANE	Pyme	11,41	Des. product. A.P.	No
SYNGENTA	Grande	6,00	Micotoxinas en vino	No
BOSCO&BOSCO	Pyme	0,20	Des. prod. pan	Si
DANONE	Grande	30,17	Des. prod. UHT	No
NECTINA	Pyme	30,17	Des. prod. UHT	Si
SUGEMESA	Grande	30,17	Des. prod. UHT	Si
SANT DALMAI	Pyme	0,71	Des. prod A.P	Si
PAN HISPANO S.A.	Pyme	11,20	Des. prod pan	Si
Fundación UAB	Adm.	77,90	Seguridad Alim.	No

CARINSA	Pyme	30,17	Des. Prod A.P	No
VEGENAT	Pyme	30,17	Des. Proa. UHT	Si
CIT. HUELVA	Pyme	1,10	Des. gazpacho	Si
COVAP	Pyme	11,98	Des. Prod. UHT	Si
INNOVA	Pyme	4,67	Des.prod queso	Si

AÑO 2004

EMPRESA	ESTUDIO_PROYECTO
Unilever Foods, SA (Frigo)	Desarrollo de sensores para el control de la limpieza en dispensadores de helado
ACREFA	Estudio y mejora de los quesos artesanos de Cataluña. Aplicación de APPC y formación
Torrents, SA	Control del proceso de panificación mediante sistemas de infrarrojo por reflexión y sensores. Diseño de prototipo
Lipofoods	Incorporación de aceites Omega-3 en diferentes productos (lacteos)
Diafarm Laboratorios	Desarrollo y mejora de leche de almendra condensada y complementada con calcio, jalea, ac folico u Omega-3
Uxafarma	Estudio de funcionalidad e incorporacion de una proteina (origen levaduras) en diferentes alimentos Panificacion y Bolleria
Uxafarma	Estudio de funcionalidad e incorporacion de una proteina (origen levaduras) en diferentes alimentos Licuados vegetales
Uxafarma	Estudio de las propiedades hipocolesterolemiantes del PPG (polialcoholes alifaticos) en diferentes sectores alimentarios (carnicos, lacteos, zumos....)
Uxafarma	Estudio de las propiedades hipoglucemiantes de una infusion de Bauhinia forticata (INSUNAT)
Estrel Products, SL	Asesoría para la producción e importación de chufas desde Africa por Estrel Products, SL
Tensum Ibeica, SL	asesoramiento y producciones de diversos productos para aplicar el microorganismo Lactobacillus plantarum

AÑO 2005

EMPRESA	ESTUDIO_PROYECTO
CIDASAL	Alquiler de picadora cutter
Jamones Aneto	Desarrollo de un chocolate a la taza envasado, listo para consumir al microondas
ADN, SL.	Desarrollo de yogures tratados para larga duración
Dallant, SA	Estabilización de una crema de café tipo Baileys
Escribà	Control de la hidratación de Joyas de caramelos

Big Drum Ibérica, SA	Desarrollo de un envase comestible para helados
Lamirsa Vedeqsa	Estudio de la acción de un aditivo alimentario en leche y leche en polvo
Grupo Kalise-Menorquina	Informe técnico sobre normativa de elaboración de queso fresco a partir de leches reconstituidas o concentradas
Sunny Delight	Alquiler de instalaciones para probar nuevas formulaciones

AÑO 2006

EMPRESA	ESTUDIO_PROYECTO
AB-Biotics	Incorporación fibra en flan
AB-Biotics	Incorporación extracto vegetal antimicrobiano en flan
AB-Biotics	Capacidad fermentativa cepas
ANIE	Micro y N básico Volátil de sepias
OUFIL	Desarrollo de ovoproductos semi-industriales
Lipofoods	Pasterizaciones de productos Lipofer®
Nutrexpa	Envasados asépticos de bases lácteas para estudio farmacológico
FRIGO	Scoopability helados
PASCUAL	UHPH para inactivar las esporas de clostridium en huevo líquido
PASCUAL	Desarrollo de galletas María sin gluten
SCHWEPS	Envasado aséptico en base láctea
Lipofoods	Determinaciones de Aw en diferentes muestras
Buen Pastor	Esterilizar UHT leche cabra/ adición leche cabra polvo
Damm	Extractos antioxidantes en cerveza
Damm	Formación técnicos I+D+i
UXAFARMA	Uso RX-105 y PPG
ACREFA	Actualización convenio ACREFA
G. BLANCA	Esterilizar en autoclave
ACREFA	Gestión de la DOP Garrotxa
DMS (accelezyme)	Estudio aceleración maduración mediante endopeptidasa
NATURENVIE	Asistencia técnica y tratamientos UHT en bebidas de soja y quinoa
Escribà	Desarrollo de un caramelo energizante
Lamirsa Vedeqsa	Efecto de componentes individuales de leches INFANTILES sobre el LAE
ICIA (Canarias)	Estudio proteo, lipo y microestructura quesos MAJORERO
Servivending	Desarrollo bocadillos pan con tomate
Lipofoods	Asistencia técnica y aplicación de péptidos activos en yogures
IES POBLENOU	Clases de quesería
AB-Biotics	Desarrollo flanes dirigiendo la inmutabilidad yema huevo
AB-Biotics	Optimización ind. proceso de prod. cepas autóctonas p/ elaborar MANCHEGO

AÑO 2007

EMPRESA	ESTUDIO_PROYECTO
SAM Sensory & Marketing	Análisis sensorial de zumos de naranja
DSM Food Specialists	Uso del FABULESS®
Tetra Pak	Cesión Tetra Recart®
Granja Rinya	Desarrollo de un batido de cacao
Viena	Mejora pan bocadillos
PASCUAL	UHPH en huevo líquido
Procasa	Asesoramiento de ovoproductos
Campofrio	Elaborar una pizza (base de pizza) sin gluten.
Gremio de panaderos	Asesoramiento
AIROS	SANT FELIU
Mercadona	Envejecimiento prematuro del pan
TORRIBAS	Aumento vida útil patatas peladas
Taradellas	Desarrollo pizza/pan sin glu
Frigo	Scoopability helados
CAMPS PROCESS	Validación de maquinaria de quesería
Kiwi España	Desarrollo Kiwis (pelados y troceados) para IV gama tratados por altas presiones
Damm	Vida útil cerveza
Eladiet	Detección PCC bebidas UHT
ICIA	EC y CLSM quesos Majorero/Palmero
Campesina	ASESORAMIENTO Optimización sin-glu: producto y proceso
IES Poblenou	Prácticas quesería en Planta-UAB
Innofoods	Desarrollo bebidas vegetales UHT
Lipofoods	HOMOGENIZACIÓN de complementos alimentarios
Lipofoods	Homogeneización de preemulsiones
Frulactas Caval	FORFAIT
PASCUAL	FORFAIT
VEGENAT	FORFAIT
DANONE	FORFAIT
CARINSA	FORFAIT
IQF	UHT productos viscosos
Lácteos GOSHUA	Producción y viscosidad de tofee
ABBIOTICS	Viscosidad en productos con fibras
Granja Aidina	UHT y envasado aséptico leche de cabra

