

Instituto de Agroecoloxía
e Alimentación

Universidade de Vigo

**MEMORIA DE
ACTIVIDADES 2023**

Universidade de Vigo

Instituto de Agroecoloxía y Alimentación
Edificio Campus Auga
Rúa Canella da Costa da Vela, 12
32004, Ourense
<https://iaa.uvigo.es/gl/>
iaa@uvigo.gal

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	1
2.	ORGANIZACIÓN Y GOBERNANZA	1
2.1.	CUADRO ORGANIZATIVO	1
2.2.	DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN	2
3.	HECHOS Y CIFRAS.....	4
4.	ÁREAS CIENTÍFICAS Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN.....	5
4.1.	PROGRAMA CIENTÍFICO ESTRATÉGICO.....	5
4.2.	ÁREAS CIENTÍFICAS Y LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN.....	6
5.	RECURSOS HUMANOS	7
5.1.	RECURSOS HUMANOS POR CATEGORÍAS	9
5.2.	CAPTACIÓN DE TALENTO	10
6.	INVESTIGACIÓN	11
6.1.	PRODUCCIÓN CIENTÍFICA	11
6.2.	PREMIOS.....	13
6.3.	OTROS INDICADORES DE PRODUCCIÓN CIENTÍFICA.....	14
7.	INNOVACIÓN, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA Y VALORIZACIÓN.....	14
7.1.	ACTIVIDAD DE I+D+I, TRANSFERENCIA Y FINANCIAMIENTO	14
8.	COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN	16
8.1.	COMUNICACIÓN.....	16
8.2.	DIVULGACIÓN.....	16
9.	INFRAESTRUCTURAS	17
9.1.	INSTALACIONES DE INVESTIGACIÓN	17
9.2.	LABORATORIOS SINGULARES	20
10.	SEGUIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN	20
10.1.	EJE 1. INVESTIGACIÓN	20
10.2.	EJE 2. TALENTO Y RECURSOS HUMANOS	21
10.3.	EJE 3. FORMACIÓN	22
10.4.	EJE 4. TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN	23
10.5.	EJE 5. INTERNACIONALIZACIÓN	24
10.6.	EJE 6. POSICIONAMIENTO Y VISIBILIDAD	26
10.7.	EJE 7. GOBIERNO, GESTIÓN DE FINANCIAMIENTO	27

ANEXOS..... i

ANEXO I: MIEMBROS DEL IAA (31 DE DICIEMBRE DEL 2023) i

ANEXO II: PROYECTOS ACTIVOS DURANTE 2023.....v

ANEXO III: CONTRATOS I+D SUSCRITOS DURANTE 2023 ix

ANEXO IV: LISTA DE PUBLICACIONES..... xvi

ANEXO V: TESIS DEFENDIDAS..... xlvii

ANEXO VI: PATENTES EN 2023..... xlviii

ANEXO VII: APARICIONES DEL IAA EN PRENSA DURANTE 2023 xlviii

1. INTRODUCCIÓN

Presentamos la memoria de actividades del Instituto de Agroecología y Alimentación (IAA) correspondiente al año 2023. Durante este período, el IAA avanzó en su objetivo de promover la investigación de vanguardia, la formación de talento y la transferencia de conocimiento en áreas fundamentales para el futuro de la agricultura y la alimentación sostenible. Desde su creación, el 21 de diciembre de 2022, el IAA ha conseguido consolidar una posición como referente nacional e internacional en agroecología y seguridad alimentaria. Junto con su memoria de presentación, el IAA establecía unos objetivos para dar sentido a su creación:

- Alcanzar mayores cotas de excelencia científica mediante el desarrollo de una Agenda Científica alineada con las políticas y prioridades de I+D+i europeas, nacionales y regionales.
- Desarrollar, fijar y atraer talento.
- Alcanzar mayor impacto de la investigación realizada en el ámbito gallego.
- Posicionar y visibilizar al Instituto como un centro de referencia en el ámbito de la agroecología y alimentación.
- Creación del Iberian Food Laboratory en colaboración con el Instituto Politécnico de Bragança (IPB).

Durante este primer año de existencia, el IAA trabajó para crear una estructura sólida, estableciendo los órganos de gobierno, así como la política de reglamento interno.

El IAA presenta unos indicadores de gran relevancia internacional, destacando el 15º puesto logrado por la Universidade de Vigo en el ranking de Shanghái en Ciencia e Tecnología de los Alimentos, y que sirve de base sólida para este instituto.

2. ORGANIZACIÓN Y GOBERNANZA

2.1. CUADRO ORGANIZATIVO

Durante el año 2023, el Instituto de Agroecología y Alimentación aprobó sus distintos órganos de gobierno. La estructura del Instituto queda como se muestra en la siguiente figura:

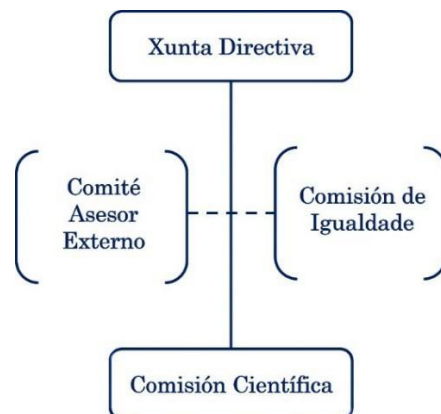


Figura 1: Sistema organizativo del IAA.

Además de aprobar el sistema organizativo del Instituto de Agroecología y Alimentación, también se aprobaron, mediante reunión de la Junta Directiva del IAA, con fecha de 10 de mayo de 2023, las figuras de:

- **Director del Instituto de Agroecología y Alimentación**, nombrando a David Fernández Calviño.
- **Secretaria del Instituto de Agroecología y Alimentación**, nombrando a Adela M. Sánchez Moreiras.

En la misma reunión de la Junta Directiva se aprobó el **Régimen de regulación interno del Instituto de Agroecología e Alimentación**.

Con fecha de 30 de noviembre de 2023 se aprobó por parte de la comisión científica el **Plan de Igualdad del Instituto de Agroecología y Alimentación**.

2.2. DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Junta Directiva

Con fecha de 10 de mayo de 2023 se aprobó la constitución de la Junta Directiva, con la siguiente asignación de puestos:

- O Rector de la universidad, o vicerrector/a en quien delegue, que la presidirá y convocará.
- Una vocal en representación del Consello Social de la Universidade de Vigo. María Sol Nóvoa Rodríguez (Presidenta de la Confederación empresarial de Ourense y Vicepresidenta de la Confederación de empresarios de Galicia).
- Un vocal en representación de las investigadoras y investigadores vinculados al centro. Jesús Simal Gándara.
- Una vocal en representación del personal del centro que no sea personal investigador vinculado. Beatriz Díaz Reinoso.
- Representantes, si los hubiese, de las instituciones públicas o privadas que contribuyan de manera sustancial y estable al financiamiento o a la actividad del instituto. Emma González Diéguez (Gerente del INORDE-Diputación de Ourense).
- Director del instituto. David Fernández Calviño.
- Secretaria del instituto, que será también secretaria de la Junta Directiva. Adela María Sánchez Moreiras.

Comisión Científica

La Comisión Científica del IAA es el órgano colegiado competente para desarrollar las líneas estratégicas del centro. Con fecha de 10 de mayo de 2023 se aprueba la constitución de la Comisión Científica, con la siguiente asignación de puestos.:

- Director del instituto. David Fernández Calviño.
- Secretaria del instituto. Adela Sánchez Moreiras.
- Representante de la prioridad de investigación 1 (Salud y Calidad del Suelo). Manuel Arias Estévez.
- Representante de la prioridad de investigación 2 (Gestión y Manejo de Cultivos). Francisco Javier Rodríguez Rajo.
- Representante de la prioridad de investigación 3 (Calidad Alimentaria). María Rosa Pérez Gregorio.

- Representante de la prioridad de investigación 4 (Gestión y Valorización de Residuos). Beatriz Gullón Estévez.
- Representante personal investigador no permanente. Patricia Reboredo Rodríguez.

Comité Asesor Externo

El Comité Asesor Externo es un órgano consultivo integrado por un mínimo de 5 personas que serán: investigadores ajenos a la UVigo de reconocido prestigio internacional, con amplia experiencia científica y/o técnica en la gestión de proyectos de investigación, innovación o transferencia tecnológica en las líneas de actuación del IAA; y profesionales de empresas y/o instituciones que trabajan en el ámbito agroalimentario local y/o internacional.

Con fecha de 10 de mayo de 2023, la Comisión Científica aprueba la constitución del Comité Asesor Externo, con la siguiente asignación de puestos:

- Asesor de la prioridad de investigación 1 (Salud y Calidad del Suelo). Raúl Zornoza Belmonte. Universidad Politécnica de Cartagena.
- Asesor de la prioridad de investigación 2 (Gestión y Manejo de Cultivos). Fabrizio Araniti. Università degli Studi di Milano.
- Asesora de la prioridad de investigación 3 (Calidad Alimentaria). Lillian Barros. Instituto Politécnico de Bragança.
- Asesor de la prioridad de investigación 4 (Gestión y Valorización de Residuos). Carlos Martín. Inland Norway University of Applied Science.
- Asesor miembro del cooperativismo agrario gallego. Aurelio Prado Rodríguez. Amarelante SCG.
- Asesor representante de las administraciones públicas. Servando Álvarez Pousa. Instituto Agroganadero del Inorde (Diputación de Ourense).

Con fecha de 08/11/2023, la Comisión Científica amplió el Comité Asesor Externo para garantizar la paridad y abarcar más áreas de la sociedad, alcanzando los 12 miembros actuales.

- Asesor de la prioridad de investigación 1 (Salud y Calidad del Suelo). Manuel Delgado Baquerizo. Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Sevilla (CSIC).
- Asesor de la prioridad de investigación 2 (Gestión y Manejo de Cultivos). Helena Freitas. Universidade de Coimbra.
- Asesora de la prioridad de investigación 3 (Calidad Alimentaria). Ana Rodríguez-Mateos. King's College London.
- Asesor de la prioridad de investigación 4 (Gestión y Valorización de Residuos). Encarnación Ruiz Ramos. Universidad de Jaén.
- Asesora representante de la Industria Agroalimentaria. Noelia Dosil Mayán. Coordinadora de Área de Innovación, Transformación Digital y Emprendimiento (CLUSAGA).
- Asesora representante del desarrollo rural. Beatriz Suárez Sánchez. Directora del área de desarrollo rural de la Fundación Juana de Vega.

Comisión de Igualdad

Esta comisión tiene por objetivo crear, desde el Instituto de Agroecología y Alimentación, un entorno para el desarrollo profesional y personal en igualdad de condiciones para toda la comunidad universitaria.

La Comisión de Igualdad fue nombrada por la Comisión Científica con fecha de 30 de noviembre de 2023. Está compuesta por cinco miembros del IAA en diferentes etapas de su carrera científico-docente, tal como se detallan a continuación:

- Daniel Arenas Lago, investigador Ramón y Cajal.
- Julia Carballo Rodríguez, profesora contratada doctora.
- María Figueiredo González, investigadora docente del Programa de retención de talento de la Universidade de Vigo.
- Clara Fuciños González, profesora titular de universidad.
- Gil Garrote Velasco, catedrático de universidad.



Figura 2: Paridad en los Comités del IAA.

3. FEITOS E CIFRAS

Se muestran, a modo de resumen, los indicadores que alcanzó el IAA a lo largo de 2023.



Figura 3: Producción científica de los/las investigadores/as del IAA.

Distribución del personal perteneciente al Instituto de Agroecología y Alimentación. Se presentan dos figuras. En la primera, los/las investigadores/as clasificados/as según el marco europeo de referencia. En la segunda, el número total de miembros, divididos en las diferentes categorías que integran el IAA, diferenciando por tipo de contrato y género.

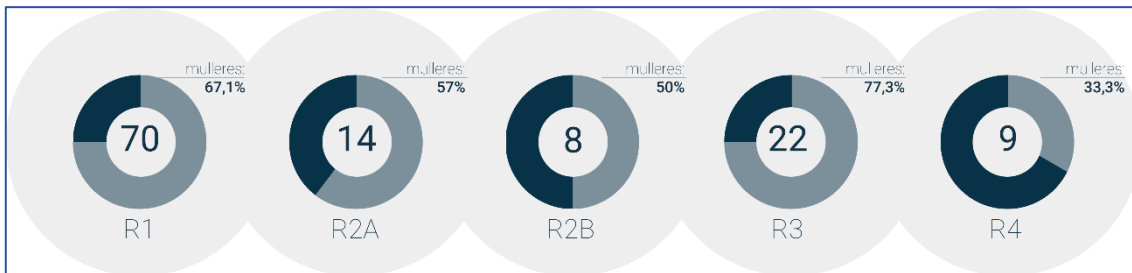


Figura 4: Clasificación de investigadores/as según el marco europeo de referencia.

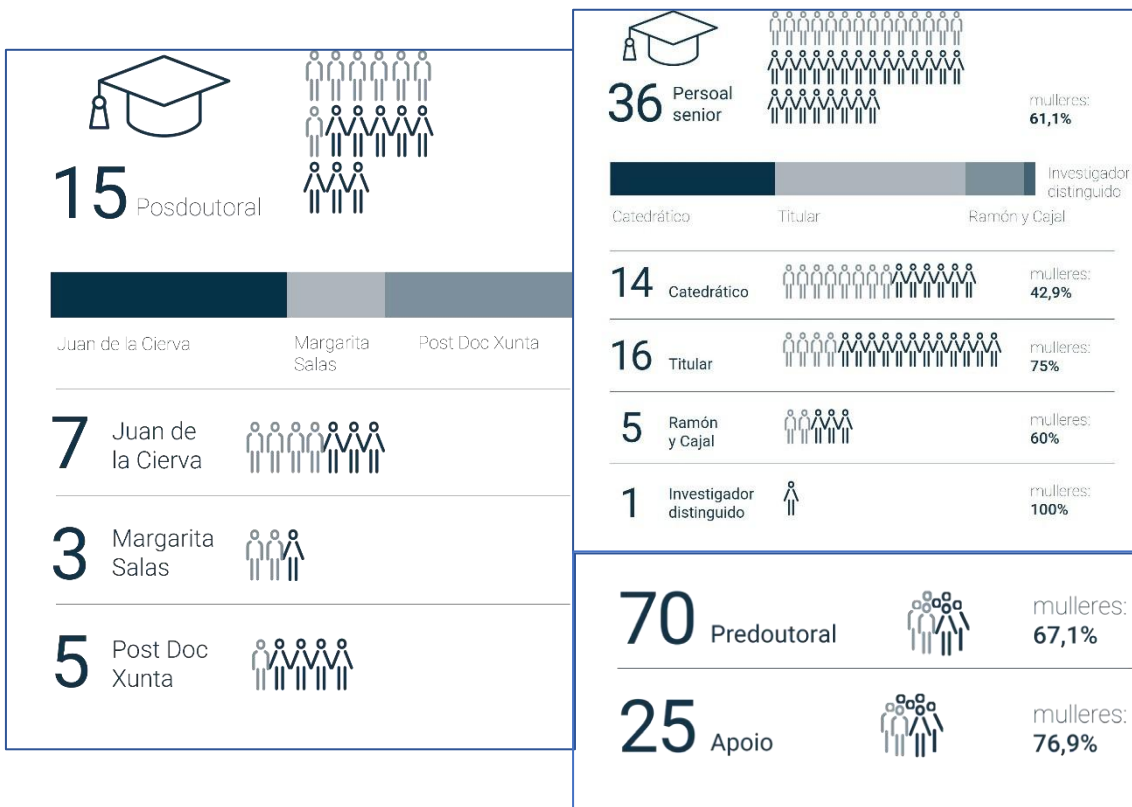


Figura 5: Lista detallada del personal del IAA por categoría y género.

4. ÁREAS CIENTÍFICAS Y LINEAS DE INVESTIGACIÓN

4.1. PROGRAMA CIENTÍFICO ESTRATÉGICO

VISIÓN

Convertirse en un Instituto de referencia en la intersección de la investigación entre la agricultura y la alimentación desde enfoques agroecológicos, promoviendo un compromiso activo con la especialización científica inteligente mediante una apuesta decidida por la colaboración y la generación de impacto. En ese objetivo, el Instituto asume la excelencia como cultura organizativa, conformando un entorno científico atractivo para apoyar carreras de investigación competitivas e impulsar equipos multidisciplinares líderes en la creación de nuevo conocimiento y en la búsqueda de soluciones a los problemas más relevantes de los sistemas agroalimentarios.

MISIÓN

Promover un entorno de investigación interdisciplinar y de excelencia, con capacidad para generar nuevo conocimiento y soluciones que contribuyan al proceso de transición hacia un sistema agroalimentario capaz de garantizar y ofrecer una alimentación saludable, segura y resiliente en un contexto marcado por los grandes cambios globales, incluido el cambio climático, preservando la biodiversidad y contribuyendo a los objetivos de desarrollo sostenible.

VALORES Y PRINCIPIOS

El Instituto de Agroecología y Alimentación (IAA) orienta su actuación a través de un conjunto de principios y valores que reflejan nuestro compromiso con la excelencia científica, la ética profesional y la responsabilidad social. Estos principios y valores constituyen los cimientos sobre los que construimos nuestro trabajo diario y nuestras relaciones con la comunidad, los colaboradores y el medio ambiente.

A continuación, presentamos los principales principios y valores que orientan nuestro trabajo en el IAA:

- Investigación diferenciada: materializada a través de una agenda científica especializada en agroecología y alimentación.
- Excelencia científica: la competencia del centro en el ámbito científico establece la excelencia como objetivo y cultura en la conformación del personal investigador y en su organización.
- Colaboración e interdisciplinariedad: tanto entre el propio personal investigador del Instituto como con otras unidades de investigación y agentes del sector agroalimentario.
- Posicionamiento internacional: promoviendo la colaboración con investigadores y centros de referencia e impulsando la competencia en programas y marcos de financiación internacionales.
- Alineamiento con grandes retos globales: prioridades y líneas de investigación alineadas con las políticas y prioridades de I+D+i europeas y mundiales.
- Sostenibilidad: búsqueda de soluciones sostenibles a los grandes retos y desafíos contemporáneos y futuros de los sistemas agroalimentarios.
- Compromiso con la igualdad de oportunidades: reconocimiento de la diversidad cultural, demográfica y social, y muy particularmente con la igualdad de género como medio para incrementar la calidad de la investigación y contribuir a la excelencia científica.
- Compromiso con la ciencia abierta y la divulgación científica: haciendo del conocimiento un instrumento de transformación y progreso social.
- Alineamiento con el entorno: a través de la focalización en las cadenas de valor relativas a praderas y forrajes, producciones de cereales y patata, viticultura, castaña y productos hortícolas.

4.2. ÁREAS CIENTÍFICAS E LIÑAS DE INVESTIGACIÓN

Prioridades de investigación

Prioridad 1. Salud y calidad del suelo. La salud del suelo es de gran relevancia para la sostenibilidad global. Así, según la Comisión Europea, es imprescindible asegurar la salud de por lo menos un 75% de los suelos en 2030 para asegurar la existencia de alimentos, personas, naturaleza y clima saludables.

Prioridad 2. Gestión y manejo de cultivos. En un contexto en el que el clima es cada vez menos predecible, hay que reducir la dependencia de combustibles fósiles, y las tierras de cultivo y los recursos hídricos se están reduciendo o deteriorando, la intensificación de la agricultura supone un reto sin precedentes.

Prioridad 3. Calidad y seguridad de los alimentos. La calidad de los alimentos hace referencia a que los alimentos sean nutritivos y seguros y aceptables para los consumidores.

Prioridad 4. Gestión y valorización de subproductos. La contaminación ambiental es uno de los mayores problemas a los que se enfrenta la humanidad en la actualidad. Un problema fundamental relacionado con la contaminación de las grandes cantidades de residuos que se producen continuamente.

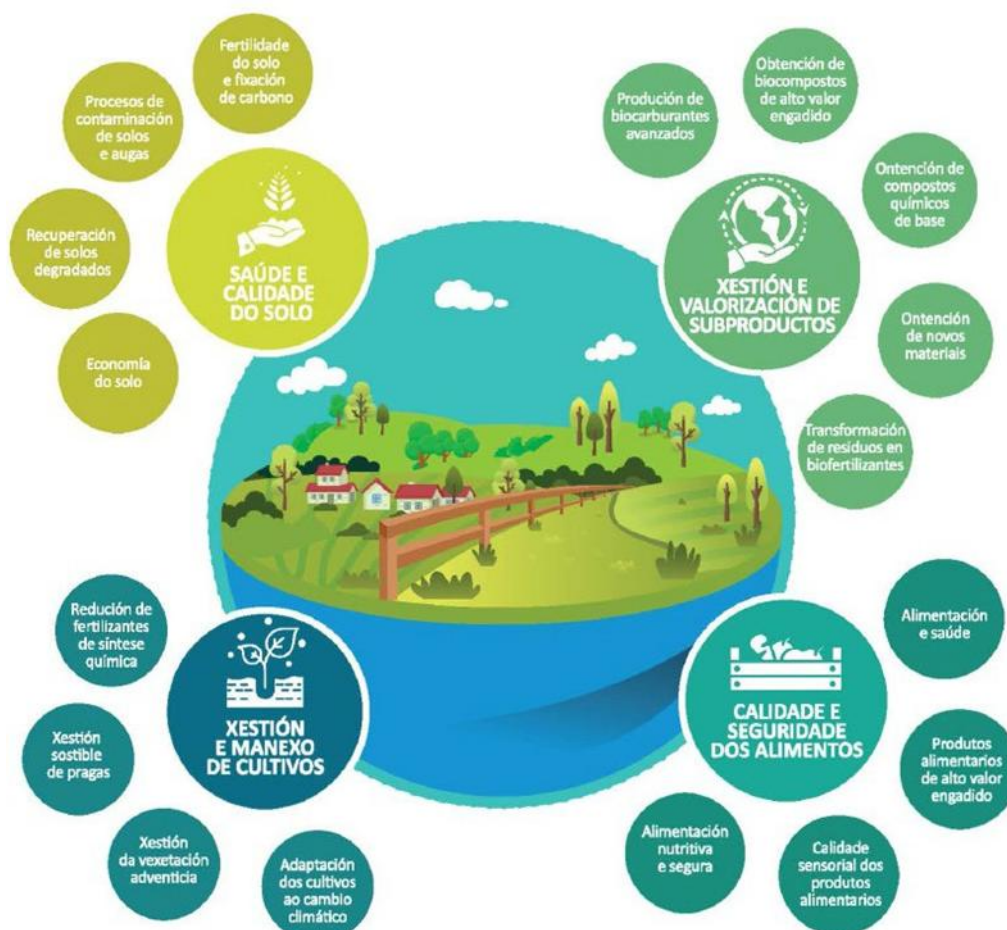


Figura 6 Prioridades y líneas de investigación del IA

5. RECURSOS HUMANOS

En lo que respecta al capítulo del personal, el número de miembros que componen el Instituto, tomando como referencia la fecha de 31 de diciembre de 2023, es de 149. Existen cuatro categorías de clasificación: Personal Investigador Sénior, Personal Investigador Postdoctoral, Personal Investigador Predoctoral y Personal de Apoyo a la Investigación.

Tabla 1. Número de miembros por categoría y género.

	Sénior	Posdoctoral	Predoectoral	Personal de Apoyo	Total
Mujeres	22	9	48	20	99
Hombres	14	8	22	6	50
Total	36	17	70	26	149
% mujeres	61,1%	52,9%	68,6%	76,9%	66,4%
% hombres	38,9%	47,1%	31,4%	23,1%	33,6%

Los miembros pertenecen en su mayor parte (el 86%) a 6 grupos de investigación, de los cuales 4 cuentan con la distinción de grupos de referencia competitiva (GRC) otorgada por la Xunta de Galicia.

