

María Amparo Tárrega Guillem

Doctora en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia (España).

En la actualidad trabaja como Investigadora en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC en Valencia, España. Ha realizado estancias en centros de prestigio internacional como la Universidad de Cornell en Estados Unidos y ha trabajado durante dos años en el Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (INRA) en Dijon, Francia que es un centro de excelencia en el estudio de la química del aroma de los alimentos.

Su labor investigadora se ha centrado en la medida y caracterización de las propiedades físicas y sensoriales de alimentos así como en el estudio de las técnicas estadísticas aplicables al análisis de ambos tipos de datos y su relación. En esta línea ha participado en diversos proyectos nacionales e internacionales con distintos objetivos:

- Desarrollo de productos con mejoras nutricionales que sean aceptables para los consumidores.
- Estudio de la interacción textura-sabor en alimentos
- Estudio de los mecanismos implicados en la liberación y percepción del sabor.
- Desarrollo de una "boca artificial" para el estudio de la liberación de compuestos responsables del sabor en boca.
- Fractura y cambios en la estructura de alimentos durante la masticación.
- Estudio del efecto del uso de sustitutos de grasa en las propiedades físicas y sensoriales de alimentos.

Ha publicado un total de 25 trabajos en revistas de alto impacto en el área de alimentos como Journal of Food Engineering, Food Quality and Preference, Food Hydrocolloids, y Critical Reviews in Food Science y ha presentado trabajos en 19 conferencias internacionales.