DSM Food Specialists	Fabules+ bebida lácteas y zumos
----------------------	---------------------------------

AÑO 2008

EMPRESA	ESTUDIO_PROYECTO
SAM Sensory & Marketing	Cata quesos Manchego
LLOVERAS	Cesión maquinas de chocolate
IQF	Envasados UHT en leche+luteína
PROVITAL	Alquiler de pasteurizador
Eurofragance	Curso helados
AMOROS NATURE	Memoria CDTI + desarrollo proceso
INTERAL	Tratamientos UHT y envasados asépticos caldos
PAYMSA	Desarrollo de tripa artificial.
Liquats Vegetals	Tratamientos UHT y envasados asépticos productos en base a soja
CARINSA	FORFAIT
Lamirsa	Incorporación de LAE en chicles. Continuación
Loop Business Innovation	Estudio comparativo de sistemas de vacío domésticos
DAMM	Análisis de muestras
PAYMSA	FORFAIT
La espiga de oro	Pan precocido envasado ATM
DAMM	Vigilancia legislativa
BIOGLANE	Purificación de cultivos celulares

CONVENIOS RELACIONADOS CON LA DOCENCIA

Año 1993

Escola Universitària-Politécnica d'Osona
 "Realización de prácticas de tecnología de la leche"
 Convenio universidad-empresa
 Responsable: Dr. Buenaventura Guamis

Laboratori Municipal
 "Conveni de cooperació educativa"
 Convenio universidad-empresa
 Responsable: B. Guamis

Escola Universitària-Politécnica d'Osona
 "Realización de prácticas de tecnología de la leche"
 Convenio universidad-empresa
 Responsable: B. Guamis

Escola Universitària-Politécnica d'Osona
"Realización de prácticas de tecnología de la leche"
Convenio universidad-empresa
Responsable: B. Guamis

CONVENIOS DE CESIÓN DE EQUIPOS

Año 1990

- UAB-Tetra Pak S.A.
"Cesión de una envasadora Tetra-Brik para productos UHT"
Contrato de comodato
Cuantía.....25.000.000 pts.
Responsable: B. Guamis
- UAB-Sociedad Española del Oxígeno
"Cesión de un armario congelador por nitrógeno líquido"
"Cesión de un sistema de mezcla de gases para envasado en atmósferas modificadas"
Contrato de comodato
Cuantía.....6.500.000 pts.
Responsable: B. Guamis

Año 1991

- UAB-Grace S.A.
"Cesión de un equipo de envasado en atmósferas controladas."
Contrato de comodato
Cuantía.....5.000.000 pts.
Responsable: B. Guamis

Año 1992

- UAB-Domino Amjet Ibérica S.A.
"Cesión de una máquina para marcaje por proyección de tinta"
Cuantía 1.816.000 pts.
Responsable: B. Guamis

Año 1993

- UAB-Asesoría Técnica
"Cesión de una máquina para realizar un estudio sobre el funcionamiento de la máquina en procesos de intercambio de calor de flúidos viscosos."
Responsable: B. Guamis
- UAB-Tecnochufa S.L.
"Cesión de una máquina destinadas a la fabricación de zumos de cítricos".
Responsable U.A.B.
Cuantía..... 1.750.000 pts.
Responsable: B. Guamis

Año 1995

- Grup Fibosa
"Cesión de una desnatadora-higienizadora. Cesión de una planta cárnica"

Responsable: B. Guamis

Vak.Kimsa
"Cesión de un equipo Alvak-01"
Convenio universidad-empresa
Responsable: B. Guamis

Vak Kimsa
"Cesión de un equipo Livak 01-MVC/TC/Dispersió-Emulsió"
Responsable: B. Guamis

Año 2002

Tetra Pak
Cesión de una máquina envasadora. TetraRex
Cuantía: 7.000.000 pts
Responsable: B. Guamis

Año 2006

Torrens S.A.
Cesión de una línea completa de panificación
Responsable: B. Guamis

Año 2007

Tetra Pak
Cesión de una máquina envasadora. TetraRecart
Cuantía: 39.000 €
Responsable: B. Guamis

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Patentes y Modelos de utilidad

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud:

País de prioridad:

Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Buenaventura Guamis López, Pedro Puig Casado, Carmen Carretero Romay, Montserrat Mor-Mur Francesch, Reyes Pla Soler

Programa para ordenador: Programa de estandarización de leche y productos lácteos (ETLO)

Registrado como Derechos de Autor, Copyright.

Ha sido cedido a una empresa para su utilización.

Guamis López, B.; Guamis García, B. (1986)

Procedimiento para la fabricación de horchata de chufa pasteurizada

Patente núm. 86/00371

Guamis López, B.; Guamis García, B. (1986)

Procedimiento para la fabricación de horchatas de chufa esterilizada

Patente núm. 86/00372

Esta patente está en explotación por Concentrados Costa S.A.

Guamis López, B.; Guamis García, B. (1986)

Procedimiento de fabricación de una bebida carbónica a base de vino y zumo de frutas

Patente núm. 86/00370

Guamis, B.; Mora, T. (1994)

Video de formación de personal para Beatrice Foods. Helados la Menorquina.

Depósito Legal: B-9834-94.

Inventores (p.o. de firma): Guamis López, B.; Quevedo Terré, J.M.; Trujillo Mesa, A.J.; Felipe Cuyàs, X.

Título: Producto líquido de origen vegetal como sustitutivo de la leche

N. de solicitud: P-200002859 .2002

País de prioridad: UE

Fecha de

prioridad:

Entidad titular: Inventores

Países a los que se ha extendido: U.E.

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Puig Aguilera, F; Salvà Transfiguración, V; Guamis López, B; Quevedo Terré, J.M.

Título: Método para la esterilización de conductos de descarga de receptáculos, y conjunto de dispositivos de descarga estéril correspondiente

N. de solicitud: P-200102168

País de prioridad: U.E.

Fecha de

prioridad:

Entidad titular: Pusa Pack, S.L.

Países a los que se ha extendido: U.E.

Empresa/s que la están explotando:

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

Centro:			
Localidad:	País	Fecha:	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

Centro:			
Localidad:	País	Fecha:	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

Ponencias en congresos internacionales

Guamis, B.

Ponencia en la mesa redonda sobre "Nuevos sistemas de tratamientos térmicos de alimentos y envasado aséptico".

III Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos.

Barcelona. 1991

Guamis, B.

High pressure effects on safety and processing aspects of raw goat and ewe's milk.

Minimal Processing of Foods

High Pressure Processing of Foods

6-9 noviembre de 1996, Colonia, Alemania.

Guamis, B.

Utilización de las altas presiones para la conservación de alimentos

IV Jornadas de calidad en la industria Alimentaria

II Jornadas Internacionales

ACTAE

Vitoria, 7-9 mayo de 1997

Guamis, B. (1999). "Application of high pressure treatment for cheese production". Congreso Internacional organizado por DG XII. European Commission y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC) sobre "Improved traditional foods for the next century", Valencia, España.

Guamis, B (1999). " High presure applications in milk treatment for cheese-making and accelerated ripening". XXXVII EHPRG Meeting of the European High Pressure Research Group. Montpellier, Francia.