- Agrobiología ambiental: calidad, suelos y plantas (GRC)
- Biotecnología y Calidad en Industrias Agroalimentarias y Medio Ambiente
- Ingeniería Química 4
- Food and Health Omics (GRC)
- Investigaciones Agrarias e Alimentarias (GRC)
- Planta, Suelo y Aprovechamiento de Subproductos (GRC)

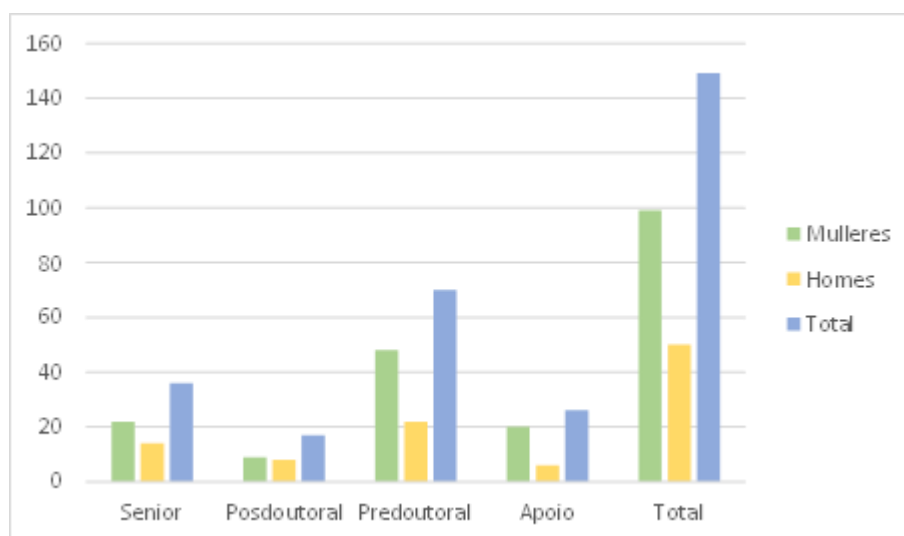


Figura 7. Distribución del personal adscrito al IAA

La distribución de miembros por grupos puede verse en la tabla 2:

Tabla 2. Número de miembros por categoría y grupo de investigación.

	Sénior	Posdoctoral	Predocctoral	Apoyo	Total
Agrobiología ambiental: calidad, suelos y plantas	2	2	1	2	7
Ingeniería Química 4	4	0	3	0	7
Food and Health Omics	5	1	4	2	12
Investigaciones Agrarias e Alimentarias	8	5	39	3	55
Planta, Suelo y Aprovechamiento de Subproductos	13	9	19	13	54
Biotecnología y Calidad en Industrias Agroalimentarias y Medio Ambiente	3	0	1	4	8
Sin grupo	1	0	3	2	6
Total	36	17	70	26	149

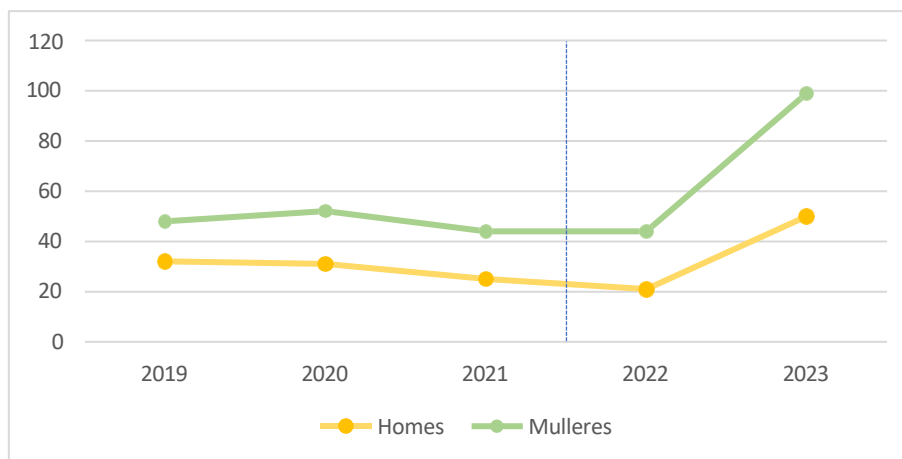
5.1. RECURSOS HUMANOS POR CATEGORÍAS

El número de miembros que componen el Instituto aumentó durante 2023 en 84, debido principalmente a la inclusión formal de personal predoctoral y de apoyo de los equipos que tienen a su cargo los miembros recogidos en la categoría de Personal Sénior. La evolución del número de miembros se recoge en la tabla 3.

Tabla 3. Evolución del número de miembros por categoría y género.

	2019*		2020*		2021*		2022		2023	
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Personal (N.º)	32	48	31	52	25	44	21	44	50	99
Personal Sénior	19	18	19	14	18	19	10	14	14	22
Personal Posdoc.	4	6	4	6	4	10	5	5	8	9
Personal Predoc.	3	12	4	14	2	11	2	12	22	48
Personal técnico de apoyo	6	12	4	18	1	4	4	13	6	20

*La falta de correlación de los datos entre los años 2018 y 2021 con respecto a los años 2022 y 2023 se debe a que, en el primer período, el número de miembros se estimó a partir del total de miembros que componían los grupos de investigación adheridos a CITACA.



Gráfica 8: Distribución de personal por año.

5.2. CAPTACIÓN DE TALENTO

Durante el año 2023 se llevó a cabo una ampliación de personal mediante una convocatoria para nuevo personal de la Universidad de Vigo. La Comisión Científica aprobó la incorporación de 12 nuevos miembros Sénior.

Tabla 4. Nuevos miembros de la categoría Personal Sénior.

Apellidos	Nombre	Categoría	Grupo de Investigación
Araujo Nespereira	Pedro Antonio	Titular de Universidade	BV1
Carballo Rodríguez	Julia	Titular de Universidade	ByCIAMA
Escuredo Pérez	Olga	Titular de Universidade	BV1
Falqué López	Elena	Titular de Universidade	EQ4
Figueiredo González	María	Investigador/a Distinguido/a	AA1
Fuciños González	Clara	Titular de Universidade	AA1
Pérez Álvarez	María José	Titular de Universidade	ByCIAMA
Pérez Guerra	Nelson	Catedrática/o	AA1
Pérez Lamela	Concepción	Titular de Universidade	AA1
Prieto Lage	Miguel Ángel	Ramón y Cajal	AA1
Rodríguez López	Luis Alfonso	Titular de Universidade	ByCIAMA
Torrado Agrasar	Ana María	Titular de Universidade	AA1

Con respecto al Personal Postdoctoral, comenzaron a incorporarse 8 nuevos miembros.

Tabla 5. Nuevos miembros de la categoría Personal Posdoctoral.

Apellidos	Nombre	Categoría / Tipo de contrato	Grupo de investigación
de São Pedro Pires	Tânia Cristina	Juan de la Cierva Formación	AA1
Guada Prado	Guillermo	Juan de la Cierva Formación	BV1
Oludemi	Taofiq Ayodele	Juan de la Cierva Formación	AA1
Cao	Hui	Juan de la Cierva Incorporación	AA1
García Pérez	Pascual	Margarita Salas	AA1
Cassani	Lucía Victoria	Posdoc Xunta A	AA1
Fraga Corral*	María	Posdoc Xunta A	AA1
Meno Fariñas	Laura	Posdoc Xunta A	BV1

*Fraga Corral, María se desvinculó de la Universidad de Vigo el 15 de octubre de 2023.

Por último, actualmente también forman parte un total de 56 nuevos miembros en la categoría de Personal Predoctoral y 9 miembros de Personal Técnico de Apoyo.

6. INVESTIGACIÓN

6.1. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

La producción científica es relevante y de alta calidad, como se puede apreciar por el número de publicaciones JCR. Además, muestra un importante dinamismo en los últimos años, con un fuerte crecimiento de alrededor del 45% entre los años 2019 y 2021. Cabe destacar también la alta proporción de publicaciones Q1, que además ha ido incrementándose en los últimos años y que en 2023 representan el 82% del total de publicaciones.

Tabla 6. Producción científica.

	2019	2020	2021	2022	2023
Publicaciones JCR	172	260	317	280	317
Publicaciones en revistas Q1	122	170	230	197	260
Publicaciones en revistas D1	72	110	109	108	134
Capítulos de Libros	12	14	20	20	24
Libros	4	1	2	0	3
Teses dirigidas	9	4	12	11	7

La información sobre la clasificación JCR de las revistas fue extraída de Clarivate (<https://jcr.clarivate.com/jcr/home>).

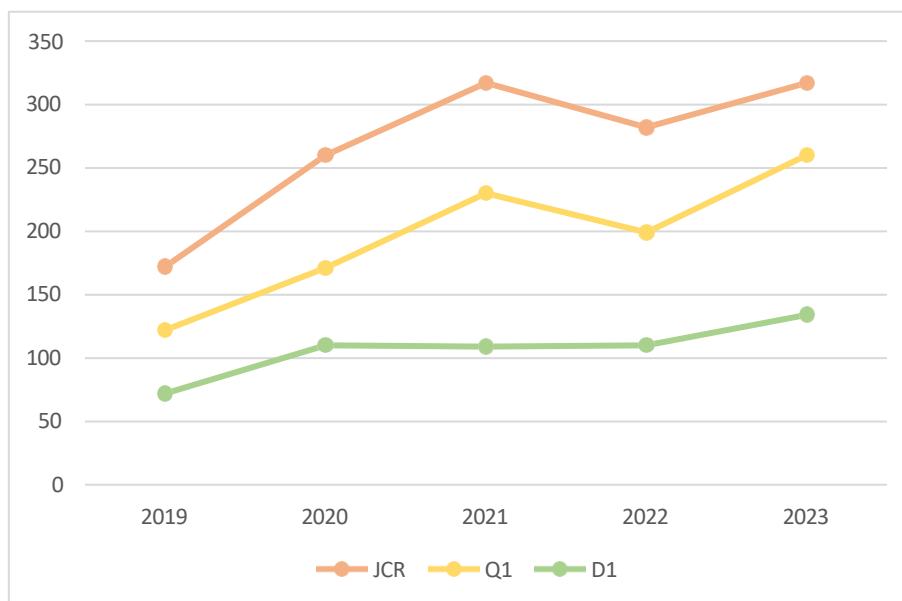


Figura 9: Variación del número de artículos publicados por año.

A continuación, se encuentra la lista de las revistas que se sitúan en el primer decil de sus campos en las que publicaron los/las investigadores/as del IAA.

Tabla 7: Lista de revistas que se encuentran en el primer decil de sus campos.

Revista	Campo	Num. de artículos
Advances in Colloid and Interface Science	Chemistry, Physical	1
Antioxidants	Food Science & Technology	6
Aquaculture	Marine & Freshwater Biology	1
Biomedicine and Pharmacotherapy	Pharmacology & Pharmacy	2
Bioresource Technology	Agricultural Engineering	2
Carbohydrate Polymers	Chemistry, Applied	1
Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	Food Science & Technology	2
Computers in Biology and Medicine	Biology	1
Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Food Science & Technology	34
Current Opinion in Food Science	Food Science & Technology	1
Ecological Informatics	Ecology	1
Engineering	Engineering, Multidisciplinary	1
Environmental Research	Environmental Sciences	4
Food Chemistry	Food Science & Technology	22
Food Chemistry: X	Food Science & Technology	5
Food Frontiers	Food Science & Technology	11

Revista	Campo	Num. de artigos
Food Hydrocolloids	Food Science & Technology	2
Food Research International	Food Science & Technology	4
Global Change Biology	Biodiversity Conservation	1
Journal of Advanced Research	Multidisciplinary Sciences	2
Journal of Agricultural and Food Chemistry	Agriculture, Multidisciplinary	4
Journal of Environmental Management	Environmental Sciences	2
Journal of Hazardous Materials	Environmental Sciences	2
Journal of Water Process Engineering	Water Resources	1
Nano-Micro Letters	Nanoscience & Nanotechnology	1
Neuroscience and Biobehavioral Reviews	Behavioral Sciences	1
Pest Management Science	Entomology	1
Phytochemistry Reviews	Plant Sciences	4
Phytomedicine	Plant Sciences	2
Phytotherapy Research	Pharmacology & Pharmacy	1
Plant Physiology and Biochemistry	Plant Sciences	1
Postharvest Biology and Technology	Agronomy	1
Science of the Total Environment	Environmental Sciences	4
Separation and Purification Technology	Engineering, Chemical	1
SOIL	Soil Science	1
Soil Biology and Biochemistry	Soil Science	2
Trends in Food Science and Technology	Food Science & Technology	1

La lista completa de artículos, capítulos de libros, libros y tesis dirigidas durante el año 2023 puede consultarse en los [anexos IV y V](#).

6.2. PREMIOS

Global Ranking of Academic Subjects (GRAS)

En octubre de 2023 se publicó el [Global Ranking of Academic Subjects \(GRAS\)](#), que cualifica a las universidades de todo el mundo según diferentes materias de investigación. La Universidad de Vigo destacó en Ciencia y Tecnología de los Alimentos alcanzando el **puesto 15 del mundo**, potenciada particularmente por el IAA. También se colocó en el tramo 201-300 en Ciencias Agrícolas, otro de los campos de investigación del instituto.

Noticia del Duvi relacionada: <https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/uvigo-situase-posto-15-mundo-ciencia-tecnoloxia-alimentos>

Ranking Stanford Científicos más citados

La Universidad de Stanford publica anualmente una base de datos en la que aparece el 2% de los científicos más citados del mundo. Esta clasificación se refiere al año anterior (2022). El Instituto de Agroecología y Alimentación cuenta con 7 investigadores/as en esta clasificación, lo que representa el 16% del total de la Universidad de Vigo.

Noticia del Duvi relacionada: <https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/33-investigadores-uvigo-os-mais-citados-mundo-segundo-ranking-universidade-stanford>



Figura 10: Distribución por género de los/las investigadores/as del IAA en el top 2% más citados.

6.3. OUTROS INDICADORES DE PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Durante el año 2023 existieron 2 patentes internacionales activas y una patente concedida a nivel nacional. Además, estas 2 patentes están también solicitadas a nivel nacional.

Además, se creó una spin-off tutorizada por un miembro del Instituto de Agroecología y Alimentación.

Puede consultarse la lista de patentes y spin-offs en el [Anexo VI](#).

7. INNOVACIÓN, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA Y VALORIZACIÓN

7.1. ACTIVIDAD DE I+D+i, TRANSFERENCIA Y FINANCIAMIENTO

La capacidad de captación de recursos competitivos es significativa. Cabe destacar, a este respecto, los retornos obtenidos en programas internacionales, en particular en el marco de Horizonte Europa, en los que, a pesar de un número reducido de proyectos, se logran unos ingresos significativos, sobre todo a través de proyectos coordinados. La participación en las convocatorias del Plan Nacional de I+D+i también denota competencia y liderazgo por parte de los Investigadores Principales (IP) responsables. En total, en 2023 se iniciaron 18 proyectos: 8 europeos, 7 estatales y 3 regionales.

Los recursos captados ascendieron a 5.677.980,85 €, de los que destacan los 8 proyectos internacionales.

Tabla 8. Recursos captados y actividades de I+D+i desarrolladas.

	2019		2020		2021		2022		2023	
	Nº	Captado (€)	Nº	Captado (€)	Nº	Captado (€)	Nº	Captado (€)	Nº	Captado* (€)
Total Proyectos	10	2.022.786,00	9	1.913.031,75	5	730.943,82	18	2.098.675,66	18	5.677.980,85
Proyectos internacionales	3	1.146.716,00	3	1.197.083,75	1	250.904,88	1	172.828,75	8	4.685.217,44
H2020	1	987.875,00	2	1.053.867,50	1	250.904,88	1	172.828,75	7	4.487.785,75
Interreg	-	-	1	143.216,25	-	-	-	-	1	197.431,69
Otros	2	158.841,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Proyectos Estatales	5	686.070,00	4	485.948,00	1	164.560,00	6	907.420,00	7	907.761,00 €
Proyectos Autonómicos	1	190.000,00	2	230.000,00	3	315.478,94	11	1.018.426,91	3	85.002,41
Otros proyectos	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Contratos e convenios	132	396.788,20	115	376.044,94	98	466.111,70	110	441.074,23	111	401.342,73

*Los proyectos en los que figura Jesús Simal Gándara como IP principal cuentan con su financiamiento al 50%.

Una fortaleza del Instituto de Agroecología y Alimentación es la transferencia. El personal investigador alcanzó en 2023 un total de 111 contratos de I+D firmados con empresas, llegando a captar 401.342,73 € gracias a estas actividades de colaboración. La lista completa se muestra en el [Anexo III](#).

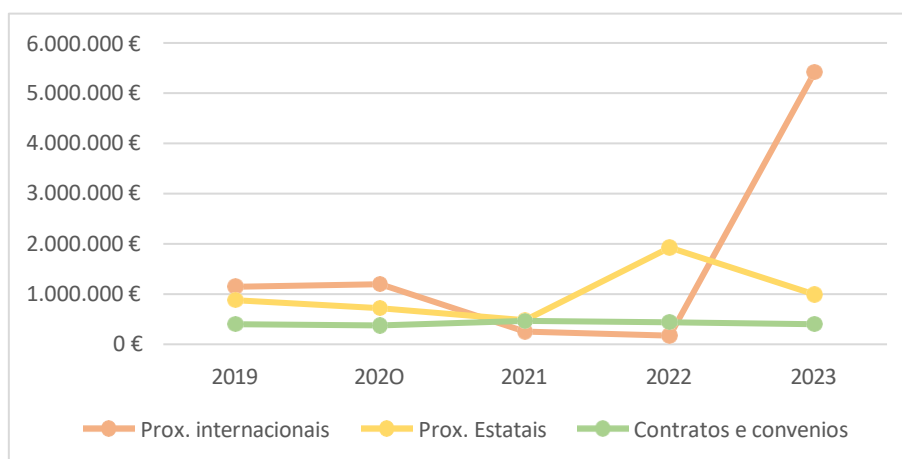


Figura 11: Variación de financiamiento captado por personal del IAA por tipo y año.

Actualmente, los miembros del IAA coordinan 7 proyectos del programa Horizonte Europa: SoildiverAgro, Inbestsoil, Wheatbiome, AGROSUS, SOB4ES, PROMISEANG y SOSFood.

Durante el año 2023 estuvieron activos 14 proyectos de carácter internacional y 31 proyectos de carácter nacional y regional, alcanzando un financiamiento total de 7.915.459,64 €. En el Anexo II se muestra una lista detallada de estos proyectos, además del resto de proyectos que se mantuvieron activos durante el año.



Figura 12: Fondos Captados por el personal investigador durante 2023.

8. COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN

8.1. COMUNICACIÓN

A lo largo del año 2023, el Instituto dio un paso importante en su presencia digital al lanzar su sitio web oficial, disponible en <https://iaa.uvigo.gal/gl/>. Este recurso en línea constituye una fuente integral de información, ofreciendo detalles sobre indicadores clave, la composición del Instituto, eventos relevantes y las últimas noticias relacionadas tanto con el IAA como con sus miembros.

Además de la creación del sitio web, se establecieron y fortalecieron las redes sociales oficiales del Instituto. Actualmente, el IAA mantiene una presencia activa en diversas plataformas, incluyendo Facebook, LinkedIn, Twitter, Instagram y YouTube. Estas plataformas proporcionan un espacio interactivo donde el Instituto puede compartir contenido relevante, interactuar con su audiencia y mantenerse al día con las tendencias del sector.

Se crearon varios vídeos promocionales que pueden consultarse en el canal de YouTube, los cuales ofrecen una visión sobre el trabajo y la misión del IAA. Estos vídeos están disponibles a través del siguiente enlace https://www.youtube.com/@IAA_UVigo.

8.2. DIVULGACIÓN

Las novedades del Instituto de Agroecología y Alimentación se recogen en el DUVI, el Diario de la Universidad de Vigo. En el año 2023 se recopila información sobre dotaciones presupuestarias, méritos y proyectos vinculados al IAA. En el [Anexo VII](#) vienen ordenadas las noticias de todo el año.

Apariciones en prensa del Instituto de Agroecología y Alimentación.

Fuera del ámbito universitario, durante el año 2023, diferentes medios de comunicación se hicieron eco de las actividades del IAA. Publicaciones como Faro de Vigo, La Región, La Voz de Galicia o GCiencia, entre otros, compartieron noticias sobre los proyectos del Instituto y sus logros. En total, el IAA apareció en 8 medios de comunicación diferentes, tanto de ámbito autonómico como local, evidenciando el interés público y la relevancia del trabajo desarrollado por el Instituto.

En el [Anexo VII](#) se recoge una lista completa de enlaces a noticias que mencionan la actualidad del Instituto de Agroecología y Alimentación.

9. INFRAESTRUCTURAS

9.1. INSTALACIONES DE INVESTIGACIÓN

El Instituto tiene su sede formal e instalaciones principales en el primer piso del Edificio Campus Auga, en el Campus de Ourense, ocupando una superficie de 629,20 metros cuadrados, de los cuales 350,90 corresponden a 9 laboratorios. También existen laboratorios asociados al Instituto en otras partes del Edificio del Campus Auga, en el Edificio Politécnico de Ourense o en la Facultad de Biología en Vigo, en los cuales el personal investigador del Instituto desarrolla una parte muy importante de su trabajo.

En lo que respecta a los principales medios comunes con los que cuenta el Instituto, cabe destacar:

Planta piloto de industrias agroalimentarias (Edificio Campus Auga)

La planta piloto permite a los grupos de investigación del Instituto y a las empresas que demanden sus servicios llevar a escala industrial los resultados de investigaciones básicas. Con la idea de cubrir los ámbitos más importantes del sector alimentario gallego, se diseñaron cuatro líneas de procesamiento de productos:

- Línea de productos lácteos.
- Línea de pescado/carne y productos pesqueros/cárnicos.
- Línea de productos vegetales, conservas e productos de panificación y pastelería.
- Línea de vino
- Línea de cerveza.

El equipamiento de estas líneas permite el procesamiento y control de los alimentos en condiciones similares a las utilizadas en las industrias agroalimentarias, con el fin de estudiar y optimizar los procesos de elaboración de los alimentos y evaluar la influencia de diferentes parámetros en la calidad de los productos.

Plataforma analítica completa integrada de Espectrometría de masas (Edificio Campus Auga-CACTI)

Esta infraestructura consta de dos equipos de espectrometría de masas de alta resolución y masa exacta, que están compuestos por:

1. Sistema nano LC 425 y espectrómetro de masas SCIEX Triple TOF 660: Equipo destinado a la proteómica, una de las técnicas de análisis masivo u ómicas, enfocada al estudio a

gran escala de las proteínas, adquiriendo información sobre su función biológica.

2. Sistema UPLC Exion LC AD y espectrómetro de masas SCIEX Triple TOF 660: Permite profundizar en la investigación en los campos ambiental y agroalimentario, abriendo nuevas fronteras en el estudio de los contaminantes orgánicos persistentes (COP) o antimicrobianos y sus metabolitos, así como su interacción con otros componentes de compartimentos ambientales (aguas, sedimentos, lodos, etc.) y muestras agroalimentarias (proteínas, lípidos, carbohidratos, etc.).

Laboratorio de valorización de residuos (Invernadero)

Este laboratorio cuenta con un reactor de steam explosion y un reactor de mezcla completa de titanio.

El reactor de steam explosion tiene un digestor con una capacidad de 2 L e incluye una caldera de vapor capaz de alcanzar los 250 °C a la presión de saturación correspondiente. La configuración de calentamiento mediante vapor permite operar en cuestión de segundos (con evidentes ventajas frente a los sistemas que trabajan con agua líquida, que necesitan tiempos del orden de 30 min a varias horas), abriéndose el reactor mediante una válvula de descarga que permite una descompresión súbita. El control de presión y temperatura se realiza mediante sensores múltiples, de manera automatizada.

