

DOCTORADO EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

**Fernando Salazar González**

**Publicaciones (2018- presente)**

1. **Salazar, F.**, Pizarro-Oteiza, S., Kasahara, I., Labbé, M. 2022. Effect of ultraviolet light-emitting diode processing on fruit and vegetable-based liquid foods: A review. *Frontiers in Nutrition*, 9: 1020886. Q1.
2. Pizarro-Oteiza, S., **Salazar, F.** 2022. Effect of UV-LED irradiation processing on pectolytic activity and quality in tomato (*Solanum lycopersicum*) juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 80: 103097. Q1.
3. Silva-Barbieri, D., **Salazar, F.N.**, López, F., Brossard, N., Escalona, N., Pérez-Correa, J.R. 2022. Advances in white wine protein stabilization technologies. *Molecules*, 27: 1251. Q2.
4. Valencia, P., Espinoza, K., **Astudillo-Castro, C.**, Salazar, F. 2022. Modeling tool for studying the influence of operating conditions on the enzymatic hydrolysis of milk proteins. *Foods*, 11: 480. Q1.
5. Ibañez, R., Vyhmeister, S., Muñoz, M., Brossard, N., Osorio, F., **Salazar, F.**, Fellenberg, M., Vargas, E. 2019. Influence of milk pH on the chemical, physical and sensory properties of a milk based alcoholic beverage. *Journal of Dairy Research* 86:248-251. Q2.

**Proyectos con financiamiento externo últimos 5 años (adjudicado y/o ejecutado)**

1. Diseño, construcción y validación de un reactor prototipo UV LED a escala de laboratorio para la inactivación microbiana y estabilización de vinos.  
Financiamiento: II Convocatoria Fondef Inocuidad. ID18I10146,  
Rol: Director  
Duración: 2020-2022  
Año adjudicación: 2019