Guamis B. (2000). Congreso "Santé et nouveaux produits laitiers". 6-11 marc, Annecy, Francia. "Nouvelles technologies appliqués a la technologie laitière"

Guamis B.

Utilización de alta presión en la conservación de alimentos.

Mesa redonda sobre "Tecnologías emergentes en alimentación"

VI Congreso Internacional de Ciencias Farmacéuticas

Barcelona 26-28 Marzo 2001

Guamis B.

"Tendências mundiais de produção e consumo dos produtos lacteis fermentados"

"Modernização de Angola: Contribuições das ciências sociais e humanas"

Universidade Agostinho Neto

Luanda 22 Noviembre 2004

Ponencias en jornadas y congresos nacionales

Guamis, B.

Producir leche de calidad. Objetivo 1993
Jornadas agropecuarias - Feria de la Ascensión.
Granollers, 21 de mayo de 1992

Guamis, B.

Equilibrio leche-cacao y estabilidad de los batidos. Problemas y soluciones.
III Jornadas Técnicas Hispanoamericanas Natra S.A.
Valencia. 1993.

Guamis, B.

Equilibrio leche-cacao y estabilidad de los batidos. Problemas y soluciones.
IV Jornadas Técnicas Hispanoamericanas Natra S.A.
Valencia. 1994.

Guamis, B.

Aplicaciones de altas presiones
Exposición de Ingredientes, aditivos y equipos de laboratorio para la industria española de la alimentación.
Barcelona. 11 al 13 de mayo de 1994

Guamis, B.

Conservación de alimentos por tratamientos térmicos y a altas presiones
V Congreso Farmacéutico de Alimentación
Platja d'Aro. 5, 6, 7 y 8 de junio de 1994

Guamis, B.

Nuevas tecnologías aplicadas a la ciencia de los alimentos
I Jornadas de la Asociación Catalana de Ciencias de la Alimentación
Instituto de Estudios Catalanes
21 de noviembre de 1995

Guamis, B.

Equilibrio leche-cacao y estabilidad de los batidos. Problemas y soluciones.
V Jornadas Técnicas Hispanoamericanas Natra S.A.
Valencia. 1995.

Guamis, B.

Utilización de los tratamientos por alta presión para la conservación de alimentos
Jornadas sobre Ingeniería de Alimentos
Centro de Referencia en Tecnología de los Alimentos de la Generalitat de Catalunya.
Barcelona, 21 y 22 de Marzo de 1996

Guamis, B.

Aplicaciones de las altas presiones en leche y productos lácteos de oveja y cabra.
Jornada Aplicaciones de Tratamientos por Alta Presión en la Industria Alimentaria.
Bellaterra, 18 de julio de 1996.

Guamis, B.

Utilización de los tratamientos por alta presión para la conservación de alimentos.
Curs d'Estiu de Viticultura i Enologia.
Escola d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili
Tarragona, 8-12 de julio de 1996.

Guamis, B.
Utilización de los tratamientos por alta presión para la conservación de alimentos.
EPPA'96
Barcelona, 1-3 de octubre de 1996

Guamis, B.
Altas Presiones en Industrias Lácteas.
II Curso sobre nuevas tecnologías en la industria láctea.
Lugo (Universidad de Santiago de Compostela), 16 i 17 d'Octubre de 1998

Guamis, B.
Innovación en la Industria Quesera.
III Symposium Texel para la Industria Alimentaria.
Madrid, 27 de Noviembre de 1998

Guamis, B.
Innovación en la Industria Láctea
Jornada sobre innovación tecnológica
Comité Nacional Lechero. Santander 1999

Guamis B.
"Nuevas tecnologías en la conservación y control en alimentos"
VII Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición.
Barcelona 28-29 de Septiembre del 2000

Guamis, B.
"Innovacions tecnològiques aplicades a la conservació d'aliments". Taula rodona organitzada per
l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació. 29-11-2000.

Guamis, B
. "Noves tecnologies i indústria alimentària". Workshop del Forum "Ciència, tecnologia i empresa: una
visió pel segle XXI". 20-1-2000.

Guamis B.
"Aplicación de altas presiones en leche y productos lácteos"
III Congreso iberoamericano de Ingeniería de alimentos.
Valencia Marzo 2001

Guamis, B.
"Aplicación de la alta presión a la conservación de alimentos"
Ciclo de conferencias sobre "Alta presión, ¿una nueva ciencia? De la síntesis del diamante a la
transformación de alimentos."
Fundación Marcelino Botín. Santander 2001.

Guamis, B.
"Tecnologías Emergentes en Alimentación: Utilización de Alta Presión en Conservación de Alimentos"
VI Congreso Internacional de Ciencias Farmacéuticas
Palacio de Congresos de Cataluña. Barcelona 2001.

Guamis, B.
"Adaptación del sistema APPCC a las producciones artesanas"
Jornadas Nacionales del Queso Artesano
Cangas de Onís. 5, 6 Abril 2003

Guamis, B.

“Aplicaciones de las altas presiones en la industria alimentaria”

III Jornadas técnicas sobre industrias agroalimentarias. Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos.

Palencia. 5 y 6 de Octubre 2004

Guamis, B.

“Ultra Alta Presión Homogenización. Nace una nueva Tecnología”

Decimooctavas Jornadas Lactológicas

Barcelona. 3 de Noviembre 2004

Guamis, B.

“Equipos Industriales de Altas Presiones para el Tratamiento de Alimentos”.

CYtalia XI: Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Madrid, 1 de Abril 2006

Guamis, B.

“Equipos industriales de altas presiones para el tratamiento de alimentos” .La realidad actual.

III Escuela de Altas Presiones

CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España

2-6 Julio de 2007

Comunicaciones a congresos

1980 Garay, E.; Guamis, B.; Ibáñez, J.F.; Climent, I.; Huerta, T.; Investigación del contenido bacteriológico en leches crudas refrigeradas españolas. II Reunión Científica de Microbiología de Alimentos.

Valencia.

1980 Garay, E.; Ibáñez, J.F.; Guamis, B.; Modificación de los valores de EST de la leche detectados mediante el sistema mini-irma en función del tratamiento aplicado. II Reunión Científica de Microbiología de Alimentos.

Valencia.

1980 Ibáñez, J.F.; Guamis, B.; Garay, E.; Evaluación de la eficacia del método de los electrodos específicos para la determinación del sodio en la leche. II Reunión Científica de Microbiología de Alimentos.

Valencia.

1981 Ibáñez, J.F.; Climent, I.; Guamis, B.; Yeast in refrigerated spanish raw milks. VII International Specialized Symposium on Yeast.

Valencia.

1981 Guamis, B.; Climent, I.; Ibáñez, J.F.; Garay, E.; Caracterización de la flora psicrotrofa en leches crudas españolas. VIII Congreso Nacional de Microbiología.

Madrid.

1981 Climent, I.; Ibáñez, J.F.; Guamis, B.; Garay, E.; Aspectos bacteriológicos de leches del área de Valencia en relación con los resultados del California mastitis test y otros parámetros físico-químicos. VIII Congreso Nacional de Microbiología.