El reactor de mezcla completa de titanio permite trabajar a diferentes regímenes de agitación (hasta 100 r.p.m.), presión (hasta 150 bar) y temperatura (hasta 200 °C)..

Analizadores de Hg e especies organo-mercuriales en matrices ambientales y alimentarias (Edificio Campus Auga)

Equipo analizador de especies orgánicas de Hg (metil-Hg y etil-Hg) mediante cromatografía líquida de alta resolución con detector de fluorescencia atómica (HPLC-AFS). Incluye detector FS para Hg, generador CV, software y lámpara de Hg, automuestreador, bomba peristáltica, cromatógrafo líquido de alta resolución para medición de especies de Hg (HPLC-AFS). Este equipo permite la determinación de especies organomercuriales en diferentes matrices ambientales (aguas, suelos, sedimentos, vegetación), muestras de alimentos o residuos de distintas procedencias. En todos estos casos, es necesaria una digestión previa de las matrices.

Equipo analizador de Hg total mediante espectroscopía de fluorescencia y absorción atómicas con vapor frío (CV-AFS-AAAs). Incluye automuestreador (36-89 posiciones), bloque de reacción de mezcla, sistema de purificación de gas, bomba peristáltica y detector de fluorescencia atómica (CV-AFS) e interfaz de uso con software específico. Este equipo sirve para determinar los niveles de Hg total en extractos acuosos procedentes de matrices ambientales (aguas, suelos, sedimentos, vegetación), alimentos y diferentes tipos de subproductos.

Equipamiento de tomografía computarizada de rayos X de gran formato TC-X y de alta resolución (Edificio Campus Auga)

La tomografía computarizada (TC) de rayos X es una técnica que permite estudiar la estructura interna de los objetos sin alterarlos. Con el equipo Yxlon FF20 CT es posible analizar muestras de hasta 17 kg de peso, con unas dimensiones máximas de 28 cm de diámetro y 70 cm de altura. Dados los límites en el tamaño de la muestra, este tomógrafo no está destinado a uso médico (el uso más común de la tomografía de rayos X), sino a la determinación precisa de las características morfológicas de la estructura interna de muestras más pequeñas.

El análisis de TC se puede emplear en diferentes campos:

- En edafología, suele utilizarse para el estudio de redes porosas, la segmentación de los distintos componentes del suelo y la modelización de procesos de transporte.
- En geología, para la parametrización de las propiedades morfológicas de rocas y minerales.
- En ciencia de materiales, para caracterizar la conformación tridimensional de polímeros, espumas y cerámicas, entre otros.
- En metrología, para la medición de piezas en la industria automovilística o aeroespacial.
- En paleontología, en el estudio de fósiles.
- Incluso se puede utilizar como forma de estudiar y preservar el patrimonio cultural, al permitir analizar la composición de objetos frágiles (vasos, pergaminos, cuadros, etc.) sin necesidad de tomar muestras ni alterar su integridad.

Instalación radioactiva de tercera categoría (Edificio Campus Auga)

Esta instalación permite trabajar con fuentes radiactivas no encapsuladas de tritio (^3H) y carbono catorce (^{14}C). Entre las técnicas que ya están en marcha pueden mencionarse la determinación del crecimiento bacteriano en suelos y aguas mediante el método de incorporación de leucina marcada con ^3H , o la determinación del crecimiento fúngico, en las mismas matrices, mediante el método de incorporación de acetato sódico marcado con ^{14}C en el ergosterol. Esta instalación cuenta con un HPLC con detector DAD conectado a un colector de fracciones usado para separar el ergosterol, y con un contador de centelleo líquido.

Fitotrón (Facultad de Biología; Invernadero)

Un fitotrón es una cámara climática para el crecimiento y cultivo de plantas que permite controlar simultáneamente la temperatura, la humedad y la iluminación, creando las condiciones climáticas óptimas requeridas por la especie que se pretende cultivar. Tres cámaras climáticas con el sistema fitotrón están situadas en la Facultad de Biología y una estará operativa en el Invernadero a finales de 2022. El fitotrón puede utilizarse para fines diversos, que incluyen, entre otros, el cultivo in vitro de distintas variedades de plantas, el estudio del perfil químico de distintas especies vegetales bajo condiciones de estrés y su influencia en la dieta, el estudio de la capacidad invasora de distintas especies foráneas en Galicia, o la capacidad bio-herbicida de compuestos naturales sobre distintas malas hierbas.

Invernadero

Además de acoger otras infraestructuras, el invernadero permite el cultivo de plantas en condiciones semi-controladas, posibilitando una escala mayor que el fitotrón y más cercana a las condiciones reales. Permite realizar ensayos de nuevos fertilizantes, bio-pesticidas, etc. También permite realizar ensayos de fito-toxicidad de distintos tipos de sustancias. Entre los objetivos de esta infraestructura, además del cultivo de plantas a pequeña escala para la investigación, están la divulgación de métodos de producción vegetal y prestar asesoramiento científico-técnico a la comunidad, tanto universitaria como no universitaria.

Centro de Investigación, Transferencia e Innovación (CITI) y Centro de Apoyo Científico-Tecnológico a la Investigación (CACTI)

Finalmente, destacar también que el personal investigador del Instituto podrá hacer uso de la

planta piloto del Centro de Investigación, Transferencia e Innovación (CITI). Esta planta presenta una gran versatilidad que permite tanto la realización de ensayos de escalado de los procesos desarrollados en los laboratorios de investigación, como pruebas de concepto y producciones experimentales. En el CACTI se encuentra el ICP-OES, infraestructura incorporada este último año. Actualmente se está trabajando en el sistema LIMS para poner toda la infraestructura del Instituto de Agroecología y Alimentación a disposición de los investigadores y de la sociedad.

9.2. LABORATORIOS SINGULARES

El proyecto Interreg Net4Food tiene como uno de los objetivos la creación de una estructura previa al Laboratorio Ibérico de Alimentación, junto con el Instituto Politécnico de Bragança (IPB), que consistirá en el desarrollo de una agenda de actuaciones que finalmente serán capitalizadas por el IFL (Laboratorio Ibérico de Alimentación, en inglés), lo que sentará las bases para su futuro funcionamiento.

El IAA asume el reto y compromiso institucional de la Universidad de Vigo de mejorar el posicionamiento y la visibilidad internacional de la eurorregión Galicia-Norte de Portugal como biorregión especializada en la transición hacia sistemas alimentarios seguros, sostenibles y resilientes, así como un referente en I+D+i en los sistemas agroalimentarios.

Con la puesta en marcha del Laboratorio Ibérico se persigue:

- Desarrollar proyectos de investigación multidisciplinares conjuntos entre el Instituto y el Instituto Politécnico de Bragança (IPB).
- Definir estrategias colaborativas para la movilidad y formación de personal investigador.
- Establecer alianzas para impulsar una mayor presencia conjunta en programas europeos.

10. SEGUIMIENTO DEL PLAN DE ACCIÓN

A continuación, se analiza el plan de seguimiento de las acciones marcadas en la memoria del Instituto publicada en noviembre de 2022. Dado que la financiación actual del IAA es muy limitada, las acciones desarrolladas son todavía escasas. Se valora si las tareas están realizadas y, de aquellas para las que existen evidencias, el grado de consecución de dichas tareas.

10.1. EJE 1. INVESTIGACIÓN

Actividad 1.1 Cartera de proyectos estratégicos

Se ha conseguido un elevado número de proyectos en convocatorias nacionales e internacionales.

Actividad 1.2 Programa de seminarios internos

A iniciar en 2024.

Actividad 1.3 Convocatoria de proyectos colaborativos

No iniciada, pendiente de financiación.

Actividad 1.4 Programa de infraestructuras y equipamientos

Actualmente se está realizando el Mapa de las infraestructuras y equipos existentes (T.1.4.1). Aún no se han iniciado los dos pasos siguientes (análisis de necesidades y planes de financiación), los cuales se comenzarán durante el año 2024.

En el año 2022 se adquirieron 4 infraestructuras con cargo al convenio de la Xunta de Galicia: 1) ICP-OES instalado en el CACTI-Edificio Campus Auga; 2) Cámara de germinación de grandes dimensiones instalada en el Invernadero del Campus de Ourense; 3) Versoclave de Titanio instalado en el Invernadero del Campus de Ourense; 4) Captadores automáticos de polen.

Actividad 1.5 Política de producción científica y ciencia abierta

Durante el año 2023 se publicaron un total de 243 artículos Open Access, que sumados a los de 2022, hacen un total de 460 artículos.

Tabla 9. Resumen de las tareas ejecutadas del Eje 1 del plan de acción en el período 2022-2023.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
1.1	Cartera de proyectos estratégicos	Núm. de proyectos de I+D+i presentados alineados con la Agenda	36	01/01/2022-31/12/2026
1.2	Programa de seminarios internos	Núm. de seminarios internos organizados	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
1.3	Programa de proyectos colaborativos	Núm. de proyectos internos de colaborativos financiados	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
1.4	Programa de infraestructuras y equipamientos	Núm. de equipamientos adquiridos	4	01/01/2022-31/12/2026
1.5	Política de producción científica y ciencia abierta	Núm. de artigos publicados en aberto	460	01/01/2022-31/12/2026

10.2. EJE 2. TALENTO Y RECURSOS HUMANOS

Actividad 2.1 Análisis de las necesidades de personal

Tras la convocatoria de adscripción se hará la identificación durante el 2024.

Actividad 2.2 Estrategia de captación de talento

Captación externa exitosa:

Ayudas Ramón y Cajal:

- Daniel Arenas Lago, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- María Paz Otero Fuertes, Investigaciones agrarias y alimentarias.
- Patricia Reboredo Rodríguez, Food and Health Omics.

Ayudas Juan de la Cierva:

- Andrés Rodríguez Seijo, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Guillermo Guada Prado, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Hui Cao, Investigaciones agrarias y alimentarias.
- Paula Pérez Rodríguez, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Pedro Miguel Ferreira Santos, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Tânia Cristina de São Pedro Pires, Investigaciones agrarias y alimentarias.

Ayudas Margarita Salas:

- David López González, Agrobiología Ambiental: calidad, suelos y plantas.
- Pascual García Pérez, Investigaciones agrarias y alimentarias.

Ayudas posdoctorales de la Universidad de Vigo:

- Laura Meno Fariñas, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- María Shantal Rodríguez Flores, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Pablo García del Río, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.
- Vanesa Santás Miguel, Planta, suelo y aprovechamiento de subproductos.

La captación de talento interna aún no existe por falta de financiamiento.

Actividad 2.3 Programa de incorporación de personal técnico de apoyo y gestión de la investigación

Se consiguieron 2 técnicos de laboratorio (1 año de contrato cada uno) a través del programa Investigo en las convocatorias de 2022 y 2023. También se lograron 2 técnicos de gestión (6 meses de contrato cada uno) mediante el convenio de la Xunta de Galicia. Se solicitó un contrato PTA en la convocatoria de 2022 sin éxito. Se volvió a solicitar en 2023, estando pendiente de resolución. Hasta ahora no ha sido posible acceder a programas más estables.

Actividad 2.4 Programa de movilidad de investigadores/as y de visitantes

No iniciado por falta de fondos.

Tabla 10. Resumen de las tareas del Eje 2 del plan de acción en el período 2022-2023.

	Tareas	Indicador de seguimiento / Hito	Realizado	Período de ejecución
2.1	Análisis de las necesidades de personal investigador, técnico y de gestión	Tabla de necesidades de personal	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
2.2	Estrategia de captación de talento:	Núm. de convocatorias de recursos humanos a las que se concurrió con éxito	45	01/01/2022-31/12/2026
2.3	Programa de incorporación de técnicos de apoyo y gestión de la investigación		4	01/01/2022-31/12/2026
2.4	Programa movilidad e investigadores visitantes	Núm. personas que realizaron una estancia de investigación Núm. de investigadores/as visitantes	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026

10.3. EJE 3. FORMACIÓN

Actividad 3.1 Diseño de un programa de Máster en Agroecología y alineamiento con los programas existentes

Pendiente de negociación con la Facultad de Ciencias.

Actividad 3.2 Programa de doctoramiento industrial

No iniciado.

Actividad 3.3 Programa de ayudas al inicio de la carrera investigadora

No iniciado por falta de fondos.

Actividad 3.4 Programa de *Mentoring* para acompañar la carrera investigadora de los jóvenes investigadores e investigadoras que se incorporan al centro

No iniciado por falta de fondos.

Actividad 3.5 *Summer School* en Agroecología e Alimentación

No iniciado por falta de fondos.

Actividad 3.6 Cursos de formación en habilidades transversales y competencias técnicas

No iniciado por falta de fondos. En 2024 se hará el mapa de necesidades.

Tabla 11. Resumen de las tareas del Eje 3 del plan de acción en el período 2022-2023.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
3.1	Diseño de un programa de máster en agroecología	Estudio de viabilidad	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
3.2	Programa de doctoramiento industrial	Núm. de solicitudes de programas de doctoramiento industrial	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
3.3	Programa de ayudas al inicio de la carrera investigadora	Núm. de ayudas al inicio da carrera investigadora	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
3.4	Programa de Mentoring	Núm. de mentores/as activos/as Núm. de jóvenes investigadores/as mentorizados	No iniciado	01/01/2023-31/12/2026
3.5	Summer School en Agroecología y Alimentación sostenible	Núm. de summer schools organizadas	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
3.6	Cursos de formación en habilidades transversales y competencias técnicas	Núm. de asistentes a los cursos de formación	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026

10.4. EJE 4. TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN

Actividad 4.1 Foro de encuentro con el sector agroalimentario gallego

El Instituto cuenta con presencia activa en el Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA) y en la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV).

En el marco del proyecto POCTEC NET4FOOD se realizaron encuentros con el sector.

Actividad 4.2 Promoción de proyectos colaborativos y contratos

No, excepto proyectos de Grupos Operativos FEADER. En el período 2022-2023 se iniciaron 2 grupos operativos.

Actividad 4.3 Cátedra de Agroecología y alimentación

No existe, aunque por el momento el IAA forma parte de la Cátedra Coren.

Actividad 4.4 Elaboración de un catálogo de servicios y oferta tecnológica

El catálogo de servicios está ya en fase de aprobación interna.

Tabla 12. Resumen de las tareas del Eje 4 del plan de acción.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
4.1	Foro de encuentro con el sector agroalimentario gallego	Núm. de eventos en los que participa el personal investigador y de gestión del Instituto	2	01/01/2022-31/12/2026
4.2	Promoción de proyectos colaborativos, contratos y cátedras	Núm. de proyectos y contratos promovidos con otros actores	2	01/01/2022-31/12/2026
4.3	Cátedra de Agroecología e Alimentación	Cátedra promovida	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
4.4	Elaboración de un catálogo de servicios y oferta tecnológica	Núm. de servicios y oferta tecnológica identificados y promocionados	En proceso	01/01/2022-31/12/2026

10.5. EJE 5. INTERNACIONALIZACIÓN

Actividad 5.1 Mapa de colaboraciones y alianzas estratégicas

Actividad no iniciada.

Actividad 5.2 Creación del instituto eurorregional Iberian Food Laboratory

El Iberian Food Laboratory es uno de los objetivos principales que persigue el proyecto Net4Food, que comenzó en septiembre de 2023 y finaliza en diciembre de 2025.

Actividad 5.3 Posicionamiento en redes y plataformas

No iniciado.

Actividad 5.4 Participación en proyectos europeos

Tabla 13. Proyectos europeos iniciados en 2022 e 2023.

Proyecto	Convocatoria	Importe da ayuda (€)
Root2Resilience - Root phenotyping and genetic improvement for rotational crops resilient to environmental change	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	172.828,75
INBESTSOIL - Monetary valuation of soil ecosystem services and creation of initiatives to invest in soil health: setting a framework for the inclusion of soil health in business and in the policy making process	Horizon Europe Framework Programme (HORIZON)	642.812,00
WHEATBIOME - Unravelling the potential of the wheat microbiome for the development of healthier, more sustainable and resilient wheat-derived food & feed products	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	454.125,00
NET4FOOD - Red de Investigación e Innovación para el área alimentaria en la región transfronteriza	Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal	197.431,69
SOB4ES - Integrating SOil Biodiversity to Ecosystem Services: testing cost-effectiveness of Soil Biodiversity indicators and the provision of soil biodiversity-based Ecosystem Services to build better land management solutions that effectively implement the EU Soil Strategy	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	1.055.625,00
MRV4SOC - Monitoring, Reporting, and Verification of Soil Organic Carbon and Greenhouse Gas Balance	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	140.255,00
AGROSUS - Agroecological strategies for sustainable weed management in key European crops	Horizon Europe Framework Programme (HORIZON)	926.625,00
BIOSERVICES - Linking soil biodiversity and ecosystem functions and services in different land uses: from the identification of drivers, pressures and climate change resilience to their economic valuation	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	686.875,00
PROMISEANG - Alternative PROteins from MIcrobial fermentation of non-conventional SEA sources for Next-Generation food, feed and non-food bio-based applications	HORIZON.2.6 - Food, Bioeconomy Natural Resources, Agriculture and Environment	581.468,75

Tabla 14. Resumen de las tareas del Eje 5 del plan de acción.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
5.1	Política de alianzas internacionales	Núm. de alianzas establecidas a través de convenios de colaboración	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
5.2	Creación del instituto eurorregional Iberian Food Laboratory	Proyecto de creación do IFB	En proceso	01/01/2022-31/12/2026
5.3	Posicionamiento en redes y plataformas	Núm. de asistencias a reuniones de redes y plataformas de interese	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
5.4	Participación en proyectos europeos	Núm. de proyectos europeos conseguidos	9	01/01/2022-31/12/2026

10.6. EJE 6. POSICIONAMIENTO Y VISIBILIDAD

Actividad 6.1 Alianzas estratégicas en el ámbito de I+D+i

No iniciado.

Actividad 6.2 Posicionamiento en el entorno y organización sectorial

El IAA forma parte de la dirección de CLUSAGA, y también es miembro de la PTV (Plataforma Tecnológica del Vino). Asistencia a reuniones de la junta directiva de CLUSAGA y de la comisión de innovación de CLUSAGA.

Actividad 6.3 Programa de comunicación

Las noticias se recogen en la página web del IAA <https://iaa.uvigo.gal/gl/actualidade/novas/>. Durante el año 2023 se publicaron 8.

Actividad 6.4 Programa de difusión y divulgación

No iniciado. Está pendiente el Plan de Comunicación del IAA.

Tabla 15. Resumen de las tareas del Eje 6 del plan de acción.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
6.1	Alianzas estratégicas de I+D+i	Núm. de alianzas establecidas	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
6.2	Posicionamiento en el entorno y organizaciones sectoriales	Núm. de reuniones a las que se asiste	8	01/01/2022-31/12/2026
6.3	Programa de comunicación	Núm. de noticias publicadas	8	01/01/2022-31/12/2026
6.4	Programa de divulgación	Núm. de encuentros de divulgación	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026

10.7. EJE 7. GOBIERNO, GESTIÓN Y FINANCIAMIENTO

Actividad 7.1 Desplegar el gobierno

Constitución de la Junta Directiva del IAA el 10 de mayo de 2023.

Constitución de la Comisión Científica del IAA de 10 de mayo de 2023.

Constitución del Comité Asesor Externo del IAA de 10 de mayo de 2023.

Constitución del Comité de Igualdad del IAA del 30 de noviembre de 2023.

Actividad 7.2 Reglamento interno y adscripción del personal investigador

El reglamento de régimen interno del IAA fue aprobado en la reunión de la comisión científica celebrada el 10 de mayo de 2023. Los criterios de adscripción fueron aprobados en reunión de la comisión científica del 25 de mayo de 2023.

Actividad 7.3 Programa de acogida al personal investigador del Instituto

No iniciado.

Actividad 7.4 Sistema de seguimiento y cuadro de mandos

Esta memoria (2023) es la primera en realizarse desde la constitución formal del IAA.

Actividad 7.5 Plan de financiación

La financiación deberá provenir de las siguientes fuentes identificadas:

- Financiamiento basal de las convocatorias de centros e institutos de la Xunta de Galicia: el IAA no pudo presentarse a la convocatoria de la Xunta del año 2023
- Convocatorias de recursos humanos a nivel gallego, estatal y europeo tanto para personal investigador como para personal de gestión y técnico de apoyo a la investigación. En total, se consiguieron 41 contratos gracias a ayudas de investigación, como Ramón y Cajal, Juan de la Cierva, Margarita Salas y ayudas de la Xunta de Galicia y de la FCT: 1.308.190,00 €
- Convocatorias de proyectos de I+D+i a nivel gallego, estatal y europeo haciendo hincapié en los proyectos colaborativos: 5.677.980,85€.
- Recursos generados a través de los servicios ofrecidos con cargo a los equipamientos y laboratorios del centro: 332.407,73€.
- Acuerdos con la UVigo de cesión de espacios, equipos y personal: Acuerdo pendiente.

Tabla 16. Resumen de las tareas del Eje 7 del plan de acción.

	Tareas	Indicador de seguimiento	Realizado	Período de ejecución
7.1	Desplegar el gobierno	Núm. de reuniones de los órganos de gobierno	5	01/01/2022-31/12/2026
7.2	Reglamento interno y adscripción del personal investigador	Núm. de personal investigador adscrito al Instituto	123	01/01/2022-30/06/2022
7.3	Programa de acogida al personal investigador del Instituto	Núm. de investigadores/as acogidos/as	No iniciado	01/01/2022-31/12/2026
7.4	Sistema de seguimiento y cuadro de mandos	Núm. de análisis de los indicadores del cuadro de mandos	1	01/01/2022-31/12/2026
7.5	Plan de financiación	Volumen de recursos captados	8.986.768,58 €	01/01/2022-30/12/2026

ANEXOS

ANEXO I: MIEMBROS DEL IAA (31 DE DICIEMBRE DE 2023)

Personal Investigador Sénior

Tabla 17: Personal investigador sénior vinculado al IAA.

Apellidos	Nombre	Categoría
Alonso Vega	María Flora	Titular de Universidad
Araujo Nespereira	Pedro Antonio	Titular de Universidad
Arias Estévez	Manuel	Catedrática/o
Cancho Grande	Beatriz	Catedrática/o
Carballo García	Francisco Javier	Catedrática/o
Carballo Rodríguez	Julia	Titular de Universidad
Escuredo Pérez	Olga	Titular de Universidad
Falqué López	Elena	Titular de Universidad
Fernández Calviño	David	Titular de Universidad
Fernández González	María	Titular de Universidad
Figueiredo González	María	Investigador/a Distinguido/a
Franco Matilla	María Inmaculada	Catedrática/o
Fuciños González	Clara	Titular de Universidad
Garrote Velasco	Gil	Catedrática/o
González Barreiro	Carmen	Titular de Universidad
Gullón Estévez	Beatriz	Ramón y Cajal
Iglesias Briones	María Jesús	Catedrática/o
López Periago	José Eugenio	Titular de Universidad
Martínez Carballo	Elena	Catedrática/o
Martínez Suárez	Sidonia	Titular de Universidad
Nóvoa Muñoz	Juan Carlos	Catedrática/o
Pérez Álvarez	María José	Titular de Universidad
Pérez Gregorio	María Rosa	Ramón y Cajal
Pérez Guerra	Nelson	Catedrática/o
Pérez Lamela	Concepción	Titular de Universidad
Prieto Lage	Miguel Ángel	Ramón y Cajal
Reigosa Roger	Manuel Joaquín	Catedrática/o
Rial Otero	Raquel	Titular de Universidad
Rodríguez López	Luis Alfonso	Titular de Universidad
Rodríguez Rajo	Francisco Javier	Catedrática/o
Romaní Pérez	Aloia	Ramón y Cajal

Apellidos	Nombre	Categoría
Sánchez Moreiras	Adela María	Catedrática/o
Seijo Coello	María del Carmen	Catedrática/o
Simal Gándara*	Jesús	Catedrática/o
Torrado Agrasar	Ana María	Titular de Universidad
Xiao	Jiambo	Ramón y Cajal

Jesús Simal Gándara participou en el IAA al 50% hasta el 30/11/2023, fecha en la que se desvinculó del Instituto de Agroecología y Alimentación y se adscribió al Centro de Investigación Interuniversitario de los Paisajes Atlánticos Culturales (CISPAC).

