

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Jessica López Pastén

Publicaciones (2016- presente)

1. **López, J.**, Vera, C., Bustos, R., Florez-Mendez, J. 2021. Native berries of Chile: a comprehensive review on nutritional aspects, functional properties, and potential health benefits. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15, 1139–1160. Q3.
2. Simirgiotis, M.J., Burton, D., Parra, F., **López, J.**, Muñoz, P., Escobar, H., Parra, C.. 2020. Antioxidant and Antibacterial Capacities of *Origanum vulgare* L. Essential Oil from the Arid Andean Region of Chile and its Chemical Characterization by GC-MS. *Metabolites* 16, 10(10):414. Q2.
3. **López J**, Vega-Gálvez A, Rodríguez A, Stucken K, Barraza C, Aguilera J. 2019. Relationship between antimicrobial activity, phenolic profile and antioxidant capacity of murta (*Ugni molinae* Turcz) extracts prepared by different drying methods. *Journal of Berry Research* 9, 587-601. Q2.
4. Uribe E, Vega-Gálvez A, García V, Pastén A, **López J**, Di Scala K. 2019. Evaluation of physicochemical composition and bioactivity of red seaweed (*Pyropia orbicularis*) as affected by different drying technologies. *Drying Technology*, DOI: 10.1080/07373937.2019.1628771. Q1.
5. Uribe E, Vega-Gálvez A, García V, Pastén A, **López J**, Goñi G. 2019. Effect of different drying methods on phytochemical content and amino acid and fatty acid profiles of the green seaweed, *Ulva* spp. *Journal of Applied Phycology* 31, 1967-1979. Q1.
6. **López J**, Vega-Gálvez A, Rodríguez A, Uribe E, Bilbao-Sainz C. 2018. Murta (*Ugni molinae* Turcz.): A review on chemical composition, functional components and biological activities of leaves and fruits. *Chilean Journal of Agricultural & Animal Sciences* 34: 1-14. Q4.
7. Ossandón MJ, Vega-Gálvez A, **López J**, Stucken K, Romero J, Di Scala K. 2018. Effects of high hydrostatic pressure processing and supercritical fluid extraction on bioactive compounds and antioxidant capacity of Cape gooseberry pulp (*Physalis peruviana* L.) *Journal of Supercritical Fluids* 138: 215-220. Q2.
8. **López J**, Vega-Gálvez A, Bilbao-Sainz C, Chiou B, Uribe E, Quispe-Fuentes I. 2017. Influence of vacuum drying temperature on: Physico-chemical composition and antioxidant properties of murta berries. *Journal of Food Process Engineering* 40, 1-9. Q3.
9. **López J**, Ah-Hen K, Vega-Gálvez A, Morales A, García-Segovia P, Uribe E. 2017. Effects of drying methods on quality attributes of murta (*Ugni molinae turcz*) berries: bioactivity, nutritional aspects, texture profile, microstructure and functional properties. *Journal of Food Process Engineering*, 40, 1-11. Q3.

## DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

10. **López J**, Vega-Gálvez A, Rodríguez A, Uribe E, Díaz P. 2016. Vacuum drying of Chilean murta (*Ugni molinae* Turcz) berries: Effect of temperature on kinetic parameters and assessment of energy consumption. *Journal of Food Processing and Preservation* 41: 1-8. Q3.
11. Vega-Gálvez A, Díaz R, **López J**, Galotto M, Esteban Reyes J, Perez-Won M, Puente-Díaz L, Di Scala K. 2016. Assessment of quality parameters and microbial characteristics of Cape gooseberry pulp (*Physalis peruviana* L.) subjected to high hydrostatic pressure treatment. *Food and Bioproducts Processing* 97: 30-40. Q2.

### Proyectos con financiamiento externo (2016-presente)

1. “Potencial aumento de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de extractos de lúpulo (*Humulus lupulus* L.) obtenidos mediante fluido supercrítico”  
Financiamiento: PUCV-DI  
Rol: Investigador responsable  
Duración: 2021-2022  
Año adjudicación: 2021.
2. “Desarrollo y validación de metodologías para la obtención de un concentrado de proteínas vegetales a partir de subproductos agroindustriales de la Región del Maule: Estrategias para la producción de nuevos productos para consumo humano”  
Financiamiento: Fondo FIC  
Rol: Investigador  
Duración: 2021-2023  
Año adjudicación: 2021
3. Desarrollo de un núcleo de extractos bioactivos de especies naturales del sur de Chile como complemento inmunomodulador para el adulto mayor.  
Financiamiento: Segundo Concurso Idea en dos etapas-Temático Adulto Mayor 2018, Fondef.  
Rol: Co-investigador  
Duración: 2018-2020  
Año adjudicación: 2018
4. Aplicación de diversos métodos de secado a la alga *Ulva lactuca*: Efecto sobre los compuestos fenólicos, capacidad. antioxidante y actividad antimicrobiana.  
Financiamiento: Proyecto DIULS Regular 2017, Universidad de La Serena, Código N° PR17332  
Rol: Investigador responsable  
Duración: 2017  
Año adjudicación: 2017



## DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

5. Efecto de diferentes métodos de secado sobre la capacidad antioxidante, anti-inflamatoria y antimicrobiana de las hojas de Stevia rebaudiana.  
Financiamiento: Proyecto DIULS Regular 2016, Universidad de La Serena, Código N° PR163332016  
Rol: Co-investigador  
Duración: 2016  
Año adjudicación: 2016
  
6. Adquisición de una celda de extracción para el equipo de extracción con fluido supercrítico para la mejora en la extracción de compuestos bioactivos.  
Financiamiento: Proyecto DIULS Equipamiento 2016, Universidad de La Serena  
Rol: Investigador responsable  
Duración: 2016  
Año adjudicación: 2016