Madrid.

1983 Guamis, B.; Garay, E.; Ibáñez, J.F.; Uruburu, F.; Estudio de la actividad caseolítica de microorganismos psicrotrofos mediante electroforesis en gel de poliacrilamida. II Reunión Científica de Microbiología Industrial.

Sevilla.

1985 Guamis, B.; Garay, E. Seguimiento mediante PAGE de la proteólisis en leche causada por mezclas enzimáticas de 5 cepas microbianas psicrotrofas seleccionadas de leches crudas refrigeradas españolas. X Congreso Nacional de Microbiología. Valencia.

1985 Guamis, B.; Garay, E.; Tratamientos térmicos previos al proceso UHT en leches destinadas a conseguir la inactivación de las proteasas microbianas. X Congreso Nacional de Microbiología. Valencia.

1986 Carretero, C.; Mor-Mur, M.; Pla, R.; Guamis, B.; Caracterización de Cuajos de Distintos Orígenes en la Fabricación de Queso de Oveja. II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Barcelona.

1986 Pla, R.; Carretero, C.; Mor-Mur, M.; Guamis, B.; Estudio de la degradación producida por α -amilasas sobre el almidón de Cyperus sculentus. II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Barcelona.

1986 Pla R.; Carretero C.; Mor-mur M.; Guamis B.; Inhibición de bacterias psicrotrofas, aisladas de leche cruda refrigerada, mediante cepas lácticas. III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Barcelona.

1987 Huerta, T.; Hernández, J.; Guamis, B.; Hernández, E.; Relationships between microbiological and physico-chemical parameters in dry salted spanish ham. II Congreso Mundial de Tecnología de los alimentos. Barcelona.

1991 Mor-Mur M.; Pla, R.; Carretero C.; Guamis B.; Comparación de la actividad de fermentos utilizadas en la elaboración de quesos de coagulación mixta. III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Barcelona.

1991 Carretero C.; Mor-Mur M.; Pla R.; Guamis B.; Influencia de la temperatura en los procesos proteolíticos implicados en la maduración del queso de cabra III Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos. Barcelona.

1992 Sendra, E.; Mor-Mur, M.; Pla, R.; Carretero, C.; Guamis, B.; Freezing of Sheep's milk Curds. Fifth International Symposium on Properties of Water. Peñíscola. 8-14 noviembre 1992.

1995 Pla, R.; Mor-Mur, M.; Ferragut, V.; Capellas, M.; Felipe, X.; Gervilla, R.; Guamis, B.; Effect of high pressure treatments at 2°C. in milk and dairy products. European Symposium. Effects of High Pressure on Foods. Montpellier (Francia) 16-17 febrero 1995.

1996 Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Miranda, G.; Lebars, D.; Delacroix-Buchet, A.; Purificación a escala preparativa de la α s1-caseína caprina (variantes genéticas A y F) por cromatografía líquida rápida de proteínas. 8ª Jornadas de Análisis Instrumental. Barcelona, 22-25 octubre 1996.

**1996 Minimal Processing of Foods
High Pressure Processing of Foods
6-9 noviembre de 1996, Colonia, Alemania.**

Gervilla, R.; Ponce, E.; Felix, X.; Ferragut, V.; B. Guamis; "Effect of high hydrostatic pressure on different microorganisms inoculated into ewe's milk"

Ponce, E.; Pla, R.; Capellas, M.; Gervilla, R.; B. Guamis; "Texture and microstructure of egg gels formed under high hydrostatic pressure at low temperature"

1996 Felipe, X.; Gervilla, R.; Pla, R.; Guamis, B. y Law, A.J.R.; Fraccionamiento de las proteínas séricas de la leche de cabra por permeación en gel en FPLC a escala preparativa. 8as Jornadas de análisis instrumental. Barcelona, Octubre, 1996

1997 Yuste, J.; Mor-Mur, M.; Capellas, M.; Ponce, E.; Pla, R. and Guamis, B. Texture changes of high pressure-treated sausages made with mechanically recovered poultry meat. European poultry meat and egg quality symposia. Poznann. Septiembre 97.

1997 Ponce, E.; Pla, R.; Mor-Mur, M.; Yuste, J. and Guamis, B.; Effect of high hydrostatic pressure on different microorganisms inoculated in liquid whole egg. European poultry meat and egg quality symposia. Poznann. (Poland) Septiembren 97.

1997 Ponce, E.; Saldo, J.; Capellas, M.; Pla, R.; Guamis, B.; Effect of high hydrostatic pressure in the stability of mayonnaise. Chemistry, food science, geochemistry & geophysics at high pressures. Reading (UK). Septiembre 97

1997 Ponce, E.; Pla, R.; Capellas, M.; Mor-Mur, M.; Guamis, B.; Inactivación de Salmonella enteritidis inoculada en huevo líquido mediante alta presión hidrostática. XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología. Barcelona. Julio 1997

**1998 Hig Pressure Bioscience and Biotechnology
Heidelberg (Alemania)
30.08.98-04.09.98**

Trujillo A.J.; Royo C.; Ferragut V.; Guamis B.; Influence of pressurization on goat milk and cheese composition and yield

Trujillo A.J.; Royo C.; Ferragut V.; Guamis B.; Maturation profiles of goat cheese produced from high pressure-treated milk

Sendra E.; Saldo J.; Guamis B.; Goat's milk cheese accelerated ripening. Composition indexes

Ponce E.; Beltrán E.; Sendra E.; Mor-Mur M.; Guamis B; Pla R.; Development pressure of cream caramel by high hydrostatic pressure at low temperature

1999 Buffa, M.; Trujillo, A.J.; Royo, C.; Guamis, B.; "Changes in chemical and microbiological characteristics of goat cheese made from raw, pasteurized or high-pressure treated milk". XXXVII EHPRG Meeting of the European High Pressure Research Group. Montpellier, Francia.

1999 Buffa, M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.. "Rennet coagulation properties of raw, pasteurized and pressure-treated milk". European Conference on "Emerging Food Science and Technology". Tampere, Finlandia.

1999 Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Sendra, E.; Buffa, M.; Saldo, J.. " High pressure applications in milk treatment for cheese-making and accelerated ripening". XXXVII EHPRG Meeting of the European High Pressure Research Group
Montpellier, Francia.

1999 Pavia, M.; Trujillo, Sendra, E.; A.J.; Guamis, B. y Ferragut, V.; Application of a new salting method to Manchego-type cheese manufacture. Influence on cheese lipolysis. Proceedings of the International Congress of Improved Traditional Foods for the Next Century, pag. 409-412, Ed. F. Toldrà, D. Ramón and J. L. Navarro.
Valencia

1999 Pavia, M.; Trujillo, A.J.; Sendra, E.; Guamis, B.; Ferragut, V. "Application of a new salting method to Manchego-type cheese manufacture. Influence on cheese lipolysis". Congreso Internacional organizado por DG XII. European Commission y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC) sobre "Improved traditional foods for the next century",
Valencia, España.