Personal Investigador Posdoctoral

Tabla 18: Personal investigador posdoctoral vinculado al IAA.

Apellidos	Nombre	Categoría / Tipo de contrato
Arenas Lago	Daniel	Juan de la Cierva Incorporación
Cao	Hui	Juan de la Cierva Incorporación
Cassani	Lucía Victoria	Posdoctoral Xunta A
de São Pedro Pires	Tânia Cristina	Juan de la Cierva Formación
Ferreira Santos	Pedro Miguel	Juan de la Cierva Formación
García del Río	Pablo	Posdoctoral Xunta A
García Pérez	Pascual	Margarita Salas
González Orega	Sara	Margarita Salas
Guada Prado	Guillermo	Juan de la Cierva Formación
López González	David	Margarita Salas
Oludemi	Taofiq Ayodele	Juan de la Cierva Formación
Pérez Rodríguez	Paula	Juan de la Cierva Incorporación
Reboredo Rodríguez	Patricia	Juan de la Cierva Incorporación
Rodríguez Flores	María Shantal	Posdoctoral Xunta B
Rodríguez Seijo	Andrés	Juan de la Cierva Incorporación
Santás Miguel	Vanesa	Posdoctoral Xunta A

Personal Investigador Predoctoral

Tabla 19: Personal investigador predoctoral vinculado al IAA.

Apellidos	Nombre	Categoría / Tipo de contrato
Acconcia	Sara	Proyecto Investigación
Álvarez Rodríguez	Sara	Xunta de Galicia Predoctoral
Amigo Fernández	Rubén	Indefinido/a
Añibarro Ortega	Mikel	FCT
Aurora Soares da Silva	María	Técnica de laboratorio
Baptista Antap	Matilde María	FCT

Apelidos	Nome	Categoría / Tipo de contrato
Belhoula	Nora	
Boubertakh	Asma	
Boya	Ouyang	China Scholarship Council
Calvo Portela	Noemí	Proyecto Investigación
Carpina Rodríguez	María	Xunta de Galicia Predoctoral
Carrera Otero	Lucía	FPI
Chamorro	Franklin	Contrato cargo proyecto
Chouza Carou	Manuela	
Cid Fernández	José Ángel	Profesor/a Asociado/a
Correa Gomes	Leonardo	FCT
da Silva	Lais	FCT
Dias Lorenzo	Augusto Duarte	Por circunstancias de la producción
Echave Álvarez	Javier	Contrato cargo proyecto
Feifei	Ma	-
Gallego García	Laura	Proyecto Investigación
García Oliveira	Paula	Xunta de Galicia Predoctoral
García Vidueira	Raúl	Proyecto Investigación
Ghorab	Asma	
Gómez Pérez	Icía	Proyecto Investigación
Gonçalves Marcelino	Sandra Andreia	FCT
González Feijóo	Rocío	Proyecto Investigación
González Pereira	Antía	Xunta de Galicia Predoctoral
Hurtado Shiraishi	Carlos Seiti	FCT
Jingjing	Zhang	-
Köninger	Julia	Proyecto Investigación
Lobato Rodríguez	Álvaro	FPI
Long	Chen	-
Luaces Pérez	Andrea	
Maia Ribeiro	Lucía Marisa	FCT
Martínez Castillo	Cecilia Araceli	Proyecto Investigación
Mascoloti Sprea	Rafael	FCT
Molina Vargas	Adriana Katherine	FCT
Nakib	Rifka	
Pardellas Soto	Jorge	Proyecto Investigación
Parente Sendín	Andrea	Proyecto Investigación
Paschoalinotto	Beatriz Helena	FCT
Pauline	Donn	-
Pedro Xavier	Virginie Isabelle	FCT

Apellidos	Nome	Categoría / Tipo de contrato
Pérez Pérez	Alba	FPU
Ping	Zhou	-
Pires Fernandes	Filipa Alexandra	FCT
Pires Júnior	Eleomar de Oliveira	FCT
Qihui	Huang	-
Quanyong	Wu	China Scholarship Council
Quigley	Elise	Proyecto Investigación
Rodríguez González	Laura	FPU
Rodríguez González	Miriam	
Rodríguez López	Lucía	FPU
Rodríguez Martínez	Beatriz	Predoctoral-UVIGO
Rodríguez Rebelo	Fernando	FPU
Rodríguez Sanz	Andrea	Proyecto investigación
Rojo Martínez	Sergio	
Roldán Reascos	Gloria	
Rui	Lu	China Scholarship Council
Sánchez Espinosa	Kenia Caridad	Indefinido/a
Seyyedimansour	Sepidar	-
Shangyue	Xiao	-
Shengxiong	Chen	China Scholarship Council
Shiye	Lin	China Scholarship Council
Villalón Melo	Altea	
Wenqi	Huang	China Scholarship Council
Yi	Liu	-
Yuxi	Wen	-
Zhenyang	Liu	-

Personal de Apoyo a la Investigación

Tabla 20: Personal de apoyo a la investigación vinculado al IAA.

Apellidos	Nombre	Categoría / Tipo de contrato
Míguez Quintas	Martín	-
Diéguez Pérez	Marta	Indefinido
Otero Fuertes	María Paz	Indefinido
Díaz Tielas	Carla	Indefinido
Vieites Álvarez	Yedra	Indefinido
Rubira Pérez	Alexandre	Proyecto Investigación
Diéguez Antón	Ana	Indefinido
Blanco Losada	Iago	Proyecto Investigación

Apellidos	Nombre	Categoría / Tipo de contrato
Borrajo Cid	Alba	Programa Investigo
Campillo Cora	Claudia	Indefinido
Gómez Armesto	Antía	Indefinido
Meno Fariñas	Laura	Indefinido
Nóvoa Durán	Aarón	Indefinido
Rodríguez Salgado	Isabel	Indefinido
Romeo Río	Silvia	Por circunstancias da produción
Vázquez Blanco	Raquel	Indefinido
Méndez López	Melissa	Por circunstancias da produción
Delgado Gómez	Andoni	Programa Investigo
Cutillas Barreiro	Laura	Indefinido
Araujo Álvarez	María del Mar	Indefinido
Pombar Gómez	Ariana	Indefinido
Rodríguez Souto	Yolanda	Indefinido
Sieiro Gallardo	Carmen María	Indefinido
González Dacal	Enea	Programa Investigo
Briz Cid	Noelia	Proyecto Investigación
Ferradas	Ismaes	Por circunstancias da produción

ANEXO II: PROYECTOS ACTIVOS DURANTE 2023

Proyectos de carácter internacional

Tabla 21: *Proyectos internacionales en activo durante 2023.*

Investigador/a	Programa	Financiamiento	Título	Fecha Inicio	Fecha Fin
Iglesias Briones, María Jesús	H2020-EU.1.3. - EXCELLENT SCIENCE	250.904,88 €	SOPLAS - Macro and Microplastic in Agricultural Soil Systems.	01/01 /2021	31/12 /2024
Fernández Calviño, David	HORIZON 2.6	642.812,00 €	INBESTSOIL - Monetary valuation of soil ecosystem services and creation of initiatives to invest in soil health.	01/01 /2023	31/12 /2026
Simal Gándara, Jesús Pérez Gregorio, María Rosa	HORIZON 2.6	605.500,00 €	WHEATBIOME - Unravelling the potential of the wheat microbiome.	01/01 /2023	31/12 /2026
Fernández Calviño, David	INTERREG	197.431,69 €	NET4FOOD - Red de Investigación e Innovación para el área alimentaria en la región transfronteriza.	01/04 /2023	31/12 /2025

Investigador/a	Programa	Financiamiento	Título	Fecha Inicio	Fecha Fin
Reigosa Roger, Manuel Joaquín	H2020 EU.3.2. SOCIETAL CHALLENGES	274.997,50 €	ECOBREED - Increasing the efficiency and competitiveness of organic crop breeding.	01/05 /2018	29/02 /2024
Simal Gándara, Jesús	H2020 EU.3.2. SOCIETAL CHALLENGES	689.480,00 €	UP4HEALTH - Sustainable and cost-effective production process.	01/06 /2020	31/05 /2024
Fernández Calviño, David	H2020- EU.3.2. - SOCIETAL CHALLENGES	987.876,00 €	SOILDIVERAGRO - Soil biodiversity enhancement in european agroecosystems.	01/06 /2019	31/05 /2025
Pérez Rodríguez, Paula	HORIZON 2.6	140.255,00 €	MRV4SOC - Monitoring, Reporting, and Verification of Soil Organic Carbon and Greenhouse Gas Balance.	01/06 /2023	31/05 /2026
Sánchez Moreiras, Adela María	HORIZON 2.6	926.625,00 €	AGROSUS - Agroecological strategies for sustainable weed management in key European crops	01/06 /2023	31/05 /2027
Iglesias Briones, María Jesús	HORIZON 2.6	1.055.625,00 €	SOB4ES - Integrating SOil Biodiversity to Ecosystem Services	01/06 /2023	31/05 /2028
Sánchez Moreiras, Adela María	HORIZON 2.6	172.828,75 €	Root2Resilience - Root phenotyping and genetic improvement for rotational crops resilient to environmental change	01/09 /2022	31/08 /2027
Simal Gándara, Jesús	HORIZON 2.6	1.162.937,50 €	PROMISEANG - Alternative PROteins from Mlcrobial fermentation of non-conventional SEA sources.	01/09 /2023	31/08 /2027
Fernández Calviño, David	HORIZON 2.6	686.875,00 €	BIOSERVICES - Linking soil biodiversity and ecosystem functions and services in different land uses.	01/09 /2023	31/08 /2028
Fernández Calviño, David	INTERREG SUDOE	143.216,25 €	COPPEREPLACE - Desarrollo e implementación integral de nuevas tecnologías, productos y estrategias para reducir la aplicación de cobre en viñedos y remediar suelos contaminados en la región SUDOE.	01/11 /2020	28/02 /2023

Proyectos de carácter nacional y autonómico.

Tabla 22: Proyectos nacionales y autonómicos en activo durante 2023.

Investigador/a	Programa	Financiamiento	Título	Fecha Inicio	Fecha Fin
Gullón Estévez, Beatriz	Axudas á consolidación de unidades de investigación competitivas.	115.000,00 €	TEC-SosVal - Desarrollo de Tecnologías Sostenibles para la Valorización de subproductos de la industria alimentaria.	01/01 /2020	20/11 /2024
Prieto Lage, Miguel Ángel	Axudas á consolidación de unidades de investigación competitivas	115.000,00 €	Macroalgas invasoras como fuente de nuevos bioproductos.	01/01 /2020	30/04 /2024

Investigador/a	Programa	Financiamiento	Título	Fecha Inicio	Fecha Fin
Garrote Velasco, Gil Gullón Estévez, Beatriz	Proyectos de I+D+i Retos Investigación	181.500,00 €	Avances hacia una biorrefinería sostenible basada en la valorización de especies invasoras.	01/06 /2020	30/11 /2023
López Periago, José Eugenio	Proyectos de I+D+i Retos Investigación	48.400,00 €	Procesados de biomasa herbicida para control ecológico de malezas.	01/06 /2020	31/05 /2023
Simal Gándara, Jesús	Proyectos de I+D+i Retos Investigación	127.050,00 €	Efecto de los fungicidas sobre la microbiota fermentativa para la obtención de vino y vinagre de uva blanca.	01/06 /2020	29/02 /2024
Arias Estévez, Manuel	Consolidación e estruturación de unidades de investigación competitivas.	280.000,00 €	Grupo BV1.	01/01 /2021	20/11 /2024
Fernández Calviño, David	Proyectos de I+D+i Retos Investigación	164.560,00 €	Sostenibilidad de la producción de viñedo: reducción de insumos externos, incremento de la biodiversidad del suelo y mejora del desarrollo del cultivo.	01/09 /2021	31/08 /2025
Cancho Grande, Beatriz	Consolidación e estruturación de unidades de investigación competitivas.	200.000,00 €	Grupo CF1.	01/01 /2022	20/11 /2025
Romaní Pérez, Aloia	Consolidación e estruturación de unidades de investigación competitivas.	115.000,00 €	Nuevas rutas de aprovechamiento integral de biomasa forestal para aplicaciones de alto valor añadido.	01/01 /2022	20/11 /2026
Simal Gándara, Jesús	Consolidación e estruturación de unidades de investigación competitivas.	320.000,00 €	Grupo AA1.	01/01 /2022	20/11 /2025
Xiao, Jiambo	Consolidación e estruturación de unidades de investigación competitivas.	115.000,00 €	Producción de extractos ricos en fibra, resveratrol y proantocianidinas a partir de semillas de uva con potencial antidiabético para la fortificación de harinas de trigo	01/01 /2022	20/11 /2026

Seijo Coello, María Del Carmen	2022 Programa de desenvolvemento rural (PDR)_FEADER	68.350,00 €	Sost-Apicola - Mellora da sostibilidade apícola mediante uso de novas tecnoloxías e a conservación da abella local.	22/02 /2022	30/09 /2024
Rodríguez Rajo, Francisco Javier	2022 programa desenvolvemento rural(PDR)_FEADER	42.000,00 €	Plasmowine - Momento óptimo de aplicación de un tratamento contra el mildiu de la vid para minimizar residuos en vino.	25/02 /2022	01/10 /2023
Nóvoa Muñoz, Juan Carlos	2022 Programa de desenvolvemento rural (PDR)_FEADER	40.500,00 €	Novos aproveitamentos de emendas obtidas de residuos porcinos e forestais na mellora da produtividade dos solos.	14/03 /2022	01/10 /2024
Garrote Velasco, Gil	2022 Programa de desenvolvemento rural (PDR)_FEADER	27.605,41 €	RESINERXIA - Acciones de cooperación para el desarrollo del sector resinero gallego.	18/04 /2022	01/10 /2023
Arenas Lago, Daniel Pérez Rodríguez, Paula	Proxectos I+D Generacion de Conocimiento 2021	169.400,00 €	Implicaciones ambientales y agrícolas de nanoagroquímicos.	01/09 /2022	31/08 /2025
Iglesias Briones, María Jesús	PROYECTOS I+D GENERACION DE CONOCIMIENTO 2021	99.220,00 €	Mecanismos de regulación de la persistencia del carbono orgánico en ecosistemas de turbera.	01/09 /2022	31/08 /2026
Nóvoa Muñoz, Juan Carlos	Proxectos I+D Generacion de Conocimiento 2021	127.050,00 €	Aproximación Interdisciplinar para desentrañar el destino del Mercurio en Ecosistemas Forestales del suroeste de Europa.	01/09 /2022	31/08 /2025
Pérez Rodríguez, Paula	2022 Programa de desenvolvemento rural (PDR)_FEADER	82.137,50 €	GREENSOILVIN - Obtención de viños sostibles e de calidade mediante estratexias alternativas na xestión da fertilidade.	01/10 /2022	30/09 /2025
Fernández Calviño, David	Proxectos Estratexicos Orientados a Transicion Ecoloxica e a Transicion Dixital	253.000,00 €	Reducción de insumos e incremento de la biodiversidad del suelo en cultivo de patata. Estratexias naturais para la transición a una agricultura más resiliente y sostenible.	01/12 /2022	30/11 /2024
Gullón Estévez, Beatriz Romaní Pérez, Aloia	Proxectos Estratexicos Orientados a Transicion Ecoloxica e a Transicion Dixital	155.250,00 €	Círculo cerrado para la valorización de residuos generados en la industria vitivinícola: desarrollo de una biorrefinería multi-producto.	01/12 /2022	30/11 /2024

Iglesias Briones, María Jesús	Proxectos Estratexicos Orientados a Transición Ecoloxica e a Transición Dixital	103.500,00 €	Adaptación basada en Ecosistemas frente al cambio climático de brezales costeros y dunas fijas.	01/12/2022	30/11/2024
Sánchez Moreiras, Adela María	Proyectos I+D Generacion de Conocimiento 2022	200.000,00 €	Combinaciones de compuestos bioactivos con demostrada capacidad fitotóxica y conocido modo de acción para su formulación como herbicidas naturales	01/01/2023	31/12/2026
Figueiredo González, María	INOUE 2023	7.375,00 €	Mostaza máis ca un mollo. Compostos bioactivos e a súa repercusión na saúde.	01/02/2023	31/10/2023
Ferreira Santos, Pedro Miguel	INOUE 2023	7.375,00 €	Estratexias para a xestión sostible de residuos vitivinícolas na provincia de Ourense.	01/05/2023	31/10/2023
Cancho Grande, Beatriz	FECYT 2022	7100,00 €	Aprendo a leer lo que como. Formando consumidores responsables desde el aula.	01/07/2023	30/06/2024
Gullón Estévez, Beatriz	Consolidación Investigadora 2022	137.335,00 €	AlSUsBio - Algal Biorefinery: A Sustainable Approach for the production of functional biomolecules.	01/07/2023	30/06/2025
Escuredo Pérez, Olga	Proyectos de I+D+i Retos Investigación	112.500,00 €	Análisis del perfil de volátiles y de las actividades biológicas de la miel y el polen de abeja producidos en España. Tecnología NIR para la determinación rápida del origen.	01/09/2023	30/09/2026
Fuciños González, Clara	Consolidación Investigadora 2022	73.326,00 €	CleanIngrAX - Síntesis de nano- y microingredientes a partir de productos derivados del arabinosilano para la producción de alimentos de "etiqueta limpia".	01/09/2023	31/08/2025
Gullón Estévez, Beatriz Romaní Pérez, Aloia	Proyectos I+D Generacion de Conocimiento 2022	181.250,00 €	AdChemFood - Procesos verdes avanzados para desarrollar químicos de plataforma basados en subproductos alimentarios.	01/09/2023	31/08/2026
Garrote Velasco, Gil	Proyectos I+D Generacion de Conocimiento 2022	196.250,00 €	De residuos de biomasa a biohidrógeno: procesos respetuosos con el medio ambiente desde un enfoque de economía circular.	01/10/2023	30/09/2026
Seijo Coello, María Del Carmen	2023 Programa de desenvolvemento rural (PDR)_FEADER	70.252,41 €	Estratexia sustentable para a xestión integrada de enfermidades en cultivos de patata XIP-RISCO	20/12/2023	30/09/2026

ANEXO III: CONTRATOS I+D SUBSCRITOS DURANTE 2023

Tabla 23: Contratos I+D subscritos por personal investigador del IAA durante 2023.

Año	Clave do proyecto	Título del proyecto	Entidad / Empresa	Importe
2023	CO-0007-23	Aillamento e caracterización de microorganismos a partir de superficies potenciais de formas biofilm e tratamentos de prevención e eliminación dos mesmos	Caldaria termal s.l.u.	21.193,00 €
2023	CO-0032-23	Estudo de prevalencia de lexionela pneumophila, en circuitos de baixa circulación de auga, que se atopa en edificios frecuentados por persoas vulnerables	Industria de la salud de ferrol, sl	30.000,00 €
2023	CO-0033-23	Aillamento de microorganismos patóxenos en zonas de uso común de edificios prioritarios. Avaliación de resistencias aos tratamentos de desinfección	Fundacion san rosendo	6.000,00 €
2023	CO-0038-23	Prevalencia de determinados serotipos de salmonella spp en polos de carne da especie gallus gallus	Avicola de galicia s.a.u.	26.000,00 €
2023	CO-0066-23	Efectos beneficiosos do selenio e a influencia do procesado e outros compoñentes alimentarios na biodisponibilidade do mercurio	Sealab solutions s.l.	21.500,00 €
2023	CO-0068-23	Prevención da incidencia de black rot en viñedo ecolóxico (rotend2023)	Viña mein s.l.	50.325,00 €
2023	CU-0012-23	Formación teórica-práctica para a posta en marcha dun obradoiro de elaboración de conservas de tomate nas instalacións da fundación menela	Fundacion menela	7.345,00 €
2023	IN-0006-23	Control microbiolóxico e físico químico en instalacións balnearias, augas, alimentos, superficies e instalacións de risco	Termas de cuntis s.l.	3.117,50 €
2023	IN-0011-23	Análise de lexionela en instalacións de risco (177464-182165)	Química industrial mediterranea s.l.u.	568,00 €
2023	IN-0012-23	Xeoloxía e fracturación da contorna do manantial de o fervedoiro, ourense	Xeoquis s.l.	825,00 €
2023	IN-0014-23	Análise de auga e superficies en exlotacións gandeiras	Bioseguridad de galicia, s.l.	3.000,00 €
2023	IN-0015-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (180131 - 181412)	Novafrigsa s.a.	1.025,60 €
2023	IN-0016-23	Análise de mostras de produción primaria (168461-169840)	Coren coop. Ourensanas, s.c.g.	4.170,50 €
2023	IN-0017-23	Análise de mostras de produción primaria (169860-171206)	Coren coop. Ourensanas, s.c.g.	4.873,50 €
2023	IN-0018-23	Análise de mostras de produción primaria (171247-172601)	Coren coop. Ourensanas, s.c.g.	4.902,00 €
2023	IN-0019-23	Análise microbiolóxica de mostras de produtos	Industrias frigoríficas del louro s.a.	66,30 €
2023	IN-0020-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (181606-182653)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.046,10 €
2023	IN-0024-23	Estudo de estandarización de starter de kombucha asesoramento e proposta de solucións	Komvida kombucha s.l.	5.000,00 €

2023	IN-0031-23	Análise de lexionela (174210-180315)	Serveo servios s.a	2.492,50 €
2023	IN-0032-23	Investigación de salmonela en calzas procedentes de granxas avícolas	Avicola de galicia s.a.u.	9.384,00 €
2023	IN-0033-23	Investigación de salmonela en calzas procedentes de granxas	Avicola de galicia s.a.u.	11.000,00 €
2023	IN-0034-23	Investigación de salmonela en calzas procedentes de granxas avícolas	Avicola de galicia s.a.u.	9.000,00 €
2023	IN-0035-23	Análise microbiolóxica de mostras de p.primaria (172957-183912)	Ads avicultura de recría y puesta	3.711,50 €
2023	IN-0036-23	Análise de auga (177620-181975)	Farmacia José Manuel García Pinal y una máis c.b.	392,00 €
2023	IN-0046-23	Análise de auga (183826-183827)	Bodegas Alanis s.l.u.	104,00 €
2023	IN-0047-23	Análise de auga (166995-183825)	Bodega Milenium s.l.u.	179,00 €
2023	IN-0048-23	Análise microbiolóxica de mostras de p.primaria (174179-182614)	Rivadulla s.l.	2.561,00 €
2023	IN-0058-23	Análise microbiolóxicas de produtos da pesca e conservas	Frinsa del noroeste, s.a.	6.785,00 €
2023	IN-0059-23	Análise de mostras de secadero e superficies sala branca (182741-183823)	Industrias frigoríficas del Louro s.a.	1.546,70 €
2023	IN-0067-23	Análise de auga de billa	Juan Pablo Ferreiros Arias	26,00 €
2023	IN-0068-23	Análise microbiolóxica de lexionela (171248-181122)	Antolin Soluciones s.l.	304,00 €
2023	IN-0069-23	Análise palinolóxico de mostras de mel de Zamora	Fundación xeral de la universidade de Salamanca	1.480,00 €
2023	IN-0073-23	Análise de lexionela en piscinas (166685-180774)	Laboratorio Neboas	244,00 €
2023	IN-0110-23	Avaliación proxecto 47.018.23	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	200,00 €
2023	IN-0111-23	Avaliación proxecto 3977.001.23	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	200,00 €
2023	IN-0112-23	Avaliación proxecto 2952.001.20	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	150,00 €
2023	IN-0124-23	Estudo hidroxeolóxico que analice a viabilidade de explotación hidrotermal na marxe esquerda do embalse de As Conchas, na contorna da praia fluvial do municipio de Muiños. Actuación incluída no plan de sustentabilidade turística en Ourense termal (serv/men/2023000186)	Diputación provincial de Ourense	5.400,00 €

Año	Clave do proyecto	Título del proyecto	Entidad / Empresa	Importe
2023	IN-0125-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (185287-186205)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	863,10 €
2023	IN-0126-23	Análise microbiolóxica de mostras	Industrias frigoríficas del louro s.a.	249,90 €
2023	IN-0127-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala (183944-184879)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.219,50 €
2023	IN-0128-23	Análise microbiolóxica de mostras	Industrias frigoríficas del louro s.a.	178,50 €
2023	IN-0129-23	Análise de mostras de produción primaria (172602-174041)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	5.187,00 €
2023	IN-0130-23	Análise de mostras de produción primaria (174065-175717)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	7.590,50 €
2023	IN-0131-23	Análise de mostras de produción primaria (175750-177197)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	7.030,00 €
2023	IN-0132-23	Análise microbiolóxica de mostras de produción primaria (177296-178775)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	5.320,00 €
2023	IN-0160-23	Avaliación proxecto 40.045.22	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	650,00 €
2023	IN-0168-23	Análise de lexionela (177930-187882)	Inveslabor s.l.u	468,00 €
2023	IN-0176-23	Análise de auga e superficies en explotacións avícolas e cunícolas	Bioseguridad de galicia, s.l.	6.000,00 €
2023	IN-0197-23	Análise microbiolóxica de mostras	Industrias frigoríficas del louro s.a.	535,50 €
2023	IN-0198-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (186780-187583)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	820,90 €
2023	IN-0204-23	Análise de auga de piscinas (182857-187912)	Química industrial mediterranea s.l.u.	117,00 €
2023	IN-0228-23	Apoio ao proceso de acreditación en relación á análise sensorial de mel, asesoramento nos programas de control de calidade da análise sensorial e no proceso de certificación	Cripx: consello regulador indicación xeográfica protexida mel de galicia	2.500,00 €
2023	IN-0229-23	Caracterización palinolóxica de mostras de mel 2023	Cripx: consello regulador indicación xeográfica	2.600,00 €

Año	Clave do proxecto	Título do proxecto	Entidad / Empresa	Importe
			protexida mel de galicia	
2023	IN-0247-23	Estimación da calidade microbiolóxica de solos de viñado	Miguel torres s.a	800,00 €
2023	IN-0252-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (188154-189228)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.421,40 €
2023	IN-0253-23	Análise microbiolóxica de mostras	Industrias frigoríficas del louro s.a.	507,50 €
2023	IN-0272-23	Análise microbiolóxica de auga de espazos termais para programa piloto de mostraxe microbiolóxico no espazo termal de outariz/canedo no concello de ourense 2023	Concello de ourense	1.800,00 €
2023	IN-0287-23	Aillamento de levedos e preparación de clons	Hijos de rivera s.a.u	9.000,00 €
2023	IN-0288-23	Preparación de medios e adaptación de levedos. Proxecto idi-20230014	Hijos de rivera s.a.u	9.000,00 €
2023	IN-0289-23	Análise de autocontrol de billa e rede de augas do concello de o incio no ano 2023	Concello do incio	4.465,00 €
2023	IN-0296-23	Avaliación proxecto 47.018.23	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	150,00 €
2023	IN-0303-23	Proposta de adaptación dun depósito piloto para a produción de microorganismo de kombucha	Komvida kombucha s.l.	1.090,00 €
2023	IN-0304-23	Avaliación proxecto 40.045.23	Agencia de certificación en innovación española s.l. (acie)	600,00 €
2023	IN-0321-23	Asesoramento sobre tratamento de biomasa fúnxica	Asociacion profesional de produtores de sustratos y hongos de la rioja, navarra y aragón	14.000,00 €
2023	IN-0338-23	Análise microbiolóxica de lexionela (188102-188231)	Antolin soluciones s.l.	228,00 €
2023	IN-0339-23	Análise microbiolóxica de mostras de p. Primaria (184515-193741)	Ads avicultura de recria y puesta	3.000,00 €
2023	IN-0340-23	Análise de auga de piscina	Juana diaz cotan hotel la palleira	84,00 €
2023	IN-0347-23	Análise microbiolóxica de produtos de pastelería no ano 2023	Finarrei s.l.	830,00 €
2023	IN-0349-23	Control microbiolóxico e físico químico en instalacións balnearias, augas, alimentos, superficies e instalacións de risco	Termas de cuntis s.l.	5.400,00 €
2023	IN-0350-23	Análise de auga (183057-193651)	Farmacia José Manuel García	1.700,00 €

Año	Clave do proxecto	Título del proxecto	Entidad / Empresa	Importe
			pinal y una más c.b.	
2023	IN-0358-23	Suministro de microorganismos autóctonos para a fermentación de viño	Pazo de lusco	2.400,00 €
2023	IN-0359-23	Análise microbiolóxica de mostras de p.primaria (182692-193817)	Rivadulla s.l.	3.300,00 €
2023	IN-0362-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (182848-183662)	Novafrigsa s.a.	849,00 €
2023	IN-0363-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (184125-185183)	Novafrigsa s.a.	823,12 €
2023	IN-0364-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (185239-186396)	Novafrigsa s.a.	727,72 €
2023	IN-0365-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (186737-187838)	Novafrigsa s.a.	893,72 €
2023	IN-0366-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (188050-189248)	Novafrigsa s.a.	1.026,58 €
2023	IN-0367-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (189598-190840)	Novafrigsa s.a.	1.577,72 €
2023	IN-0368-23	Análise microbiolóxica de canles, materias primas, alimentos e superficies (181897-182654)	Novafrigsa s.a.	600,70 €
2023	IN-0370-23	Aillamento de microorganismos patóxenos, lexionela sp, en edificios prioritarios do complexo hospitalario de ourense	Serveo servicios s.a	9.500,00 €
2023	IN-0371-23	Análise de auga e superficies en explotacións avícolas e cunícolas	Biosgal: bioseguridad de galicia s.l.	2.000,00 €
2023	IN-0373-23	Avaliación proxecto 4258.001.23	Agencia de certificación en innovación española s.l.	200,00 €
2023	IN-0375-23	Análise alimentos (302565 18 unid.), superficies (302874 20 unid.), auga consumo (302875 1 unid.) E técnico (304870 3 unid.) Albarán 178614-192345	Complejo hospitalario universitario de ourense	909,33 €
2023	IN-0376-23	Análise alimentos (302565 33 unid.) E superficies (302874 28 unid.) Albarán nº 178265-192464	Complejo hospitalario	1.404,00 €
2023	IN-0378-23	Análise de auga de piscina (188607-191467)	Química industrial mediterranea s.l.u.	285,00 €
2023	IN-0417-23	Avaliación proxecto 4342.001.23	Agencia de certificación en innovación española s.l.	200,00 €
2023	IN-0432-23	Análise microbiolóxica de auga de espazos termais para cumprir o indicado por sanidade	Concello de ourense	1.533,00 €
2023	IN-0449-23	Avaliación e auditoría in situ do proxecto 54226	Enac	710,00 €
2023	IN-0466-23	Avaliación proxecto 2008.007.23	Agencia de certificación en innovación española s.l.	200,00 €

Año	Clave do proyecto	Título del proyecto	Entidad / Empresa	Importe
2023	IN-0469- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (192591-192602)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	228,00 €
2023	IN-0470- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (192298-192326)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	295,90 €
2023	IN-0471- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (193177-193648)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	854,40 €
2023	IN-0472- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (192574-193298)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	411,90 €
2023	IN-0473- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (191513-192120)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	236,70 €
2023	IN-0474- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (191494-192313)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	552,20 €
2023	IN-0475- 23	Análise de mostras de secadero e superficies sala branca (189383-190712)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.048,30 €
2023	IN-0477- 23	Análise de mostras de produción primaria (178776-180124)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	4.104,00 €
2023	IN-0478- 23	Análise de mostras de produción primaria (180125-181348)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	4.028,00 €
2023	IN-0479- 23	Análise de mostras de produción primaria (181461-182661)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	4.322,50 €
2023	IN-0480- 23	Análise de mostras de produción primaria (182665-183918)	Coren coop. Ourenšanas, s.c.g.	4.142,00 €
2023	IN-0483- 23	Análise de auga e superficies en explotacións avícolas e cunícolas	Bioseguridad de galicia, s.l.	3.000,00 €
2023	IN-0484- 23	“Avaliación de parámetros sensoriais, fisicoquímicos e metais pesados en alimentos elaborados con auga termal	Miguel angel gonzalez quintela	2.479,34 €
2023	IN-0491- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (195465-195481)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	168,60 €
2023	IN-0492- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (195261-196615)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.195,90 €
2023	IN-0493- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (196594-196641)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	240,00 €
2023	IN-0494- 23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (194706-195260)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	275,70 €

Año	Clave do proyecto	Título del proyecto	Entidad / Empresa	Importe
2023	IN-0495-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (193982-193998)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	235,40 €
2023	IN-0496-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (193999-194920)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.023,70 €
2023	IN-0507-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (197205-198112)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	1.261,90 €
2023	IN-0508-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca (196913-198116)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	455,40 €
2023	IN-0509-23	Análise microbiolóxica de mostras de secadero e superficies sala branca 8191433-191512)	Industrias frigoríficas del louro s.a.	120,00 €

ANEXO IV: LISTA DE PUBLICACIONES

Publicaciones JCR

Tabla 24: Lista de artículos JCR publicados por personal investigador del IAA durante 2023.

Autores	Título	Revista	Editorial
Abdeldaiem A.M., Ali A.H., Mousa A.H., Elkot W.F., Simal-Gandara J.	Ice cream supplemented with roasted and grilled corn powders: Physical properties, rheology, antioxidant activity, color, sensory evaluation, and production cost	International Journal of Gastronomy and Food Science	AZTI-Tecnalia
Abdellatif F., Begaa S., Messaoudi M., Benarfa A., Ouakouak H., Hassani A., Sawicka B., Simal Gandara J.	HPLC–DAD Analysis, Antimicrobial and Antioxidant Properties of Aromatic Herb Melissa officinalis L., Aerial Parts Extracts	Food Analytical Methods	Springer
Abedi-Firoozjah R., Salim S.A., Hasanvand S., Assadpour E., Azizi-Lalabadi M., Prieto M.A., Jafari S.M.	Application of smart packaging for seafood: A comprehensive review	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	John Wiley and Sons Inc
Ahmed W.I., Kamar A.M., Hamad G.M., Mehany T., El-Desoki W.I., Ali E., Simal-Gandara J.	Biocontrol of Bacillus cereus by Lactobacillus plantarum in Kareish cheese and yogurt	LWT	Academic Press
Ai N., Liu R., Chi X., Song Z., Shao Y., Xi Y., Zhao T., Sun B., Xiao J., Deng J.	Rapid discrimination of the identity of infant formula by triple-channel models	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Akram W., Tagde P., Ahmed S., Arora S., Emran T.B., Babalghith A.O., Sweilam S.H., Simal-Gandara J.	Guaiazulene and related compounds: A review of current perspective on biomedical applications	Life Sciences	Elsevier Inc.
Albuquerque B.R., Dias M.I., Pinela J., Calhelha R.C., Pires T.C.S.P., Alves M.J., Corrêa R.C.G., Ferreira I.C.F.R., Oliveira M.B.P.P., Barros L.	Insights into the Chemical Composition and In Vitro Bioactive Properties of Mangosteen (Garcinia mangostana L.) Pericarp	Foods	MDPI

Autores	Título	Revista	Editorial
Albuquerque B.R., Finimundy T.C., Pinela J., Pires T.C.S.P., Mandim F., Vaz J., Corrêa R.C.G., Oliveira M.B.P.P., Barros L.	Brazilian berry waste as a source of bioactive compounds: grumixama (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.) as a case study	Food and Function	Royal Society of Chemistry
Ali R., Sultan A., Ishrat R., Haque S., Khan N.J., Prieto M.A.	Identification of New Key Genes and Their Association with Breast Cancer Occurrence and Poor Survival Using In Silico and In Vitro Methods	Biomedicines	MDPI
Álvarez C., González A., Ballesteros I., Gullón B., Negro M.J.	In Vitro Assessment of the Prebiotic Potential of Xylooligosaccharides from Barley Straw	Foods	MDPI
Álvarez-Rodríguez S., Alvite C.M., Reigosa M.J., Sánchez-Moreiras A.M., Araniti F.	Application of Indole-Alkaloid Harmaline Induces Physical Damage to Photosystem II Antenna Complexes in Adult Plants of <i>Arabidopsis thaliana</i> (L.) Heynh	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society
Álvarez-Rodríguez S., Spinozzi E., Sánchez-Moreiras A.M., López-González D., Ferrati M., Lucchini G., Maggi F., Petrelli R., Araniti F.	Investigating the phytotoxic potential of <i>Carlina acaulis</i> essential oil against the weed <i>Bidens pilosa</i> through a physiological and metabolomic approach	Industrial Crops and Products	Elsevier B.V.
Álvarez-Silvares E., Fernández-Cruz T., Bermudez-González M., Rubio-Cid P., Almeida A., Pinto E., Seoane-Pillado T., Martínez-Carballo E.	Placental levels of essential and non-essential trace element in relation to neonatal weight in Northwestern Spain: application of generalized additive models	Environmental Science and Pollution Research	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Araniti F., Talarico E., Madeo M.L., Greco E., Minervino M., Álvarez-Rodríguez S., Muto A., Ferrari M., Chiappetta A., Bruno L.	Short-term exposition to acute cadmium toxicity induces the loss of root gravitropic stimuli perception through PIN2-mediated auxin redistribution in <i>Arabidopsis thaliana</i> (L.) Heynh	Plant Science	Elsevier Ireland Ltd
Assadpour E., Rezaei A., Das S.S., Krishna Rao B.V., Singh S.K., Kharazmi M.S., Jha N.K., Jha S.K., Prieto M.A., Jafari S.M.	Cannabidiol-Loaded Nanocarriers and Their Therapeutic Applications	Pharmaceuticals	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Astray G., Mejuto J.C., Xiao J., Simal-Gandara J.	Benefits, toxicity and current market of cannabidiol in edibles	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Atta A., Shahid M., Kanwal Z., Jafri S.A., Riaz M., Xiao H., Abbas M., Egbuna C., Simal-Gandara J.	Inhibition of oxidative stress and advanced glycation end-product formation in purified BSA/glucose glycation system by polyphenol extracts of selected nuts from Pakistan	Food Science and Nutrition	John Wiley and Sons Inc
Aylanc V., Larbi S., Calhelha R., Barros L., Rezouga F., Rodríguez-Flores M.S., Seijo M.C., El Ghouzi	Evaluation of Antioxidant and Anticancer Activity of Mono- and Polyfloral Moroccan Bee Pollen	Molecules	MDPI

Autores	Título	Revista	Editorial
A., Lyoussi B., Falcão S.I., Vilas-Boas M.	by Characterizing Phenolic and Volatile Compounds		
Babotă M., Frumuzachi O., Nicolescu A., Dias M.I., Pinela J., Barros L., Añibarro-Ortega M., Stojković D., Carević T., Mocan A., López V., Crişan G.	Thymus Species from Romanian Spontaneous Flora as Promising Source of Phenolic Secondary Metabolites with Health-Related Benefits	Antioxidants	MDPI
Baptista S.L., Romani A., Cunha J.T., Domingues L.	Multi-feedstock biorefinery concept: Valorization of winery wastes by engineered yeast	Journal of Environmental Management	Academic Press
Barciela P., Carpena M., Li N.-Y., Liu C., Jafari S.M., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Macroalgae as biofactories of metal nanoparticles; biosynthesis and food applications	Advances in Colloid and Interface Science	Elsevier B.V.
Barciela P., Perez-Vazquez A., Prieto M.A.	Azo dyes in the food industry: Features, classification, toxicity, alternatives, and regulation	Food and Chemical Toxicology	Elsevier Ltd
Batiha G.E.-S., Al-kuraishy H.M., Al-Gareeb A.I., Alruwaili M., AlRuwaili R., Albogami S.M., Alorabi M., Saad H.M., Simal-Gandara J.	Targeting of neuroinflammation by glibenclamide in Covid-19: old weapon from arsenal	Inflammopharmacology	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Ben Miri Y., Benabdallah A., Taoudiat A., Mahdid M., Djenane D., Tacer-Caba Z., Topkaya C., Simal-Gandara J.	Potential of essential oils for protection of Couscous against Aspergillus flavus and aflatoxin B1 contamination	Food Control	Elsevier Ltd
Ben Miri Y., Nouasri A., Benabdallah A., Benslama A., Tacer-Caba Z., Laassami A., Djenane D., Simal-Gandara J.	Antifungal effects of selected menthol and eugenol in vapors on green coffee beans during long-term storage	Heliyon	Elsevier Ltd
Bhattu M., Wani A.A., Verma M., Bharatam P.V., Kathuria D., Simal-Gandara J.	A selective turn-on fluorescent chemosensor 1,1-diaminoazine for azinphos-methyl	Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry	Elsevier B.V.
Bommakanti V., Puthenparambil Ajikumar A., Sivi C.M., Prakash G., Mundanat A.S., Ahmad F., Haque S., Prieto M.A., Rana S.S.	An Overview of Herbal Nutraceuticals, Their Extraction, Formulation, Therapeutic Effects and Potential Toxicity	Separations	MDPI
Boudjaber K., Ben Miri Y., Benabdallah A., Bennia N., Hamadi C., Soumati B., Djenane D., Simal-Gandara J.	Evaluation of Antifungal and anti-aflatoxin B1 efficacy of some crude extracts of Chamaerops humilis L. against Aspergillus flavus isolated from peanuts (Arachis hypogea L.)	Food Control	Elsevier Ltd
Bouyahya A., Chamkhi I., Menyiy N.E., Moudden H.E., Harhar H., Idrissi Z.L.E., Khouchlaa A., Jouadi I., Baaboua A.E., Taha D., Balahbib A., Khalid A., Abdalla A.N., Zengin G., Simal-Gandara J., El Omari N.	Traditional use, phytochemistry, toxicology, and pharmacological properties of Lavandula dentata L.: A comprehensive review	South African Journal of Botany	Elsevier B.V.
Bravo-Venegas J., Prado-Acebo I., Gullón B., Lú-Chau T.A., Eibes G.	Avoiding acid crash: From apple pomace hydrolysate to butanol through acetone-butanol-ethanol	Waste Management	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
	fermentation in a zero-waste approach		
Briones M.J.I., Massey A., Elias D.M.O., McCalmont J.P., Farrar K., Donnison I., McNamara N.P.	Species selection determines carbon allocation and turnover in Miscanthus crops: Implications for biomass production and C sequestration	Science of the Total Environment	Elsevier B.V.
Broomandi P., Rodríguez-Seijo A., Janatian N., Fathian A., Tleuken A., Mohammadpour K., Galán-Madruga D., Jahanbakhshi A., Kim J.R., Satyanaga A., Bagheri M., Morawska L.	Health risk assessment of the European inhabitants exposed to contaminated ambient particulate matter by potentially toxic elements	Environmental Pollution	Elsevier Ltd
Browne N., Otero P., Murray P., Saha S.K.	Rapid Screening for Mycosporine-like Amino Acids (MAAs) of Irish Marine Cyanobacteria and Their Antioxidant Potential	Sustainability (Switzerland)	MDPI
Calone R., Mircea D.-M., González-Orenga S., Boscaiu M., Zuzunaga-Rosas J., Barbanti L., Vicente O.	Effect of Recurrent Salt and Drought Stress Treatments on the Endangered Halophyte Limonium angustibracteatum Erben	Plants	MDPI
Campillo-Cora C., González-Feijoo R., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D.	Do heavy metals affect bacterial communities more in small repeated applications or in a single large application?	Journal of Environmental Management	Academic Press
Campillo-Cora C., González-Feijóo R., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D.	Dissolved organic matter as a confounding factor in the determination of pollution-induced community tolerance (PICT) of bacterial communities to heavy metals using the leucine incorporation method	Geoderma	Elsevier B.V.
Carpena M., Cassani L., Gomez-Zavaglia A., Garcia-Perez P., Seyyedi-Mansour S., Cao H., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Application of fermentation for the valorization of residues from Cactaceae family	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Carpena M., Garcia-Perez P., Garcia-Oliveira P., Chamorro F., Otero P., Lourenço-Lopes C., Cao H., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Biological properties and potential of compounds extracted from red seaweeds	Phytochemistry Reviews	Springer Science and Business Media B.V.
Cassani L., Marcovich N.E., Gomez-Zavaglia A.	Seaweed bioactive compounds: Promising and safe inputs for the green synthesis of metal nanoparticles in the food industry	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Cassani L., Prieto M.A., Gomez-Zavaglia A.	Effect of food-grade biopolymers coated Pickering emulsions on carotenoids' stability during processing, storage, and passage through the gastrointestinal tract	Current Opinion in Food Science	Elsevier Ltd
Cassotta M., Cianciosi D., De Giuseppe R., Navarro-Hortal M.D., Armas Diaz Y., Forbes-Hernández T.Y., Pifarre K.T.,	Possible role of nutrition in the prevention of inflammatory bowel disease-related colorectal cancer: A focus on human studies	Nutrition	Elsevier Inc.

Autores	Título	Revista	Editorial
Pascual Barrera A.E., Grosso G., Xiao J., Battino M., Giampieri F.			
Castillo A., Finimundy T.C., Heleno S.A., Rodrigues P., Fernandes F.A., Pereira S., Lores M., Barros L., Garcia-Jares C.	The generally recognized as safe (GRAS) microalgae <i>Haematococcus pluvialis</i> (wet) as a multifunctional additive for coloring and improving the organoleptic and functional properties of foods	Food and Function	Royal Society of Chemistry
Cham R., Moghtaderi T., Rodríguez-Seijo A., Alamdar R.	Single and Combined Effect of Cd and Zn on Growth, Metal Accumulation and Mineral Nutrition in Tobacco Plants (<i>Nicotiana tabacum</i> L.)	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Chamorro F., Otero P., Carpena M., Fraga-Corral M., Echave J., Seyyedi-Mansour S., Cassani L., Prieto M.A.	Health Benefits of Oily Fish: Illustrated with Blue Shark (<i>Prionace glauca</i>), Shortfin Mako Shark (<i>Isurus oxyrinchus</i>), and Swordfish (<i>Xiphias gladius</i>)	Nutrients	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Chen Q., Dong L., Li Y., Liu Y., Xia Q., Sang S., Wu Z., Xiao J., Liu L., Liu L.	Research advance of non-thermal processing technologies on ovalbumin properties: The gelation, foaming, emulsification, allergenicity, immunoregulation and its delivery system application	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Chen Y., Lu H., Ding Y., Liu S., Ding Y., Lu B., Xiao J., Zhou X.	Dietary Protective Potential of Fucoxanthin as an Active Food Component on Neurological Disorders	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society
Chen Y., Wang J., Zou L., Cao H., Ni X., Xiao J.	Dietary proanthocyanidins on gastrointestinal health and the interactions with gut microbiota	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Chen Y.-Y., Li N.-Y., Guo X., Huang H.-J., Garcia-Oliveira P., Sun J.-Y., Zhang J.-D., Prieto M.A., Guo Z.-Q., Liu C.	The nutritional and bio-active constituents, functional activities, and industrial applications of cashew (<i>Anacardium occidentale</i>): A review	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Chowdhury A., Choudhary M., Sharma V., Kant A., Vashist J., Garlapati V.K., Simal-Gandara J.	Exploration of Indian Traditional recipe "Tarvaani" from the drained rice gruel for nutritional and probiotic potential	International Journal of Gastronomy and Food Science	AZTI-Tecnalia
Chowdhury N.N., Islam M.N., Jafrin R., Rauf A., Khalil A.A., Emran T.B., Aljohani A.S.M., Alhumaydhi F.A., Lorenzo J.M., Shariati M.A., Simal-Gandara J.	Natural plant products as effective alternatives to synthetic chemicals for postharvest fruit storage management	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Cofiño R., Prieto M., Hernán-García M.	Community or barbarism. Community orientation of primary health care at three levels [Comunitaria o barbarie. Tres niveles para la orientación comunitaria de la atención primaria]	Gaceta Sanitaria	Ediciones Doyma, S.L.