1999 Trujillo, A.J.; Buffa, M.; Gervilla, R.; Felipe, X.; Sendra, E.; Saldo, J.; Ferragut, V.; Capellas, M.; Guamis, B.; "Application of high pressure treatment for cheese production". Congreso Internacional organizado por DG XII. European Commission y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC) sobre "Improved traditional foods for the next century",
Valencia, España.

1999 Trujillo, A.J.; López, M.B.; Laencina, J.; Guamis, B. (1999). "Proteolytic activity of fermentation-produced chymosins on caseins". VIII Meeting on Industrial Applications of Enzymes.
Barcelona, España.

1999 J. Yuste, M. Mor-Mur, B. Guamis i R. Pla. "Combination of high pressure with nisin or lysozyme to further process mechanically recovered poultry meat". XXXVII meeting de l'European High Pressure Research Group. Montpellier (França), 9-11 de setembre

1999 J. Yuste, M. Mor-Mur, M. Capellas, B. Guamis i R. Pla. "Modificaciones del color de salchichas de carne de ave tratadas por alta presión hidrostática". V Congrés nacional de color
Terrassa, 9-11 de juny.

2000 Saldo, J.; Buffa, M.; Capellas, M.; Sendra, E.; Trujillo, A.J. i Guamis, B. "Changes in water binding in high-pressure treated cheese, measured by TGA", 2000 IFT Annual Meeting. 11-14. Juny
Dallas, USA.

2001 Buffa, Martín; Guamis, Buenaventura; Pavía, Marta; Trujillo, Antonio J.; Lipolysis of cheese made from heated or pressure-treated milk.. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Valencia 11-15 de Març

2001 Buffa, Martín; Trujillo, Antonio J.; Pavía, Marta; Guamis, Buenaventura; Texture characteristics of fresh cheese made from high-pressure-treated goat milk. XXXIX EHPRG Meeting of the European High Pressure Research Group
Santander 16-19 de setembre

2001 Capellas, Marta; Mor-Mur, Montserrat; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; High pressure treatment of fresh goat's milk cheese (Mató). Texture and colour changes. III Congresolberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Valencia 11-15 de Març

2001 Daoudi, Lamy; Trujillo, Antonio J.; Guamis, Buenaventura,; Application of high-pressure treatment for preservation of white grape juice. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Valencia 11-15 de Març

2001 Daoudi, Lamy; Trujillo, Antonio, J.; Guamis, Buenaventura,;High-pressure treatment of vegetable soup: Inactivation of pectin methyl esterase, polyphenoloxidase and peroxidase IX Meeting on Industrial Applications of Enzymes
Barcelona 28-29 de Novembre

2001 Doudi, Lamy; Quevedo, Joan M.; Trujillo, Antonio J.; Capdevila, F.; Barta, E.; Mínguez, Santiago; Guamis, Buenaventura; Effect of high pressure treatment on sensory quality of white grape juice.XXXIX EHPRG Meeting of the European High Pressure Research Group
Santander 16-19 de setembre de 2001

2001 Ferragut, Victoria; Buffa, Martín; Guamis, Buenaventura; Trujillo, Antonio J.; Aplicación de las altas presiones en la fabricación de queso. I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Granada 30 de Maig a 1 de Juny

2001 Guamis, Buenaventura; Mesa redonda sobre "Tecnologías Emergentes en Alimentación"
VI Congreso Internacional de Ciencias Farmaceuticas
Barcelona 26-28 de Mayo

2001 Mor-Mur, Montserrat; Raszl, Simone M.; Yuste, Josep; Guamis, Buenaventura; Color de la carne de pollo tratada por alta presión: análisis sensorial e instrumental. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.
Valencia 11-15 de Març

2001 Saldo, Jordi; Fernandez, Avelina; Sendra, Esther; Butz, Peter; Koller, W.D.; Tauscher, B.; Guamis, Buenaventura,; Lipolysis in high pressure treated goat cheese . European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods
Berlin 5-7 de Desembre

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Textural changes during goat's cheese ripening . III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Berlin 11-15 de Març

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Textural characteristics of sliced cheese. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos
Valencia 11-15 de Març

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Cheese treated by high pressure in an early stage of ripening. Changes in textural attributes. International Animal Agriculture and Food Science Conference
Indianápolis 24-28 de Juliol

2001 Saldo, Jordi; Sendra, Esther; Guamis, Buenaventura; Colour changes during ripening of high pressure treated hard goat's cheese. XXXIX European HPRG meeting
Santander 16-19 de Setembre

2001 Sendra, Esther; Pons, José; Saldo, Jordi; Pla, Reyes; Mor-Mur, Montserrat; Guamis, Buenaventura Effect of long term storage on Manchego type proteolysis. International Animal Agriculture and Food Science Conference
Indianapolis 24-28 de Juliol

2001 Trujillo, Antonio J.; Buffa, Martín; Casals, I.; Fernández, P.; Guamis, Buenaventura; Proteolysis in goat cheese made from raw, heated or pressure-treated milk. European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods. Berlin 5-7 de Diciembre

2002 Buffa, M., Guamis, B., Saldo, J., Trespalacios, P. y Trujillo, A.J.; Organic Acids Content of Cheese Made From High-Pressure-Treated Goat Milk. High Pressure Bioscience and Biotechnology., Dortmund, Alemania. 16 al 19 de Septiembre

2002 Daoudi, L.; Trujillo, A.J.; Guamis, B.; Preservation Of Gazpacho Quality Under High Pressure Treatment 40 International Conference on high Pressure Science and Technology. Edimburgo 4-7 de septiembre

2002 De Lamo Castellví, S.; Capellas Puig, M.; Roig, Sagués, A.X.; Hernández Herrero, M.; Guamis López, B.; Efecto de las Altas presiones hidrostáticas en diferentes cepas de Yersinia enterocolitica inoculadas en leche desnatada. XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Bilbao. 17 al 19 de septiembre

2002 De Lamo S.; Capellas M.; Roig A. X.; Hernández M. M.; Guamis B.; Effect of high hydrostatic pressure in Yersinia enterocolitica strains inoculated in skimmed milk. XIII Congreso de Microbiología Alimentaria, Sociedad Española de Microbiología Bilbao 17-19 Septiembre

2002 Guamis, B. y Pla, R. Application of high pressure to dairy and egg. "Emerging Technologies for the Food Industry Madrid marzo

2002 Juan, B.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trespalacios, P.; Trujillo, A.J.; Characteristics of high-pressure-treated cheeses made from ewe milk. High Pressure Bioscience and Biotechnology (HPBB-2002) Dortmund, Alemania 16-19 Septiembre

2002 Juan, B.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trespalacios, M.P.; Trujillo, A.J.; Characteristics of high-pressure-treated cheeses made from ewe milk. High Pressure Bioscience and Biotechnology Dortmund, Alemania. 16 al 19 de Septiembre

2002 López, T.; Roig, A.X.; Capellas, M.; Hernández, M.; Guamis, B; Evaluation of the importance of HHP germinative cycles for destruction of Bacillus cereus spores in miniature cheeses. 40th European High-Pressure Research Group Meeting. Edimburgo (Reino Unido) 4 al 7 de septiembre

2002 López, T.; Roig, A.X.; Trujillo, A.J., M.; Hernández, M.; Guamis, B. Valorización de la alta presión hidrostática frente a Bacillus cereus en quesos modelo de leche cruda de vaca XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Bilbao. 17 al 19 de septiembre.