Autores	Título	Revista	Editorial
Costa J.R., Pereira M.J., Pedrosa S.S., Gullón B., de Carvalho N.M., Pintado M.E., Madureira A.R.	Sugarcane Straw as a Source of Arabinoxylans: Optimization and Economic Viability of a Two-Step Alkaline Extraction	Foods	MDPI
da Silva S., Pérez-Gregorio R., Mateus N., Freitas V., Dias R.	Evidence of increased gluten-induced perturbations in the nucleophilic tone and detoxifying defences of intestinal epithelial cells impaired by gastric disfunction	Food Research International	Elsevier Ltd
Da Silva-Mojón L., Pérez-Lamela C., Falqué-López E.	Smoothies Marketed in Spain: Are They Complying with Labeling Legislation?	Nutrients	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Daghighi E., Shah T., Chia R.W., Lee J.-Y., Shang J., Rodríguez-Seijo A.	The forgotten impacts of plastic contamination on terrestrial micro- and mesofauna: A call for research	Environmental Research	Academic Press Inc.
Das M., Devi K.P., Belwal T., Devkota H.P., Tewari D., Sahebnaasagh A., Nabavi S.F., Khayat Kashani H.R., Rasekhian M., Xu S., Amirizadeh M., Amini K., Banach M., Xiao J., Aghaabdollahian S., Nabavi S.M.	Harnessing polyphenol power by targeting eNOS for vascular diseases	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Del-Castillo-Llamosas A., Eibes G., Ferreira-Santos P., Pérez-Pérez A., Del-Río P.G., Gullón B.	Microwave-assisted autohydrolysis of avocado seed for the recovery of antioxidant phenolics and glucose	Bioresource Technology	Elsevier Ltd
Del-Castillo-Llamosas A., Rodríguez-Rebello F., Rodríguez-Martínez B., Mallo-Fraga A., Del-Río P.G., Gullón B.	Valorization of Avocado Seed Wastes for Antioxidant Phenolics and Carbohydrates Recovery Using Deep Eutectic Solvents (DES)	Antioxidants	MDPI
Del-Río P.G., Gullón B., Romaní A., Garrote G.	Eco-friendly strategy for the joint valorization of invasive macroalgae and fast-growing wood to produce advanced biofuels	Renewable Energy	Elsevier Ltd
Deng H., He Y., Cao H., Chen L., Teng H.	New insight into the effect of hydroxyl substituted flavonoids on the cytotoxicity of 2-amino-3-methylimidazo[4,5-f]quinoline	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Dey D.K., Kang J.I., Bajpai V.K., Kim K., Lee H., Sonwal S., Simal-Gandara J., Xiao J., Ali S., Huh Y.S., Han Y.-K., Shukla S.	Mycotoxins in food and feed: toxicity, preventive challenges, and advanced detection techniques for associated diseases	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Díaz-Reinoso B., Rivas S., Rivas J., Domínguez H.	Subcritical water extraction of essential oils and plant oils	Sustainable Chemistry and Pharmacy	Elsevier B.V.
Diéguez-Antón A., Escuredo O., Meno L., Seijo M.C., Rodríguez-Flores M.S.	Describing the Pollen Content in the Gastrointestinal Tract of <i>Vespa velutina</i> Larvae	Animals	Multidisciplinary Digital Publishing

Autores	Título	Revista	Editorial
			Institute (MDPI)
Donhauser J., Briones M.J.I., Mikola J., Jones D.L., Eder R., Filser J., Frossard A., Krogh P.H., Sousa J.P., Cortet J., Desie E., Domene X., Djuric S., Hackenberger D., Jimenez J.J., Iamandei M., Rissmann C., Schmidt O., Shanskiy M., Silfver T., Vancampenhout K., Vasutova M., Velizarova E., Frey B.	Extracting DNA from soil or directly from isolated nematodes indicate dissimilar community structure for Europe-wide forest soils	Soil Biology and Biochemistry	Elsevier Ltd
Donn P., Barciela P., Perez-Vazquez A., Cassani L., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Bioactive Compounds of <i>Verbascum sinuatum</i> L.: Health Benefits and Potential as New Ingredients for Industrial Applications	Biomolecules	MDPI
Dridi A., Reis F.S., Pires T.C.S.P., Calhelha R.C., Pereira C., Zaghdoudi K., Ferreira I.C.F.R., Barros L., Barreira J.C.M.	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.: A Simple Ornamental Plant or a Source of Compelling Molecules for Industry?	Separations	MDPI
Echegaray N., Gullón B., Pateiro M., Amarowicz R., Misihairabgwi J.M., Lorenzo J.M.	Date Fruit and Its By-products as Promising Source of Bioactive Components: A Review	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
El-Nakhel C., Cristofano F., Colla G., Pii Y., Secomandi E., De Gregorio M., Buffagni V., Garcia-Perez P., Lucini L., Roupheal Y.	Vegetal-derived biostimulants distinctively command the physiological and metabolomic signatures of lettuce grown in depleted nitrogen conditions	Scientia Horticulturae	Elsevier B.V.
Escuredo O., Rodríguez-Flores M.S., Míguez M., Seijo M.C.	Multivariate Statistical Approach for the Discrimination of Honey Samples from Galicia (NW Spain) Using Physicochemical and Pollen Parameters	Foods	MDPI
Estay-Moyano C., Mazón-Suastegui J.M., Zapata-Vívenes E., Lodeiros C., Simal-Gandara J.	Evaluation of <i>Moringa oleifera</i> and corn starch as feed for seed production of the pearl oyster <i>Pteria sterna</i> (Gould, 1851)	Aquaculture	Elsevier B.V.
Esteban L.S., Mediavilla I., Xavier V., Amaral J.S., Pires T.C.S.P., Calhelha R.C., López C., Barros L.	Yield, Chemical Composition and Bioactivity of Essential Oils from Common Juniper (<i>Juniperus communis</i> L.) from Different Spanish Origins	Molecules	MDPI
Esteki M., Memarbashi N., Simal-Gandara J.	Classification and authentication of tea according to their harvest season based on FT-IR fingerprinting using pattern recognition methods	Journal of Food Composition and Analysis	Academic Press Inc.
Fan Z., Wang L., Jiang Q., Fan D., Xiao J., Wang M., Zhao Y.	Effects of quercetin on emissions of aldehydes from heated docosahexaenoic acid (DHA)-fortified soybean oil	Journal of Hazardous Materials	Elsevier B.V.
Fatima P., Nadeem M., Hussain A., Kausar T., Rehman A., Siddique T., Kabir K., Noreen S.,	Synergistic effect of microwave heating and thermosonication on the physicochemical and	Food Chemistry	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Nisar R., Fatima H., Korma S.A., Simal-Gandara J.	nutritional quality of muskmelon and sugarcane juice blend		
Fayek N.M., Xiao J., Farag M.A.	A multifunctional study of naturally occurring pyrazines in biological systems; formation mechanisms, metabolism, food applications and functional properties	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Fernández-Calviño D., Rousk J., Bååth E., Bollmann U.E., Bester K., Brandt K.K.	Isothiazolinone inhibition of soil microbial activity persists despite biocide dissipation	Soil Biology and Biochemistry	Elsevier Ltd
Fernández-González M., Ribeiro H., Rodríguez-Rajo F.J., Cruz A., Abreu I.	Short-Term Exposure of Dactylis glomerata Pollen to Atmospheric Gaseous Pollutants Is Related to an Increase in IgE Binding in Patients with Grass Pollen Allergies	Plants	MDPI
Franco I., Bargiela V., Tovar C.A.	Effect of Vacuum Packaging on the Biochemical, Viscoelastic, and Sensory Properties of a Spanish Cheese during Chilled Storage	Foods	MDPI
Fuciños C., Rodríguez-Sanz A., García-Caamaño E., Gerbino E., Torrado A., Gómez-Zavaglia A., Rúa M.L.	Microfluidics potential for developing food-grade microstructures through emulsification processes and their application	Food Research International	Elsevier Ltd
Fungo R., Tieguhong J.C., Iponga D.M., Tchataat M., Kahindo J.M., Muyonga J.H., Mikolo-Yobo C., Donn P., Tchingsabe O., Kaaya A.N., Ngondi J.L., Tutu S., Emeleme R., Odjo S., Loo J., Snook L.	Can Wild Forest Foods Contribute to Food Security and Dietary Diversity of Rural Populations Adjoining Forest Concessions? Insights from Gabon, DR Congo and Cameroon	International Forestry Review	Commonwealth Forestry Association
Garcia-Perez P., Cassani L., Garcia-Oliveira P., Xiao J., Simal-Gandara J., Prieto M.A., Lucini L.	Algal nutraceuticals: A perspective on metabolic diversity, current food applications, and prospects in the field of metabolomics	Food Chemistry	Elsevier Ltd
García-Pérez P., Giuberti G., Sestili F., Lafianra D., Botticella E., Lucini L.	The functional implications of high-amylose wholegrain wheat flours: An in vitro digestion and fermentation approach combined with metabolomics	Food Chemistry	Elsevier Ltd
García-Pérez P., Rocchetti G., Giuberti G., Lucchini F., Lucini L.	Phenolic acids, lignans, and low-molecular-weight phenolics exhibit the highest in vitro cellular bioavailability in different digested and faecal-fermented phenolics-rich plant extracts	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Geng Y., Xie Y., Li W., Mou Y., Chen F., Xiao J., Liao X., Hu X., Ji J., Ma L.	Toward the bioactive potential of myricitrin in food production: state-of-the-art green extraction and trends in biosynthesis	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Gómez-Armesto A., Méndez-López M., Parente-Sendín A.,	Mercury Content and Pools in Complex Polycyclic Soils From a	Spanish Journal of Soil Science	Frontiers Media S.A.

Autores	Título	Revista	Editorial
Calvo-Portela N., Pontevedra-Pombal X., García-Rodeja E., Alonso-Vega F., Nóvoa-Muñoz J.C.	Mountainous Area in Galicia (NW Iberian Peninsula)		
Gomez-Zavaglia A., Barros L., Prieto M.A., Cassani L.	Recent Progress in Understanding the Impact of Food Processing and Storage on the Structure–Activity Relationship of Fucoxanthin	Foods	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
González-Feijoo R., Rodríguez-Seijo A., Fernández-Calviño D., Arias-Estévez M., Arenas-Lago D.	Use of Three Different Nanoparticles to Reduce Cd Availability in Soils: Effects on Germination and Early Growth of <i>Sinapis alba</i> L.	Plants	MDPI
González-Gómez X., Figueiredo-González M., Villar-López R., Martínez-Carballo E.	Biomonitoring of organic pollutants in pet dog plasma samples in North-Western Spain	Science of the Total Environment	Elsevier B.V.
González-Orenga S., Plazas M., Ribera E., Pallotti C., Boscaiu M., Prohens J., Vicente O., Fita A.	Transgressive Biochemical Response to Water Stress in Interspecific Eggplant Hybrids	Plants	MDPI
Hamad G.M., Mehany T., Simal-Gandara J., Abou-Alella S., Esua O.J., Abdel-Wahhab M.A., Hafez E.E.	A review of recent innovative strategies for controlling mycotoxins in foods	Food Control	Elsevier Ltd
Hamidi A., Atia D., Rebiai A., Reghioou A., Zobeidi A., Messaoudi M., Seghir B.B., Pohl P., Simal-Gandara J.	Investigation of adsorption kinetics and isothermal thermodynamics for optimizing methylene blue adsorption onto a modified clay with cellulose using the response surface approach	Biomass Conversion and Biorefinery	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
He Y., Zhang C., Zheng Y., Xiong H., Ai C., Cao H., Xiao J., El-Seedi H., Chen L., Teng H.	Effects of blackberry polysaccharide on the quality improvement of boiled chicken breast	Food Chemistry: X	Elsevier Ltd
Heleno S.A., Carrocho M., Reis F.S., Pires T.C.S.P., Pintado M., Ferreira I.C.F.R., Barros L.	Plant Extracts and SARS-CoV-2: Research and Applications	Life	MDPI
Ijaz M.U., Najam S., Hamza A., Azmat R., Ashraf A., Unuofin J.O., Lebelo S.L., Simal-Gandara J.	Pinostrobin alleviates testicular and spermatological damage induced by polystyrene microplastics in adult albino rats	Biomedicine and Pharmacotherapy	Elsevier Masson s.r.l.
Jiang Q., Huang S., Du Y., Xiao J., Wang M., Wang X., Shi W., Zhao Y.	Quality improvement of tilapia fillets by light salting during repeated freezing-thawing: Contribution of structural rearrangement and molecular interactions	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Jiao M., Liu C., Prieto M.A., Lu X., Wu W., Sun J., García-Oliveira P., Tang X., Xiao J., Simal-Gandara J., Hu D., Li N.	Biological Functions and Utilization of Different Part of the Papaya: A Review	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.

Autores	Título	Revista	Editorial
Jiménez-González C., Agrasar A.M.T., Mallo F., Rúa M.L., Fuciños C.	Red seaweed proteins: Valuable marine-origin compounds with encouraging applications	Algal Research	Elsevier B.V.
Khalil A.A., Rahman M.M., Rauf A., Islam M.R., Manna S.J., Khan A.A., Ullah S., Akhtar M.N., Aljohani A.S.M., Abdulmonem W.A., Simal-Gandara J.	Oleuropein: Chemistry, extraction techniques and nutraceutical perspectives-An update	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Khan S., Ullah H., Buccato D.G., Rengasamy K.R., Xiao J., Daglia M.	Hypoglycaemic effect of total alkaloids extracted from <i>Sambucus wightiana</i> Wall. ex Wight & Arn. in streptozotocin-nicotinamide induced diabetic rats	South African Journal of Botany	Elsevier B.V.
Khubber S., Kazemi M., Amiri Samani S., Lorenzo J.M., Simal-Gandara J., Barba F.J.	Structural-functional Variability in Pectin and Effect of Innovative Extraction Methods: An Integrated Analysis for Tailored Applications	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Konfo T.R.C., Djouhou F.M.C., Koudoro Y.A., Dahouenon-Ahoussi E., Avlessi F., Sohounhloue C.K.D., Simal-Gandara J.	Essential oils as natural antioxidants for the control of food preservation	Food Chemistry Advances	Elsevier Ltd
Kong L., Fan X., Guo L., Jiang Q., Xiao J., Fan D., Wang M., Zhao Y.	Effects of Stigmasterol on 3-Chloropropane-1,2-diol Fatty Acid Esters and Aldehydes Formation in Heated Soybean Oil	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society
Köninger J., Ballabio C., Panagos P., Jones A., Schmid M.W., Orgiazzi A., Briones M.J.I.	Ecosystem type drives soil eukaryotic diversity and composition in Europe	Global Change Biology	John Wiley and Sons Inc
Kumari A., Bhattacharya B., Agarwal T., Paul V., Maurya V.K., Chakkaravarthi S., Simal-Gandara J.	Method development and validation for acrylamide in potato cutlet by UHPLC-MS/MS	Food Control	Elsevier Ltd
Laaroussi H., Ferreira-Santos P., Genisheva Z., Bakour M., Ousaaïd D., El Ghouzi A., Teixeira J.A., Lyoussi B.	Unveiling the techno-functional and bioactive properties of bee pollen as an added-value food ingredient	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Leichtweis M.G., Molina A.K., Dias M.I., Calhelha R.C., Pires T.C.S.P., Pavli O., Oliveira M.B.P.P., Petropoulos S.A., Barros L., Pereira C.	Variability in Chemical Profile and Bioactivities of the Flesh of Greek Pumpkin Landraces	Horticulturae	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Leichtweis M.G., Molina A.K., Petropoulos S.A., Carocho M., Pires T.C.S.P., Dias M.I., Calhelha R., Oliveira M.B.P.P., Pereira C., Barros L.	Valorization of Pumpkin Peel as a Source of Bioactive Compounds: Optimization of Heat- and Ultrasound-Assisted Extraction	Molecules	MDPI
Li C., Kang X., Nie J., Li A., Farag M.A., Liu C., Rogers K.M., Xiao J., Yuan Y.	Recent advances in Chinese food authentication and origin verification using isotope ratio mass spectrometry	Food Chemistry	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Li L., Fan B., Kong Z., Zhang Y., Zhao M., Simal-Gandara J., Wang F., Li M.	Short-term exposure of Cannabidiol on Zebrafish (<i>Danio Rerio</i>): Reproductive Toxicity	Environmental Science and Pollution Research	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Li L., Ji K., Du F., Jin N., Boesch C., Farag M.A., Li H., Liu X., Xiao J.	Does Flavonoid Supplementation Alleviate Non-Alcoholic Fatty Liver Disease? A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials	Molecular Nutrition and Food Research	John Wiley and Sons Inc
Li M., Li L., Kong Z., Gregoire N., Quan R., Luo Z., Lin X., Simal-Gandara J., Fan B., Wang F.	Integrative analysis of metabolome and genome-wide transcriptome reveal the flavor changes in apple (<i>Malus pumila</i> Mill) after the novel acaricide cyflumetofen application	LWT	Academic Press
Li M., Zhao S., Kong Z., Li L., Yang L., Feng B., Cui Y., Lin X., Fan B., Simal-Gandara J., Wang F.	Preservation of citrus fruit, and dissipation by diffusion and degradation of postharvest pesticides during storage	Journal of Food Composition and Analysis	Academic Press Inc.
Li X., Li W., Chen F., Xiao J., Liao X., Hu X., Ji J., Ma L.	Guideline for measurement of condensed tannin	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Li Y., Ji S., Xu T., Zhong Y., Xu M., Liu Y., Li M., Fan B., Wang F., Xiao J., Lu B.	Chinese yam (<i>Dioscorea</i>): Nutritional value, beneficial effects, and food and pharmaceutical applications	Trends in Food Science and Technology	Elsevier Ltd
Liang C., Wang Q., Xiao G., Ma L., Wu H., Xiao J., Liu H.	Anti-inflammatory Effects of <i>Dendrobium aphyllum</i> Fermentation Polypeptides, Asp-Asp-Asp-Tyr and Asp-Tyr-Asp-Asp, on LPS-induced RAW264.7 Cells	Modern Food Science and Technology	South China University of Technology
Lin S., Simal-Gandara J., Cao H., Xiao J.	The stability and degradation products of polyhydroxy flavonols in boiling water	Current Research in Food Science	Elsevier B.V.
Lobato-Rodríguez Á., Gullón B., Romaní A., Ferreira-Santos P., Garrote G., Del-Río P.G.	Recent advances in biorefineries based on lignin extraction using deep eutectic solvents: A review	Bioresource Technology	Elsevier Ltd
López-González D., Bruno L., Díaz-Tielas C., Lupini A., Aci M.M., Talarico E., Madeo M.L., Muto A., Sánchez-Moreiras A.M., Araniti F.	Short-Term Effects of Trans-Cinnamic Acid on the Metabolism of <i>Zea mays</i> L. Roots	Plants	MDPI
López-González D., Ferradás Y., Araniti F., Graña E., Hermida-Ramón J.M., González M.V., Teijeira M., Rey M., Reigosa M.J., Sánchez-Moreiras A.M.	Trans-cinnamaldehyde-related overproduction of benzoic acid and oxidative stress on <i>Arabidopsis thaliana</i>	Frontiers in Plant Science	Frontiers Media S.A.
López-González D., Graña E., Teijeira M., Verdeguer M., Reigosa M.J., Sánchez-Moreiras A.M., Araniti F.	Similarities on the mode of action of the terpenoids citral and farnesene in <i>Arabidopsis</i> seedlings involve interactions with DNA binding proteins	Plant Physiology and Biochemistry	Elsevier Masson s.r.l.