2002 Puig, A., Bartra, E., Vilavella, M., Daoudi, L., Guamis, B. y Mínguez, S.; Estabilización Microbiológica y Bioquímica de Vinos Mediante La Aplicación de Las Altas Presiones el III Meeting internacional del Vino (Logroño) Mayo

2002 Puig, A.; Vilavella, M.; Daoudi, L., Guamis, B. y Mínguez, S.; Estabilización Microbiológica y Bioquímica de Vinos Por Aplicación de La Técnica de Altas Presiones Bratislava Junio.

2002 Yuste, Josep; Pla, Reyes; Llorens, Sònia; Guamis, Buenaventura; Mor-Mur, Montserrat.; Barosensibilidad de Escherichia coli y Yersinia enterocolitica en productos avícolas. 2n Congrés espanyol d'enginyeria d'aliments. Lleida 18-20 de setembre

2003 López, T.J.; Roig, A.X.; De Lamo, S.; Capellas, M.; Guamis, B.; Inactivation of Staphylococcus aureus CECT 976 in model cheeses by high hydrostatic pressure. II National Congress of Food Science and Technology Orihuela, Spain

2003 Yuste, J.; M. Capellas, S. De Lamo, T. J. López-Pedemonte, A. X. Roig-Sagués, R. Pla, B. Guamis y M. Mor-Mur.; Aplicación de altas presiones en alimentos: aspectos microbiológicos. Combinación con otros métodos físicos y químicos. III seminario internacional FUNDISA (Fundación Ibérica para la Seguridad Alimentaria) Madrid 8-9 de octubre

2004 De Lamo S.; Capellas M.; Roig A. X.; López-Pedemonte T.; Hernandez M.; Guamis B.; Effect of high hydrostatic pressure on Escherichia coli O157:H7 in model cheese. 2nd Central European Congress of Food Budapest, Hungría 26-28 Abril

2004 De Lamo S.; Roig A. X.; Capellas M.; Hernandez M.; López-Pedemonte T.; Guamis B.; Effect of high hydrostatic pressure on Yersinia enterocolitica strains in model cheese Proceedings of International Congress on Engineering and Food Montpellier, Francia 7-11 Marzo

2004 Juan, B.; Buffa, M.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.; Texture characteristics of high-pressure-treated cheeses made from ewe's milk. International Congress on Engineering and Food (ICEF9) Montpellier (Francia) 7-11 marzo

2004 López-Pedemonte, T.; Roig-Sagués, A.X.; De Lamo, S.; Guamis, B.; High hydrostatic pressure inactivation of Listeria monocytogenes in model cheeses CEFOOD Congress. 2nd Central European Congress on Food. Budapest, Hungría 26-28 Abril

2004 Bríñez, W.J.; Roig Sagués, A.X.; Hernández, M.M.; Guamis, B. Eficacia bactericida del ácido peracético contra cepas patógenas y no patógenas de Escherichia coli y Listeria spp. en presencia de materia orgánica. X congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Madrid.

2004 López-Pedemonte, T.; Roig-Sagués, A.X.; Hernández, M.; De Lamo, S.; Capellas, M.; Guamis, B.; Decrease of counts of Staphylococcus aureus CECT 4013 in model cheeses after high hydrostatic pressure treatment. ICEF9. International Congress on Engineering and Food Montpellier, Francia 7-11 Marzo

2005 Trujillo, A.J.; Jaramillo, D.P.; Serra, M. Zamora, A.; Guamis, B.; Ferragut, V.; Effects of ultra-high pressure homogenization on cheesemaking Trends in High Pressure Protein Sciences Montpellier 1-3 septiembre

2006 Bríñez, W. J.; Montealegre, P.; Hernández-Herrero, M.; López-Pedemonte, T.; Guamis-López, B. and Roig-Sagués, A. X.; Effects of ultra high pressure homogenization on Mycobacterium smegmatis inoculated into milk. IFT-EFFoST, Workshop on Applications of Novel Technologies in Food and Biotechnology Cork, Irlanda 11 - 13 Septiembre

2006 Bríñez, W.J.; Velázquez, R.; López-Pedemonte, T.; Guamis-López, B.; Hernández-Herrero, M.M.; Roig-Sagués, A.X. Effects of ultra high pressure homogenization on Listeria monocytogenes inoculated into grape and orange juices AFETECH: The 1st Applied Food Emerging Technologies Workshop Barcelona, España 5-7 julio

2006 Jaramillo, D.; García, T.; Guamis, B.; Rodríguez, M.; Trujillo, A.J.; Effect of the inclusion of citrus surplus in the diet of lactating ewes on the cheesemaking properties of milk. Sustainability of the agri-food chain 2006 Effost Annual Meeting
The Hague, The Netherlands 7-9 Noviembre

2006 Juan, B.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trujillo, A.J.; The effect of high-pressure treatment on the sensorial characteristics of ewe milk cheeses Applied and Food Emerging Technologies Workshop
Barcelona 5-7 Julio

2006 López-Pedemonte, T.; Briñez, W. J; Roig-Sagués, A. and Guamis, B.; Fate of Staphylococcus aureus in cheese made from inoculated milk treated by ultra high pressure homogenization with or without further high hydrostatic pressure treatment. FOOD MICRO 2006: International ICFMH Symposium, food safety and food biotechnology: Diversity and global impact.
Bologna, Italia 29 Agosto - 2 Septiembre

2006 Pereda, J., Ferragut, V., Quevedo, J. M., Guamis, B., Trujillo, A J.; Effects of Ultra High Pressure Homogenization on natural occurring microorganisms in bovine milk. 13th World Congress of food Science and Technology
Nantes, Francia 17-21 Septiembre

2006 Pereda, J.; Ferragut, V.; Guamis, B.; Trujillo, A.; Efectos de la homogenización a ultra alta presión sobre la vida útil microbiana y físico-química de la leche de vaca. XXII GTEMCAL-EXPOAVIGA
Barcelona, España 17-20 Octubre

2006 Pereda, J.; Ferragut, V.; Jaramillo, P.; Guamis, B.; Trujillo, A.; Effects of Ultra High Pressure Homogenization on microbial shelf-life as an alternative to heat pasteurization. AFE-Tech-1st Workshop: Applied Food Emerging Technologies.
Barcelona, España 5-7 Julio

2006 Serra, M., Trujillo, A.J., Quevedo, J.M., Guamis, V. and Ferragut, V.; Aptitude to acid coagulation of cows' milk treated by ultra high pressure homogenisation and its suitability for yogurt production 1st AFE-Tech Workshop in New Technologies in Food Processing
Barcelona 5-7 Julio

2006 Velazquez, R.; Briñez, W. J. ; López-Pedemonte, T.; Guamis-López, B., Hernández-Herrero, M. and Roig-Sagués, A. X.; Effects of the ultra high pressure homogenization on Listeria monocytogenes inoculated into fruit juice. AFETech -Workshop on Applied and Emerging Food Technologies
Barcelona, España 5-7 Julio

2006 Zamora, A.; Ferragut, V.; Guamis B.; Trujillo, A.J.; Effects of ultra-high pressure homogenisation on the rennet coagulation properties of milk Food is Life - 13th World Congress of Food Science & Technology (IUFOST) 63
Nantes, Francia 17-21 Septiembre

2006 Zamora, A.; Ferragut, V.; Quevedo, J.M; Guamis B.; Trujillo, T.; Rennet coagulation properties of whole bovine milk treated by ultra-high pressure homogenisation AFE-Tech - 1st Workshop - Applied Food Emerging Technologies 24
Barcelona, España 5-7 Julio

2007 Ferragut, V.; Cruz, N.; Serra, M.; Guamis, B.; Trujillo, A. J. Aplicación de la tecnología de ultra alta presión de homogeneización para la elaboración de productos fermentados de leche de vaca y licuado de soja IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 384
Tenerife, España 13-15 Junio Universidad de La Laguna

- 2007 Jaramillo, D.P.; Guamis, B.; Rodríguez, M.; Trujillo, A.J. Effect of the inclusion of artichoke silage in the diet of lactating ewes on the cheesemaking properties of milk the industry. Food/Ehedg Joint Conference. ND Lisboa, Portugal 14-16 Noviembre
- 2007 Miñarro, B; Normahomed, I; Capellas, M; guamis, B Development of gluten free breads (poster) 1º Studies Meeting: health and chemistry, focus on food allergens IQS (Barcelona) 22-nov
- 2007 Pereda, J., Ferragut, V., Quevedo, J. M., Guamis, B., Trujillo, A J. Effects of Ultra-High Pressure Homogenization on Microbial and Physico-chemical Shelf-life of Milk. European Congress of Chemical Engineerong (ECCE-6) Copenhagen, Dinamarca 16 -20 Septiembre
- 2007 Pereda, J.; Ferragut, V.; Guamis, B.;Trujillo, A. Characterization of flavour volatile compounds in ultra high pressure homogenized milk 5th NIZO Dairy Conference: Prospects for flavour formation and perception Papendal, Holanda 13-15 Junio
- 2007 Pereda, J.; Ferragut, V.; Guamis, B.;Trujillo, A. Efectos de la homogenización a ultra alta presión sobre la vida útil microbiana y físico-química de la leche de vaca. IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Tenerife, España 13-15 Junio
- 2007 Ferragut, V.; B. Guamis; Trujillo, A. J. Ultra Alta Presión de homogeneización: una tecnología emergente IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Tenerife, (España) 13-15 Junio
- 2007 Guamis, B. Equipos industriales de altas presiones para el tratamiento de alimentos III Escuela de Altas Presiones CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España 2-6 Julio de 2007
- 2007 Guamis, B. The role of universities in agro-alimentary development FAO 34th Conference (Development in the Agro-Alimentary Sector) FAO, Rome (Italia) 17-24 Noviembre
- 2007 Jaramillo, D.P.; Buffa, M.; Rodríguez, M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J. Efecto de la inclusión de ensilado de alcachofa en la dieta de ovejas lactantes sobre las características físico-químicas y sensoriales de queso madurado SEOC-Zamora Zamora-España 19-21 Septiembre
- 2007 Serra, M.; Trujillo, A.J.; Guamis, B. and Ferragut, V. Evolution of acid gels from milk treated by ultra-high pressure homogenization Eurpean Congress of Chemica Engineering: Innovations in Food Technology Meeting on High Pressure Food Science Copenhage, Dinamarca 18-21 Septiembre

Tesis Doctorales dirigidas

Título:

Doctorando:
Universidad:
Facultad / Escuela:
Fecha:

Título:

Doctorando:
Universidad:
Facultad / Escuela:
Fecha:

Estudio de la maduración y caracterización fisico-química del queso de leche de cabra "Cendrat" del Montsec.

Carmen Carretero Romay
Universidad Autónoma Barcelona
Facultad de Veterinaria
Calificación Apto *Cum Laude*
Dirigida por Buenaventura Guamis López
25/2/91

Caracterización e inhibición de la flora microtrófica de leche de oveja refrigerada.

Reyes Pla Soler
Universidad Autónoma Barcelona
Facultad de Veterinaria
Calificación Apto *Cum Laude*
Dirigida por Buenaventura Guamis López
12/7/91

Caracterización microbiológica del queso de leche de cabra "Cendrat" del Montsec.

Montserrat Mor-Mur i Francesch
Universidad Autónoma Barcelona
Facultad de Veterinaria
Calificación Apto *Cum Laude*
Dirigida por Buenaventura Guamis López
28/10/91

Aplicación de la alta presión hidrostática en mató (queso fresco de cabra)-

Marta Capellas Puig
Universidad Autónoma Barcelona
Facultad de Veterinaria
Calificación Excelente *Cum Laude*
Dirigida por Buenaventura Guamis López y Montserrat Mor-Mur i Francesch
27/02/98

Estudi del tractament tèrmic i per alta pressió en proteïnes i estructures proteiques de la llet de cabra”.

Xavier Felipe Cuyàs.

Universitat Autònoma de Barcelona

Facultat de Veterinària.

Calificació: Excel.lent *Cum laude*.

Dirigit per Buenaventura Guamis López i Reyes Pla Soler

12/12/2000.

Estudio de los Tratamientos por Alta Presión Hidrostática en la Leche de Oveja

Ramón Gervilla Fernández

Universidad Autónoma de Barcelona

Facultad de Veterinaria

Calificación Excelente *Cum Laude*.

Dirigida por Buenaventura Guamis López y Victoria Ferragut Pérez

15/06/2001

Cambios en las características de un queso de leche de cabra sometido a alta presión hidrostática.

Aceleración de la maduración.

Jordi Saldo Periago

Universidad Autónoma de Barcelona

Facultad de Veterinaria

Calificación Excelente *Cum laude*

Dirigida por Buenaventura Guamis López y Ester Sendra Nadal

10/10/2002

Aplicación de las Altas Presiones Hidrostáticas en la Elaboración de Queso de Cabra

Martín Nicolás Buffa

Universidad de Barcelona

Facultad de Veterinaria

Calificación Excelente *Cum Laude*

Dirigida por Buenaventura Guamis López y Antonio José Trujillo Mesa

23-07-2003

Estudio de adecuación de cepas lácticas autóctonas aisladas de leche cruda de oveja guirra para la elaboración de queso.

Joaquín Morais

Facultad de Veterinaria

Calificación Excelente *Cum Laude*

Dirigida por Buenaventura Guamis López y Martin N. Buffa Dunat

27-05-2004

Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre el gazpacho y zumo de uva

Lamy Daoudi

Facultad de Veterinaria

Calificación Excelente *Cum Laude*

Dirigida por Buenaventura Guamis López y Antonio José Trujillo Mesa

3-Nov-2004

Evaluation of high pressure inactivation of Gram-positive microorganisms inoculated in milk and model cheese

Tomás Julio López Pedemonte

CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España.