Autores	Título	Revista	Editorial
Lorenzo-Pouso A.I., Bravo S.B., Carballo J., Chantada-Vázquez M.D.P., Bagán J., Bagán L., Chamorro-Petronacci C.M., Conde-Amboage M., López-López R., García-García A., Pérez-Sayáns M.	Quantitative proteomics in medication-related osteonecrosis of the jaw: A proof-of-concept study	Oral Diseases	John Wiley and Sons Inc
Lou H., Zheng S., Chen W., Yu W., Jiang H., Farag M.A., Xiao J., Wu J., Song L.	Transcriptome-referenced association study provides insights into the regulation of oil and fatty acid biosynthesis in <i>Torreya grandis</i> kernel	Journal of Advanced Research	Elsevier B.V.
Lourenço-Lopes C., Carreira-Casais A., Carperna M., Barral-Martinez M., Chamorro F., Jiménez-López C., Cassani L., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Emerging Technologies to Extract Fucoxanthin from <i>Undaria pinnatifida</i> : Microwave vs. Ultrasound Assisted Extractions	Marine Drugs	MDPI
Lourenço-Lopes C., Silva A., Garcia-Oliveira P., Soria-Lopez A., Echave J., Grosso C., Cassani L., Barroso M.F., Simal-Gandara J., Fraga-Corral M., Prieto M.A.	Kinetic Extraction of Fucoxanthin from <i>Undaria pinnatifida</i> Using Ethanol as a Solvent	Marine Drugs	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Lu X., Huang L., Chen J., Ou Y., Wu J., Bodjrenou D.M., Hu J., Zhang Y., Farag M.A., Guo Z., Xiao J., Zheng B.	Marine glycoproteins: a mine of their structures, functions and potential applications	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Lyu Q., Deng H., Wang S., El-Seedi H., Cao H., Chen L., Teng H.	Dietary supplementation with casein/cyanidin-3-O-glucoside nanoparticles alters the gut microbiota in high-fat fed C57BL/6 mice	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Mahomoodally M.F., Khadaroo S.K., Hosenally M., Zengin G., Rebezov M., Ali Shariati M., Khalid A., Abdalla A.N., Algarni A.S., Simal-Gandara J.	Nutritional, medicinal and functional properties of different parts of the date palm and its fruit (<i>Phoenix dactylifera</i> L.)—A systematic review	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Maia M.L., Grosso C., Barroso M.F., Silva A., Delerue-Matos C., Domingues V.F.	Bioactive Compounds of Shrimp Shell Waste from <i>Palaemon serratus</i> and <i>Palaemon varians</i> from Portuguese Coast	Antioxidants	MDPI
Mancino W., Carnevali P., Terzi V., Pérez P.G., Zhang L., Giuberti G., Morelli L., Patrone V., Lucini L.	Hierarchical Effects of Lactic Fermentation and Grain Germination on the Microbial and Metabolomic Profile of Rye Doughs	Foods	MDPI
Marcelino S., Mandim F., Taofiq O., Pires T.C.S.P., Finimundy T.C., Prieto M.A., Barros L.	Valorization of <i>Punica granatum</i> L. Leaves Extracts as a Source of Bioactive Molecules	Pharmaceuticals	MDPI
Martínez S., Roman-Chipantiza A., Boubertakh A., Carballo J.	Banana Drying: A Review on Methods and Advances	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Martínez-Ferri E., Cervantes L., Soria C., Forbes-Hernández T., Reboredo-Rodríguez P., Battino M., Ariza M.T.	Antioxidant capacity in the bioavailable fraction as an indicator for selecting wholesomeness strawberry varieties in breeding programs	Food Bioscience	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Martins de Deus B., Fernandes C., Molina A.K., Xavier V., Pires T.C.S.P., Mandim F., Heleno S.A., Finimundy T.C., Barros L.	Chemical Characterization, Bioactivity and Toxicity of European Flora Plant Extracts in Search for Potential Natural Origin Preservatives	Plants	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Mediavilla I., Bados R., Barros L., Xavier V., Finimundy T.C., Pires T.C.S.P., Heleno S.A., Calhelha R.C., Amaral J.S., Rizzo A.M., Casini D., Lombardi G., Chiaramonti D., Cámara M., Suárez A., Ardid T., Esteban L.S.	Assessment of the Use of Common Juniper (<i>Juniperus communis</i> L.) Foliage following the Cascade Principle	Molecules	MDPI
Mei S., Perumal M., Battino M., Kitts D.D., Xiao J., Ma H., Chen X.	Mangiferin: a review of dietary sources, absorption, metabolism, bioavailability, and safety	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Méndez-López M., Eimil-Fraga C., Alonso-Vega F., Rodríguez-Soalleiro R., Álvarez-Rodríguez E., Arias-Estévez M., Nóvoa-Muñoz J.C.	Variation of Hg concentration and accumulation in the soil of maritime pine plantations along a coast-inland transect in SW Europe	Environmental Research	Academic Press Inc.
Méndez-López M., Jiménez-Morillo N.T., Fonseca F., de Figueiredo T., Parente-Sendín A., Alonso-Vega F., Arias-Estévez M., Nóvoa-Muñoz J.C.	Mercury mobilization in shrubland after a prescribed fire in NE Portugal: Insight on soil organic matter composition and different aggregate size	Science of the Total Environment	Elsevier B.V.
Méndez-López M., Parente-Sendín A., Calvo-Portela N., Gómez-Armesto A., Eimil-Fraga C., Alonso-Vega F., Arias-Estévez M., Nóvoa-Muñoz J.C.	Mercury in a birch forest in SW Europe: Deposition flux by litterfall and pools in aboveground tree biomass and soils	Science of the Total Environment	Elsevier B.V.
Meno L., Abuley I.K., Escuredo O., Seijo M.C.	Factors influencing the airborne sporangia concentration of <i>Phytophthora infestans</i> and its relationship with potato disease severity	Scientia Horticulturae	Elsevier B.V.
Meno L., Escuredo O., Abuley I.K., Seijo M.C.	Predicting Daily Aerobiological Risk Level of Potato Late Blight Using C5.0 and Random Forest Algorithms under Field Conditions	Sensors	MDPI
Miao L., Cheong M.S., Zhou C., Farag M., Cheang W.S., Xiao J.	Apigenin alleviates diabetic endothelial dysfunction through activating AMPK/PI3K/Akt/eNOS and Nrf2/HO-1 signaling pathways	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Miao L., Liu C., Cheong M.S., Zhong R., Tan Y., Rengasamy K.R.R., Leung S.W.S., Cheang W.S., Xiao J.	Exploration of natural flavones' bioactivity and bioavailability in chronic inflammation induced-type-2 diabetes mellitus	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Miao L., Zhang H., Cheong M.S., Zhong R., Garcia-Oliveira P., Prieto M.A., Cheng K.-W., Wang M., Cao H., Nie S., Simal-Gandara J., Cheang W.S., Xiao J.	Anti-diabetic potential of apigenin, luteolin, and baicalein via partially activating PI3K/Akt/Glut-4 signaling pathways in insulin-resistant HepG2 cells	Food Science and Human Wellness	KeAi Communications Co.

Autores	Título	Revista	Editorial
Míguez-González A., Cela-Dablanca R., Barreiro A., Rodríguez-López L., Rodríguez-Seijo A., Arias-Estévez M., Núñez-Delgado A., Fernández-Sanjurjo M.J., Castillo-Ramos V., Álvarez-Rodríguez E.	Adsorption of antibiotics on bio-adsorbents derived from the forestry and agro-food industries	Environmental Research	Academic Press Inc.
Mitra S., Tareq A.M., Das R., Emran T.B., Nainu F., Chakraborty A.J., Ahmad I., Tallei T.E., Idris A.M., Simal-Gandara J.	Polyphenols: A first evidence in the synergism and bioactivities	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Molina A.K., Corrêa R.C.G., Prieto M.A., Pereira C., Barros L.	Bioactive Natural Pigments' Extraction, Isolation, and Stability in Food Applications	Molecules	MDPI
Mou Y., Sun L., Geng Y., Xie Y., Chen F., Xiao J., Hu X., Ji J., Ma L.	Chloropropanols and their esters in foods: Exposure, formation and mitigation strategies	Food Chemistry Advances	Elsevier Ltd
Nainu F., Frediansyah A., Mamada S.S., Permana A.D., Salampe M., Chandran D., Emran T.B., Simal-Gandara J.	Natural products targeting inflammation-related metabolic disorders: A comprehensive review	Heliyon	Elsevier Ltd
Navarro-Hortal M.D., Romero-Márquez J.M., Jiménez-Trigo V., Xiao J., Giampieri F., Forbes-Hernández T.Y., Grosso G., Battino M., Sánchez-González C., Quiles J.L.	Molecular bases for the use of functional foods in the management of healthy aging: Berries, curcumin, virgin olive oil and honey; three realities and a promise	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Nejatian M., Ghandehari Yazdi A.P., Khorasani S., Simal-Gandara J.	Increasing the shelf life of fresh in-hull pistachio using nanocomposite packaging of zinc nanoparticles and pistachio green hull essential oil	Scientia Horticulturae	Elsevier B.V.
Nikolaus K., Schellekens J., Mols S., Jansen B., Briones M.J.I., Desie E., Cornelis J.-T., Absalah S., Muys B., Vancampenhout K.	Seeing the forest for the fractions – Comparing soil organic matter fractionation methods using molecular features after forest stand conversion	Geoderma	Elsevier B.V.
Nogueira D.P., Jiménez-Moreno N., Esparza I., Moler J.A., Ferreira-Santos P., Sagües A., Teixeira J.A., Ancín-Azpilicueta C.	Evaluation of grape stems and grape stem extracts for sulfur dioxide replacement during grape wine production	Current Research in Food Science	Elsevier B.V.
Noshad M., Behbahani B.A., Nikfarjam Z., Zargari F., Simal-Gandara J.	Perception into the binding of soy protein isolate with essential oils using multispectroscopic and QuickVina-W	LWT	Academic Press
Novo-Lourés M., Fernández-González M., Pavón R., Espinosa K.C.S., Laza R., Guada G., Méndez J.R., Fdez-Riverola F., Rodríguez-Rajo F.J.	Alnus Airborne Pollen Trends during the Last 26 Years for Improving Machine Learning-Based Forecasting Methods	Forests	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Núñez-Delgado A., Álvarez-Rodríguez E., Fernández-Sanjurjo M.J., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D., López-Ramón M.V., Sánchez-Polo M.	Low-cost materials to face soil and water pollution	Current Opinion in Environmental Science and Health	Elsevier B.V.

Autores	Título	Revista	Editorial
Oliveira C., Sousa D., Teixeira J.A., Ferreira-Santos P., Botelho C.M.	Polymeric biomaterials for wound healing	Frontiers in Bioengineering and Biotechnology	Frontiers Media SA
Onikanni S.A., Lawal B., Oyinloye B.E., Ajiboye B.O., Ulziijargal S., Wang C.-H., Emran T.B., Simal-Gandara J.	Mitochondrial defects in pancreatic beta-cell dysfunction and neurodegenerative diseases: Pathogenesis and therapeutic applications	Life Sciences	Elsevier Inc.
Ortega-Albero N., González-Orenga S., Vicente O., Rodríguez-Burruezo A., Fita A.	Responses to Salt Stress of the Interspecific Hybrid <i>Solanum insanum</i> × <i>Solanum melongena</i> and Its Parental Species	Plants	MDPI
Otero P., Carpena M., Garcia-Oliveira P., Echave J., Soria-Lopez A., Garcia-Perez P., Fraga-Corral M., Cao H., Nie S., Xiao J., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Seaweed polysaccharides: Emerging extraction technologies, chemical modifications and bioactive properties	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Otero P., Echave J., Chamorro F., Soria-Lopez A., Cassani L., Simal-Gandara J., Prieto M.A., Fraga-Corral M.	Challenges in the Application of Circular Economy Models to Agricultural By-Products: Pesticides in Spain as a Case Study	Foods	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Papastavropoulou K., Xiao J., Proestos C.	Edible insects: Tendency or necessity (a review)	eFood	John Wiley and Sons Inc
Pecio, Kozachok S., Saber F.R., Garcia-Marti M., El-Amier Y., Mahrous E.A., Świątek, Boguszevska A., Skiba A., Elosaily A.H., Skalicka-Woźniak K., Simal-Gandara J.	Metabolic profiling of <i>Ochradenus baccatus</i> Delile. utilizing UHPLC-HRESIMS in relation to the in vitro biological investigations	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Pereira A., Añibarro-Ortega M., Kostić M., Nogueira A., Soković M., Pinela J., Barros L.	Upcycling Quince Peel into Bioactive Ingredients and Fiber Concentrates through Multicomponent Extraction Processes	Antioxidants	MDPI
Pereira A.G., Carpena M., Cassani L., Chamorro F., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Occurrence of fatty acids in <i>Camellia</i> genus: Extractions technologies and potential applications: A review	Food Bioscience	Elsevier Ltd
Pereira A.G., Cassani L., Liu C., Li N., Chamorro F., Barreira J.C.M., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	<i>Camellia japonica</i> Flowers as a Source of Nutritional and Bioactive Compounds	Foods	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Pereira A.G., Cassani L., Oludemi T., Chamorro F., Calhella R.C., Prieto M.A., Barros L., Simal-Gandara J., Lucini L., Garcia-Perez P.	Untargeted metabolomics and in vitro functional analysis unravel the intraspecific bioactive potential of flowers from underexplored <i>Camellia japonica</i> cultivars facing their industrial application	Industrial Crops and Products	Elsevier B.V.
Pérez-Davila S., Garrido-Gulías N., González-Rodríguez L., López-Álvarez M., Serra J., López-Periago J.E., González P.	Physicochemical Properties of 3D-Printed Polylactic Acid/Hydroxyapatite Scaffolds	Polymers	Multidisciplinary Digital Publishing

Autores	Título	Revista	Editorial
			Institute (MDPI)
Perez-Matas E., Garcia-Perez P., Bonfill M., Lucini L., Hidalgo-Martinez D., Palazon J.	Impact of Elicitation on Plant Antioxidants Production in Taxus Cell Cultures	Antioxidants	MDPI
Perez-Matas E., Garcia-Perez P., Miras-Moreno B., Lucini L., Bonfill M., Palazon J., Hidalgo-Martinez D.	Exploring the Interplay between Metabolic Pathways and Taxane Production in Elicited Taxus baccata Cell Suspensions	Plants	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Pérez-Pérez A., Del-Río P.G., Lobato-Rodríguez Á., Garrote G., Gullón B.	Synergetic effect of hydrothermal and deep eutectic solvents (DES) pretreatments on Robinia wood fractionation for the manufacture of bioethanol and cellulose nanocrystals	Industrial Crops and Products	Elsevier B.V.
Pérez-Pérez A., Gullón B., Lobato-Rodríguez Á., Garrote G., del Río P.G.	Microwave-assisted extraction of hemicellulosic oligosaccharides and phenolics from Robinia pseudoacacia wood	Carbohydrate Polymers	Elsevier Ltd
Pérez-Rodríguez P., Nóvoa-Muñoz J.C., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D.	Soil Abandonment as a Trigger for Changes in Zn Fractionation in Afforested Former Vineyard Acidic Soils	Horticulturae	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Perez-Vazquez A., Barciela P., Carpena M., Prieto M.A.	Edible Coatings as a Natural Packaging System to Improve Fruit and Vegetable Shelf Life and Quality	Foods	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Perez-Vazquez A., Carpena M., Barciela P., Cassani L., Simal-Gandara J., Prieto M.A.	Pressurized Liquid Extraction for the Recovery of Bioactive Compounds from Seaweeds for Food Industry Application: A Review	Antioxidants	MDPI
Piñeiro-Lago L., Ramlawi N., Franco I., Tovar C.A., Campo-Deaño L., Ewoldt R.H.	Large amplitude oscillatory shear stress (LAOStress) analysis for an acid-curd Spanish cheese: Afuega'l Pitu atroncau blancu and roxu (PDO)	Food Hydrocolloids	Elsevier B.V.
Pinela J., Fuente B.D.L., Rodrigues M., Pires T.C.S.P., Mandim F., Almeida A., Dias M.I., Caleja C., Barros L.	Upcycling Fish By-Products into Bioactive Fish Oil: The Suitability of Microwave-Assisted Extraction	Biomolecules	MDPI
Plasencia P., Heleno S.A., Finimundy T., Carcho M., Calhelha R.C., Añibarro-Ortega M., Alves M.J., Oludemi T., Quidiongo N., Barreiro F., García P.A., Ferreira I.C.F.R., Barros L.	Recovery of High Valuable Bioactive Molecules from Vaccinium myrtillus L. Bioresidues	Waste and Biomass Valorization	Springer Science and Business Media B.V.
Pontes R., Michelin M., Romaní A., Dias A.M., Teixeira J.A., Nunes J.	Lignin recovery from a mixture of SIX lignocellulosic biomasses within a biorefinery scheme based on a sequential process of autohydrolysis and organosolv	Separation and Purification Technology	Elsevier B.V.

Autores	Título	Revista	Editorial
Popović-Djordjević J., Špirović-Trifunović B., Pećinar I., Fernando Cappa de Oliveira L., Krstić, Mihajlović D., Akšić M.F., Simal-Gandara J.	Fatty acids in seed oil of wild and cultivated rosehip (<i>Rosa canina</i> L.) from different locations in Serbia	Industrial Crops and Products	Elsevier B.V.
Rahman M.M., Islam M.R., Akash S., Hossain M.E., Tumpa A.A., Abrar Ishtiaque G.M., Ahmed L., Rauf A., Khalil A.A., Al Abdulmonem W., Simal-Gandara J.	Pomegranate-specific natural compounds as onco-preventive and onco-therapeutic compounds: Comparison with conventional drugs acting on the same molecular mechanisms	Heliyon	Elsevier Ltd
Rathee S., Ojha A., Upadhyay A., Xiao J., Bajpai V.K., Ali S., Shukla S.	Biogenic engineered nanomaterials for enhancing bioavailability via developing nano-iron-fortified smart foods: advances, insight, and prospects of nanobionics in fortification of food	Food and Function	Royal Society of Chemistry
Rauf A., Joshi P.B., Ahmad Z., Hemeg H.A., Olatunde A., Naz S., Hafeez N., Simal-Gandara J.	Edible mushrooms as potential functional foods in amelioration of hypertension	Phytotherapy Research	John Wiley and Sons Ltd
Rey V., Botana A.M., Otero P., Botana L.M.	Improved chemical hydrolysis conditions for the high conversion of the paralytic shellfish toxins GC4 and GC5 into their decarbamoyl analogues dcGTX1 and dcGTX4	Food Chemistry Advances	Elsevier Ltd
Reyes F., Sorgonà A., Briones M.J.I., Crecchio C., Sofo A.	Plant Growth and Root Morphology Are Affected by Earthworm-Driven (<i>Eisenia</i> sp.) Changes in Soil Chemico-Physical Properties: a Mesocosm Experiment with Broccoli and Faba Bean	Journal of Soil Science and Plant Nutrition	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Ribeiro A.C., Simões S., Perez-Gregorio R., Soares S., Figueira D., Branco D.C., Tasso A., Raymundo A., Mateus N., Freitas V.	Unravelling the effect of phenolic compounds in the design of yeast protein-based emulsions	International Journal of Food Science and Technology	John Wiley and Sons Inc
Rico X., Yáñez R., Gullón B.	Evaluation of strategies for enhanced bioethanol production from melon peel waste	Fuel	Elsevier Ltd
Rivera-Pérez A., García-Pérez P., Romero-González R., Garrido Frenich A., Lucini L.	UHPLC-QTOF-HRMS metabolomics insight on the origin and processing authentication of thyme by comprehensive fingerprinting and chemometrics	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Rocha V., Ferreira-Santos P., Genisheva Z., Coelho E., Neves I.C., Tavares T.	Environmental remediation promoted by silver nanoparticles biosynthesized by eucalyptus leaves extract	Journal of Water Process Engineering	Elsevier Ltd
Rodríguez-Flores M.S., Escuredo O., Seijo M.C., Rojo S., Vilas-Boas M., Falcão S.I.	Phenolic Profile of Castanea Bee Pollen from the Northwest of the Iberian Peninsula	Separations	MDPI

Autores	Título	Revista	Editorial
Rodríguez-Flores M.S., Mazzei M., Felicioli A., Diéguez-Antón A., Seijo M.C.	Emerging Risk of Cross-Species Transmission of Honeybee Viruses in the Presence of Invasive Vespidae Species	Insects	MDPI
Rodríguez-González L., García-Campos E., Martín Á., Díaz-Raviña M., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D., Santás-Miguel V.	Microbial Communities as Affected by Clarithromycin Addition in Four Acid Soils (NW Iberian Peninsula)	Spanish Journal of Soil Science	Frontiers Media S.A.
Rodríguez-González L., Núñez-Delgado A., Álvarez-Rodríguez E., Díaz-Raviña M., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D., Santás-Miguel V.	Direct toxicity of six antibiotics on soil bacterial communities affected by the addition of bio-adsorbents	Environmental Pollution	Elsevier Ltd
Rodríguez-López L., Santás-Miguel V., Cela-Dablanca R., Núñez-Delgado A., Álvarez-Rodríguez E., Rodríguez-Seijo A., Arias-Estévez M.	Clarithromycin as soil and environmental pollutant: Adsorption-desorption processes and influence of pH	Environmental Research	Academic Press Inc.
Rodríguez-Martínez B., Coelho E., Gullón B., Yáñez R., Domingues L.	Potato peels waste as a sustainable source for biotechnological production of biofuels: Process optimization	Waste Management	Elsevier Ltd
Rodríguez-Melcón C., Esteves A., Carballo J., Alonso-Calleja C., Capita R.	Effect of Sodium Nitrite, Nisin and Lactic Acid on the Prevalence and Antibiotic Resistance Patterns of <i>Listeria monocytogenes</i> Naturally Present in Poultry	Foods	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Rojo S., Escuredo O., Rodríguez-Flores M.S., Seijo M.C.	Botanical Origin of Galician Bee Pollen (Northwest Spain) for the Characterization of Phenolic Content and Antioxidant Activity	Foods	MDPI
Saghir S.A.M., Al Hroob A.M., Majrashi K.A., Jaber F.A., Abduh M.S., Al-Gabri N., Albaqami N.M., Abdelnour S.A., Alqhtani A.H., Abd El-Hack M.E., Swelum A.A., Simal-Gandara J.	Effects of alginates on the growth, haematological, immunity, antioxidant and pro-inflammatory responses of rabbits under high temperature	Research in Veterinary Science	Elsevier B.V.
Salampe M., Mamada S.S., Evary Y.M., Mitra S., Emran T.B., Harapan H., Nainu F., Simal-Gandara J.	Promising Marine Natural Products for Tackling Viral Outbreaks: A Focus on Possible Targets and Structure-activity Relationship	Current Topics in Medicinal Chemistry	Bentham Science Publishers
Sánchez Espinosa K.C., Díaz Vázquez L., Fernández-González M., Almaguer M., Rodríguez-Rajo F.J.	Aeromycological studies in the crops of the main cereals: A systematic review	Journal of Agriculture and Food Research	Elsevier B.V.
Sánchez Espinosa K.C., Fernández-González M., Almaguer M., Guada G., Rodríguez-Rajo F.J.	Puccinia Spore Concentrations in Relation to Weather Factors and Phenological Development of a Wheat Crop in Northwestern Spain	Agriculture (Switzerland)	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Sánchez M., Ferreira-Santos P., Gomes-Dias J.S., Botelho C., Laca A., Rocha C.M.R.	Ohmic heating-based extraction of biocompounds from cocoa bean shell	Food Bioscience	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Sanguos C.L., García L.G., Suárez O.L., Picáns-Leis R., Martínez-Carballo E., Couce M.L.	Non-invasive biomonitoring of infant exposure to environmental organic pollutants in north-western Spain based on hair analysis. Identification of potential sources	Environmental Pollution	Elsevier Ltd
Sanguos C.L., Suárez O.L., Martínez-Carballo E., Couce M.L.	Postnatal exposure to organic pollutants in maternal milk in north-western Spain	Environmental Pollution	Elsevier Ltd
Santás-Miguel V., Arias-Estévez M., Rodríguez-Seijo A., Arenas-Lago D.	Use of metal nanoparticles in agriculture. A review on the effects on plant germination	Environmental Pollution	Elsevier Ltd
Santás-Miguel V., Rodríguez-González L., Núñez-Delgado A., Álvarez-Rodríguez E., Díaz-Raviña M., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D.	Soil Bacterial Community Tolerance to Three Tetracycline Antibiotics Induced by Ni and Zn	Spanish Journal of Soil Science	Frontiers Media S.A.
Sarkar T., Salauddin M., Roy A., Sharma N., Sharma A., Yadav S., Jha V., Rebezov M., Khayrullin M., Thiruvengadam M., Chung I.-M., Shariati M.A., Simal-Gandara J.	Minor tropical fruits as a potential source of bioactive and functional foods	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Semwal P., Painuli S., Begum J.P S., Jamloki A., Rauf A., Olatunde A., Mominur Rahman M., Mukerjee N., Ahmed Khalil A., Aljohani A.S.M., Al Abdulmonem W., Simal-Gandara J.	Exploring the nutritional and health benefits of pulses from the Indian Himalayan region: A glimpse into the region's rich agricultural heritage	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Semwal P., Painuli S., Jamloki A., Rauf A., Rahman M.M., Olatunde A., Hemeg H.A., Abu-Izneid T., Naz S., Punia Bangar S., Lorenzo J.M., Simal-Gandara J.	Himalayan Wild Fruits as a Strong Source of Nutraceuticals, Therapeutics, Food and Nutrition Security	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Serrano A.R.M., Baptista M., Carvalho R., Boieiro M., Mendes S., Bartz M., Timóteo S., Azevedo-Pereira H.M.V.S., Aguiar C.A.S., da Silva A.A., Alves J., Briones M.J.I., Borges P.A.V., Sousa J.P., da Silva P.M.	Inventory of tiger and ground-beetles (Coleoptera, Caraboidea, Cicindelidae and Carabidae) in two sampling seasons of the Gorongosa National Park, Mozambique	Biodiversity Data Journal	Pensoft Publishers
Seyedi Z., Amiri M.S., Mohammadzadeh V., Hashemzadeh A., Haddad-Mashadrizeh A., Mashreghi M., Qayoomian M., Hashemzadeh M.R., Simal-Gandara J., Taghavizadeh Yazdi M.E.	Icariin: A Promising Natural Product in Biomedicine and Tissue Engineering	Journal of Functional Biomaterials	MDPI
Shan Y., Li T., Qu H., Duan X., Farag M.A., Xiao J., Gao H., Jiang Y.	Nano-preservation: An emerging postharvest technology for quality maintenance and shelf life extension of fresh fruit and vegetable	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Shan Y., Zhang S., Li Y., Zhang J., Farag M.A., He J.-X., Xiao J., Qu H., Duan X., Jiang Y.	The roles of exogenous ATP in postharvest fruit and vegetable: A systematic meta-analysis	Postharvest Biology and Technology	Elsevier B.V.