Directores: Buenaventura Guamis; Artur X. Roig

Calificación: Excelente Cum Laude

04/12/2006

Estudio de la inactivación por ultra alta presión de homogeneización de microorganismos en alimentos líquidos. Valoración de los procesos de limpieza y desinfección del equipo.

Wilfido J. Briñez

CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España.

Directores: Buenaventura Guamis; Artur X. Roig

Calificación: Excelente Cum Laude

10/03/2006

TESINAS DE MÁSTER

Efecto de la utilización de la grasa by-pass para la alimentación del ganado ovino manchego, sobre las características del queso en sus diferentes etapas de maduración

Sra. Piedad Constanza Ciro Basto

Máster en Nutrición y Ciencias de los Alimentos

22.12.1992

Localización de los puntos críticos, susceptibles de contaminación, en la fabricación de pastas de frutos secos.

Sra. Montserrat Capdepadrós.

Máster en Nutrición y Ciencias de los Alimentos

22.12.1994

2007 Natàlia Nicolau i Villellas Estudio de las queserías y quesos de la AQAE
CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España B. Guamis y M. Buffa
Sobresaliente Master oficial Recerca

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Participación en comités y representaciones internacionales

Título del Comité:

Entidad de la que depende:

Tema:

Fecha:

Título del Comité:

Entidad de la que depende:

Tema:

Fecha:

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Experiencia en organización de actividades de I+D
Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

1996 Guamis, B.; Aplicaciones de tratamientos por altas presiones en la industria alimentaria. CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España. 18/07/1996

2001 Comité Organizador del XXXIX European High Pressure Research Group Meeting on Advances on High Pressure Research (EHPRG'39). Santander, 16-19 Septiembre 2001
Guest Editors Vol 22 High Pressure Research

2004 Guamis, B.; Gervilla, R. XVII Jornadas lactológicas. CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España 3 Noviembre 2004

2005 Guamis, B.; Gervilla, R. I Curs de formació de tast de formatges. CERPTA, Fac. Veterinaria, UAB, Bellaterra, España 15 Julio 2005

2005 Guamis, B.; Gervilla, R. Presentación del nuevo Centro Tecnológico y presentación del nuevo método de conservación de alimentos líquidos UHPH Hotel Campus UAB, Bellaterra. 7 de junio de 2005

2006 López, T.; Gervilla, R.; Buffa, M.; Quevedo, J.M.; Ferragut, V.; Trujillo, A.J.; Hernández, M.; Mínguez, S.J.; Roig, A.X.; Guamis, B.; 1st AFE-Tech Workshop in New Technologies in Food Processing. Barcelona (Casa Convalescencia).
5-7 Julio

2006 Normahomed, I.; Miñarro, B.; Guamis, B.; Presentación de avances en desarrollos de pan sin gluten Casa Convalescencia; c/ Sant Antoni María Claret, 171 Barcelona. 14 Diciembre 2006

2007 Normahomed, I.; Miñarro, B.; Guamis, B.; El Gluten en el Siglo XXI. CERPTA, Rectorado, UAB. 13 Abril 2007

2007 Asesor de la exposición "Apropat a la Ciencia" en el Palau Rubert.
Dirección General de Difusión Corporativa
Generalitat de Catalunya. Departament de Presidencia

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

Título: creación y Dirección de un Centro de Investigación en la Universidad Autónoma e Barcelona. 1995. CERPTA.

Tipo de actividad: Coordinador del proyecto y Director del Centro

Fecha: 1995

Título: "Development and Optimization of a Continuous Ultra High Pressure Homogeniser for Application on Milks and Vegetable Milks"

Commission of the European Communities

Proyecto COOP-CT-2004. 512626

2004-2006

Tipo de actividad: Coordinador del proyecto

Fecha: Nov 2004

Título: Creación de un Centro Tecnológico sobre Nutrición y Tecnología entre la Universidad de Barcelona y la Universidad Autónoma de Barcelona. NUTEC.

Tipo de actividad: Coordinador

Fecha: Junio 2007

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

Responsabilidades académicas

Responsabilidades ejercidas con anterioridad:

- Coordinador de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde su implantación hasta 1994.
- Profesor responsable de las asignaturas de Tecnología de los Alimentos, Bioquímica de los Alimentos y Ciencia y - - Tecnología de los productos de la Pesca
- Secretario del departamento de Patología y Producción Animales
- Representante del Área de Tecnología de los Alimentos en el Departamento de Patología y Producción Animales
- Representante de la Unidad de Producción Animal el Departamento de Patología y Producción Animales
- Coordinador de los Programas ERASMUS: UK-0072 (intercambio de profesores y alumnos) y UK-0073 (organización de cursos intensivos)

Responsabilidades vigentes:

- Profesor responsable de la asignatura de Ciencia y Tecnología de la leche de la Licenciatura de Veterinaria.
- Profesor responsable de las asignaturas de Ciencia y Tecnología de la leche, Procesos en la Industria Alimentaria, e Industrias Alimentarias de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Profesor responsable de la asignatura de doctorado Investigación y Desarrollo de Nuevos Productos

Comisiones de Plan de Estudios

- Miembro de la Comisión de Elaboración del Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Autónoma de Barcelona (1991-1993)

Organización de cursos

- Coordinador del Curso Interuniversitario de Doctorado "Nutrición, Tecnología e Higiene de los Alimentos" hasta 1993
- Coordinador del Master Interuniversitario "Nutrición y Ciencias de los Alimentos" (1990-1992 y 1992-1994)
- Co-organizador del Curso "Análisis en Tecnología de los Alimentos". ICE (UAB)-Fondo Social Europeo. Octubre-noviembre 1988
- Miembro de la comisión del Master Interuniversitario (UB-UAB) sobre "Seguridad Alimentaria". 2007

Miembro de Asociaciones científicas o profesionales

- Sociedad Española de Microbiología, núm. 898
- Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.
- Seleccionado por la Direcció General de la Recerca de la Generalitat de Catalunya, como experto de la comunidad científica para realizar la evaluación científico-técnica de las solicitudes presentadas a concurso sobre "Becas para la investigación en el extranjero y de cooperación internacional"
- Recensor de las Revistas:
 - Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 - Journal of Food Science

Cargos de representación

Cargos ocupados anteriormente:

- Miembro de la Comisión de Industrias Agroalimentarias. Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Barcelona

Cargos vigentes:

- Evaluador Externo de titulaciones. Consejo de Universidades. Ministerio de Educación y Ciencia

- Miembro del Consejo de Dirección del "Centre de Referencia en tecnologia dels Aliments". CeRTA .Generalitat de Catalunya -

- Miembro de la "Xarxa de Centres de Innovació Tecnològica" XiT del CIDEM. Generalitat de Catalunya.

- Representante del Area de Tecnología de los Alimentos en el Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos.

.Miembro del comité de Expertos del Departamento de Certificación Acreditada de Det Norske Veritas Classification As-España

Representante de la Universitat Autònoma de Barcelona en el patronato de la Fundació Triptolemos. 2005

Representante de la Universidad Autónoma de Barcelona en la comisión para estudios de cooperación en la Fundación Cultura de Paz. 2007

Presidente del Comité de Partes de la empresa de certificación acreditada DNV. 2008