Autores	Título	Revista	Editorial
Shanmugam J., Sharmili Sundararaj A., Shanmugasundaram R., Ravichandran B., Mani M., Mohammed Riyaz S.U., Dhayalan M., Cid-Samamed A., Simal-Gandara J.	Green preparation of bract extract (<i>Musa acuminata</i>) doped magnesium oxide nanoparticles and their bioefficacy	Applied Organometallic Chemistry	John Wiley and Sons Ltd
Sharma A., Kathuria D., Kolita B., Gohain A., Das A.K., Bhardwaj G., Simal-Gandara J.	Greener approach for the isolation of oleanolic acid from <i>Nepeta leucophylla</i> Benth. Its derivatization and their molecular docking as antibacterial and antiviral agents	Heliyon	Elsevier Ltd
Sharma I., Sharma M.V., Haque M.A., Simal-Gandara J.	Antifungal action and targeted mechanism of Bio fabricated zinc oxide (ZnO) nanoparticles against <i>Ascochyta fabae</i>	Heliyon	Elsevier Ltd
Shehata M.G., Abd El-Aziz N.M., Mehany T., Simal-Gandara J.	Taro leaves extract and probiotic lactic acid bacteria: A synergistic approach to improve antioxidant capacity and bioaccessibility in fermented milk beverages	LWT	Academic Press
Shelar A., Nile S.H., Singh A.V., Rothenstein D., Bill J., Xiao J., Chaskar M., Kai G., Patil R.	Recent Advances in Nano-Enabled Seed Treatment Strategies for Sustainable Agriculture: Challenges, Risk Assessment, and Future Perspectives	Nano-Micro Letters	Springer Science and Business Media B.V.
Shi B., Zhang X., Li W., Liang N., Hu X., Xiao J., Wang D., Zou X., Shi J.	An intrinsic dual-emitting fluorescence sensing toward tetracycline with self-calibration model based on luminescent lanthanide-functionalized metal-organic frameworks	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Shi J., Yang G., You Q., Sun S., Chen R., Lin Z., Simal-Gandara J., Lv H.	Updates on the chemistry, processing characteristics, and utilization of tea flavonoids in last two decades (2001-2021)	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Shiraishi C.S.H., Zbiss Y., Roriz C.L., Dias M.I., Prieto M.A., Calheta R.C., Alves M.J., Heleno S.A., da Cunha Mendes V., Carocho M., Abreu R.M.V., Barros L.	Fig Leaves (<i>Ficus carica</i> L.): Source of Bioactive Ingredients for Industrial Valorization	Processes	MDPI
Shishir M.R.I., Suo H., Taip F.S., Ahmed M., Xiao J., Wang M., Chen F., Cheng K.-W.	Seed mucilage-based advanced carrier systems for food and nutraceuticals: fabrication, formulation efficiency, recent advancement, challenges, and perspectives	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Sieiro-Sampedro T., Figueiredo-González M., Garzón-Vidueira R., Cancho-Grande B., González-Barreiro C., Cámara M.A., Oliva J., Rial-Otero R.	Contribution of critical doses of iprovalicarb, mepanipyrim and tetraconazole to the generation of volatile compounds from Monastrell-based wines	Food Chemistry	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Silva B.N., Cadavez V., Caleja C., Pereira E., Calhella R.C., Añibarro-Ortega M., Finimundy T., Kostić M., Soković M., Teixeira J.A., Barros L., Gonzales-Barron U.	Phytochemical Composition and Bioactive Potential of Melissa officinalis L., Salvia officinalis L. and Mentha spicata L. Extracts	Foods	MDPI
Singh L., Agarwal T., Simal-Gandara J.	Summarizing minimization of polycyclic aromatic hydrocarbons in thermally processed foods by different strategies	Food Control	Elsevier Ltd
Singla R.K., De R., Efferth T., Mezzetti B., Sahab Uddin M., Sanusi, Ntie-Kang F., Wang D., Schultz F., Kharat K.R., Devkota H.P., Battino M., Sur D., Lordan R., Patnaik S.S., Tsagkaris C., Sai C.S., Tripathi S.K., Găman M.-A., Ahmed M.E.O., González-Burgos E., Babiaka S.B., Paswan S.K., Odimegwu J.I., Akram F., Simal-Gandara J., Urquiza M.S., Tikhonov A., Mondal H., Singla S., Lonardo S.D., Mulholland E.J., Cenanovic M., Maigoro A.Y., Giampieri F., Lee S., Tzvetkov N.T., Louka A.M., Verma P., Chopra H., Olea S.P., Khan J., Alvarez Suarez J.M., Zheng X., Tomczyk M., Sabnani M.K., Medina C.D.V., Khalid G.M., Boyina H.K., Georgiev M.I., Supuran C.T., Sobarzo-Sánchez E., Fan T.-P., Pittala V., Sureda A., Braidly N., Russo G.L., Vacca R.A., Banach M., Lizard G., Zarrouk A., Hammami S., Orhan I.E., Aggarwal B.B., Perry G., Miller M.J., Heinrich M., Bishayee A., Kijjoo A., Arkells N., Bredt D., Wink M., Fiebich B.L., Kiran G., Yeung A.W.K., Gupta G.K., Santini A., Lucarini M., Durazzo A., El-Demerdash A., Dinkova-Kostova A.T., Cifuentes A., Souto E.B., Zubair M.A.M., Badhe P., Echeverría J., Horbańczuk J.O., Horbanczuk O.K., Sheridan H., Sheshe S.M., Witkowska A.M., Abu-Reidah I.M., Riaz M., Ullah H., Oladipupo A.R., Lopez V., Sethiya N.K., Shrestha B.G., Ravanan P., Gupta S.C., Alzahrani Q.E., Dama Sreedhar P., Xiao J., Moosavi M.A., Subramani P.A., Singh A.K., Chettupalli A.K., Patra J.K., Singh G., Karpiński T.M., Al-	The International Natural Product Sciences Taskforce (INPST) and the power of Twitter networking exemplified through #INPST hashtag analysis	Phytomedicine	Elsevier GmbH

Autores	Título	Revista	Editorial
Rimawi F., Abiri R., Ahmed A.F., Barreca D., Vats S., Amrani S., Fimognari C., Mocan A., Hritcu L., Semwal P., Shiblur Rahaman M., Emerald M., Akinrinde A.S., Singh A., Joshi A., Joshi T., Khan S.Y., Balla G.O.A., Lu A., Pai S.R., Ghzaïel I., Acar N., Es-Safi N.E., Zengin G., Kureshi A.A., Sharma A.K., Baral B., Rani N., Jeandet P., Gulati M., Kapoor B., Mohanta Y.K., Emam-Djomeh Z., Onuku R., Depew J.R., Atrooz O.M., Goh B.H., Andrade J.C., Konwar B., Shine V.J., Ferreira J.M.L.D., Ahmad J., Chaturvedi V.K., Skalicka-Woźniak K., Sharma R., Gautam R.K., Granica S., Parisi S., Kumar R., Atanasov A.G., Shen B.			
Singla R.K., Joon S., Sinha B., Kamal M.A., Simal-Gandara J., Xiao J., Shen B.	Current trends in natural products for the treatment and management of dementia: Computational to clinical studies	Neuroscience and Biobehavioral Reviews	Elsevier Ltd
Singla R.K., Wang X., Gundamaraju R., Joon S., Tsagkaris C., Behzad S., Khan J., Gautam R., Goyal R., Rakmai J., Dubey A.K., Simal-Gandara J., Shen B.	Natural products derived from medicinal plants and microbes might act as a game-changer in breast cancer: a comprehensive review of preclinical and clinical studies	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Sofo A., Khanghahi M.Y., Curci M., Reyes F., Briones M.J.I., Sarneel J.M., Cardinale D., Crecchio C.	Earthworm-Driven Changes in Soil Chemico-Physical Properties, Soil Bacterial Microbiota, Tree/Tea Litter Decomposition, and Plant Growth in a Mesocosm Experiment with Two Plant Species	Plants	MDPI
Şöhretoğlu D., Renda G., Arroo R., Xiao J., Sari S.	Advances in the natural α -glucosidase inhibitors	eFood	John Wiley and Sons Inc
Soria-Lopez A., Garcia-Perez P., Carpena M., Garcia-Oliveira P., Otero P., Fraga-Corral M., Cao H., Prieto M.A., Simal-Gandara J.	Challenges for future food systems: From the Green Revolution to food supply chains with a special focus on sustainability	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Spree R.M., Fernandes L.H.M., Pires T.C.S.P., Calhelha R.C., Rodrigues P.J., Amaral J.S.	Volatile Compounds and Biological Activity of the Essential Oil of <i>Aloysia citrodora</i> Paláu: Comparison of Hydrodistillation and Microwave-Assisted Hydrodistillation	Molecules	MDPI
Sultana S., Bouyahya A., Rebezov M., Shariati M.A., Balahbib A., Khouchlaa A., El Yaagoubi O.M., Khaliq A., Omari N.E., Bakrim S., Zengin G., Akram M., Khayrullin	Impacts of nutritive and bioactive compounds on cancer development and therapy	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.

Autores	Título	Revista	Editorial
M., Bogonosova I., Mahmud S., Simal-Gandara J.			
Sun Y., Waterhouse G.I.N., Qiao X., Xiao J., Xu Z.	Determination of chloramphenicol in food using nanomaterial-based electrochemical and optical sensors-A review	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Teng H., Deng H., Zhang C., Cao H., Huang Q., Chen L.	The role of flavonoids in mitigating food originated heterocyclic aromatic amines that concerns human wellness	Food Science and Human Wellness	KeAi Communications Co.
Teng H., Mi Y., Deng H., He Y., Wang S., Ai C., Cao H., Chen L.	Acylated anthocyanin inhibited the formation of heterocyclic amines in hybrid chemical model system and its underlying mechanism	Food Chemistry: X	Elsevier Ltd
Teng H., Zheng Y., Cao H., Huang Q., Xiao J., Chen L.	Enhancement of bioavailability and bioactivity of diet-derived flavonoids by application of nanotechnology: a review	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Tesnim D., Hedi B.A., Simal-Gandara J.	Sustainable and Green Synthesis of Iron Nanoparticles Supported on Natural Clays via Palm Waste Extract for Catalytic Oxidation of Crocein Orange G Mono Azoic Dye	ACS Omega	American Chemical Society
Tian T., Cao H., Farag M.A., Fan S., Liu L., Yang W., Wang Y., Zou L., Cheng K.-W., Wang M., Ze X., Simal-Gandara J., Yang C., Qin Z.	Current and potential trends in the bioactive properties and health benefits of Prunus mume Sieb. Et Zucc: a comprehensive review for value maximization	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Tong A., Wu W., Chen Z., Wen J., Jia R., Liu B., Cao H., Zhao C.	Modulation of gut microbiota and lipid metabolism in rats fed high-fat diets by Ganoderma lucidum triterpenoids	Current Research in Food Science	Elsevier B.V.
Tuli H.S., Bhushan S., Kumar A., Aggarwal P., Sak K., Ramniwas S., Vashishth K., Behl T., Rana R., Haque S., Prieto M.A.	Autophagy Induction by Scutellaria Flavones in Cancer: Recent Advances	Pharmaceuticals	MDPI
Tundis R., Xiao J., Silva A.S., Carreiró F., Loizzo M.R.	Health-Promoting Properties and Potential Application in the Food Industry of Citrus medica L. and Citrus × clementina Hort. Ex Tan. Essential Oils and Their Main Constituents	Plants	MDPI
Ueda J.M., Griebler K.R., Finimundy T.C., Rodrigues D.B., Veríssimo L., Pires T.C.S.P., Gonçalves J., Fernandes I.P., Pereira E., Barros L., Heleno S.A., Calheta R.C.	Polyphenol Composition by HPLC-DAD-(ESI-)MS/MS and Bioactivities of Extracts from Grape Agri-Food Wastes	Molecules	MDPI
Ueda J.M., Milho C., Heleno S.A., Soria-Lopez A., Carpena M., Alves M.J., Pires T., Prieto M.A., Simal-	Emerging Strategies to Combat Methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA):	Current Pharmaceutical Design	Bentham Science Publishers

Autores	Título	Revista	Editorial
Gandara J., Calhella R.C., Ferreira I.C.F.R., Barros L.	Natural Agents with High Potential		
Ullah H., Khan A., Riccioni C., Di Minno A., Tantipongpiradet A., Buccato D.G., De Lellis L.F., Khan H., Xiao J., Daglia M.	Polyphenols as possible alternative agents in chronic fatigue: a review	Phytochemistry Reviews	Springer Science and Business Media B.V.
Vaccari F., Zhang L., Giuberti G., Grasso A., Bandini F., García-Pérez P., Copat C., Lucini L., Dall'Asta M., Ferrante M., Puglisi E.	The impact of metallic nanoparticles on gut fermentation processes: An integrated metabolomics and metagenomics approach following an in vitro digestion and fecal fermentation model	Journal of Hazardous Materials	Elsevier B.V.
Vázquez-Blanco R., Arias-Estévez M., Fernández-Calviño D., Arenas-Lago D.	Early Growth Assessment of <i>Lolium perenne</i> L. as a Cover Crop for Management of Copper Accumulation in Galician Vineyard Soils	Horticulturae	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Vázquez-Blanco R., González-Feijoo R., Campillo-Cora C., Fernández-Calviño D., Arenas-Lago D.	Risk Assessment and Limiting Soil Factors for Vine Production—Cu and Zn Contents in Vineyard Soils in Galicia (Rías Baixas D.O.)	Agronomy	MDPI
Vega E.N., García-Herrera P., Ciudad-Mulero M., Dias M.I., Matallana-González M.C., Cámara M., Tardío J., Molina M., Pinela J., C.S.P. Pires T., Barros L., Fernández-Ruiz V., Morales P.	Wild sweet cherry, strawberry and bilberry as underestimated sources of natural colorants and bioactive compounds with functional properties	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Vicente O., Al Hassan M., Boscaiu M., González-Orenga S.	Control of K ⁺ homeostasis: an essential stress tolerance mechanism in plants	AgroLife Scientific Journal	University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest
Vieites-Álvarez Y., Otero P., López-González D., Prieto M.A., Simal-Gandara J., Reigosa M.J., Hussain M.I., Sánchez-Moreiras A.M.	Specialized Metabolites Accumulation Pattern in Buckwheat Is Strongly Influenced by Accession Choice and Co-Existing Weeds	Plants	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI)
Wahid M., Saqib F., Akhtar S., Ali A., Tallei T.E., Simal-Gandara J.	Mechanistic insights of Cucumis melo L. seeds for gastrointestinal muscle spasms through calcium signaling pathway-related gene regulation networks in WGCNA and in vitro, in vivo studies	Computers in Biology and Medicine	Elsevier Ltd
Wan C., Langyan S., Echeverría J., Devkota H.P., Tewari D., Moosavi M.A., Ezzat S.M., Perez-Vazquez A., Fraga-Corral M., Cravotto G., Prieto M.A., Belwal T., Li M.	Edible fruits and berries as a source of functional polyphenols: current scene and future perspectives	Phytochemistry Reviews	Springer Science and Business Media B.V.
Wang H., Huang X., Xia S., Chen C., Chen X., Zhang Y., Farag M.A., Xiao J., Nie S.	Celery soluble dietary fiber antagonizes flavonoids ameliorative effect on dextran-	Journal of Advanced Research	Elsevier B.V.

Autores	Título	Revista	Editorial
	sodium-sulfate-induced colitis in mice		
Wang H., Huang X., Xia S., Chen X., Chen C., Zhang Y., Xiao J., Nie S.	Antagonistic effect of kale soluble dietary fiber and kale flavonoids, fails to alleviate colitis	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Wang J., Rani N., Jakhar S., Redhu R., Kumar S., Kumar S., Kumar S., Devi B., Simal-Gandara J., Shen B., Singla R.K.	Opuntia ficus-indica (L.) Mill. - anticancer properties and phytochemicals: current trends and future perspectives	Frontiers in Plant Science	Frontiers Media SA
Wang M., Wu W., Xiao J., Li C., Chen B., Shen Y.	Recent Development in Antioxidant Peptides of Woody Oil Plant By-Products	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Wang M., Zhou J., Tavares J., Pinto C.A., Saraiva J.A., Prieto M.A., Cao H., Xiao J., Simal-Gandara J., Barba F.J.	Applications of algae to obtain healthier meat products: A critical review on nutrients, acceptability and quality	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Wang Y., Ai C., Wang H., Chen C., Teng H., Xiao J., Chen L.	Emulsion and its application in the food field: An update review	eFood	John Wiley and Sons Inc
Wang Y., Dong M., Guo L., Zhu Y., Jiang Q., Xiao J., Wang M., Zhao Y.	Effect of acrolein on the formation of harman and norharman in chemical models and roast beef patties	Food Research International	Elsevier Ltd
Wang Z., Liu C., Shi Y., Huang M., Song Z., Simal-Gandara J., Li N., Shi J.	Classification, application, multifarious activities and production improvement of lipopeptides produced by Bacillus	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Wang Z., Wang M., Lu Y., Ji Y., Simal-Gandara J., Xiao F., Liu Y., Zhang L., Battino M., Li P., Xiao J., Xie Y., Lu B.	Single-Cell Transcriptomics Reveals the Difference of Aortic Atherosclerosis Response to Phytosterols and Oxidation Products of Sterols	Molecular Nutrition and Food Research	John Wiley and Sons Inc
Weng Z., Chen Y., Liang T., Lin Y., Cao H., Song H., Xiong L., Wang F., Shen X., Xiao J.	A review on processing methods and functions of wheat germ-derived bioactive peptides	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Wu H., Sang S., Weng P., Pan D., Wu Z., Yang J., Liu L., Farag M.A., Xiao J., Liu L.	Structural, rheological, and gelling characteristics of starch-based materials in context to 3D food printing applications in precision nutrition	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	John Wiley and Sons Inc
Wu W., Han Y., Niu B., Yang B., Liu R., Fang X., Chen H., Xiao S., Farag M.A., Zheng S., Xiao J., Chen H., Gao H.	Recent advances in Zizania latifolia: A comprehensive review on phytochemical, health benefits and applications that maximize its value	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Wu W., Jiang B., Liu R., Han Y., Fang X., Mu H., Farag M.A., Simal-Gandara J., Prieto M.A., Chen H., Xiao J., Gao H.	Structures and Functions of Cuticular Wax in Postharvest Fruit and Its Regulation: A Comprehensive Review with Future Perspectives	Engineering	Elsevier Ltd
Wu W., Niu B., Peng L., Chen Q., Chen H., Chen H., Xia W., Jin L., Simal-Gandara J., Gao H.	Recent advances on the effect of nut consumption on cognitive improvement	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Wu X., Huang H., Li M., Wang Y., Wu X., Wang Q., Shen J., Xiao Z.,	Excessive consumption of the sugar rich longan fruit promoted	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc

Autores	Título	Revista	Editorial
Zhao Y., Du F., Chen Y., Yang Y., Zhao Q., Zeng J., He Y., Xiao J.	the development of nonalcoholic fatty liver disease via mediating gut dysbiosis		
Xie L., Yang Q., Wu Y., Xiao J., Qu H., Jiang Y., Li T.	Fumonisin B1 Biosynthesis Is Associated with Oxidative Stress and Plays an Important Role in Fusarium proliferatum Infection on Banana Fruit	Journal of Agricultural and Food Chemistry	American Chemical Society
Xie Y., Geng Y., Yao J., Ji J., Chen F., Xiao J., Hu X., Ma L.	N-nitrosamines in processed meats: Exposure, formation and mitigation strategies	Journal of Agriculture and Food Research	Elsevier B.V.
Xue T., Jiang Q., Xiang L., Xiao J., Fan D., Wang M., Zhao Y.	Effect of chemical modification of κ-carrageenan on its inhibitory effect against heterocyclic amine (HAs) formation in roasted tilapia fish patties	International Journal of Biological Macromolecules	Elsevier B.V.
Yang G., Zhou M., Shi J., Peng Q., Lin Z., Lv H., Simal-Gandara J.	How anaerobic treatment is controlling the volatile components and key odorants of purple-colored leaf tea	Journal of Food Composition and Analysis	Academic Press Inc.
Yang J., Li M., Liu X., Liao Y., Zhao H., Chen J., Dai X., Simal-Gandara J., Kong Z., Zhang M.	Magnetic functionalized graphene oxide combined with ultra-high performance liquid chromatography for trace detection of succinate dehydrogenase inhibitor fungicides in food	Journal of Separation Science	John Wiley and Sons Inc
Yang L., Gao Y., Bajpai V.K., El-Kammar H.A., Simal-Gandara J., Cao H., Cheng K.-W., Wang M., Arroo R.R.J., Zou L., Farag M.A., Zhao Y., Xiao J.	Advance toward isolation, extraction, metabolism and health benefits of kaempferol, a major dietary flavonoid with future perspectives	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Yang L., Gao Y., Farag M.A., Gong J., Su Q., Cao H., Zhang W., Zhao Y., Wang H.	Dietary flavonoids and gut microbiota interaction: A focus on animal and human studies to maximize their health benefits	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Yang X., Niu Z., Wang X., Lu X., Sun J., Carpena M., Prieto M.A., Simal-Gandara J., Xiao J., Liu C., Li N.	The Nutritional and Bioactive Components, Potential Health Function and Comprehensive Utilization of Pomegranate: A Review	Food Reviews International	Taylor and Francis Ltd.
Yang Z., Li M., Li Y., Li Z., Huang X., Wang X., Shi J., Zou X., Zhai X., Povey M., Xiao J.	Improving properties of Litsea cubeba oil Pickering emulsion-loaded gelatin-based bio-nanocomposite film via optimizing blending ratio: Application for mango preservation	Food Hydrocolloids	Elsevier B.V.
Yang Z., Li M., Li Y., Wang X., Li Z., Shi J., Huang X., Zhai X., Zou X., Gong Y., Holmes M., Povey M., Xiao J.	Entrapment of probiotic (Bifidobacterium longum) in bilayer emulsion film with enhanced barrier property for improving viability	Food Chemistry	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Yedra V.-Á., Otero P., Prieto M.A., Simal-Gandara J., Reigosa M.J., Sánchez-Moreiras A.M., Hussain M.I.	Testing the role of allelochemicals in different wheat cultivars to sustainably manage weeds	Pest Management Science	John Wiley and Sons Ltd
Yosri N., Alsharif S.M., Xiao J., Musharraf S.G., Zhao C., Saeed A., Gao R., Said N.S., Di Minno A., Daglia M., Guo Z., Khalifa S.A.M., El-Seedi H.R.	Arctium lappa (Burdock): Insights from ethnopharmacology potential, chemical constituents, clinical studies, pharmacological utility and nanomedicine	Biomedicine and Pharmacotherapy	Elsevier Masson s.r.l.
Yuan S.-N., Wang M.-X., Han J.-L., Feng C.-Y., Wang M., Wang M., Sun J.-Y., Li N.-Y., Simal-Gandara J., Liu C.	Improved colonic inflammation by nervonic acid via inhibition of NF-κB signaling pathway of DSS-induced colitis mice	Phytomedicine	Elsevier GmbH
Zhai K., Wang W., Zheng M., Khan G.J., Wang Q., Chang J., Dong Z., Zhang X., Duan H., Gong Z., Cao H.	Protective effects of Isodon Suzhouensis extract and glaucocalyxin A on chronic obstructive pulmonary disease through SOCS3–JAKs/STATs pathway	Food Frontiers	John Wiley and Sons Inc
Zhang C., Chen L., Lu M., Ai C., Cao H., Xiao J., Zhong S., Teng H.	Effect of cellulose on gel properties of heat-induced low-salt surimi gels: Physicochemical characteristics, water distribution and microstructure	Food Chemistry: X	Elsevier Ltd
Zhang C., He Y., Zheng Y., Ai C., Cao H., Xiao J., El-Seedi H., Chen L., Teng H.	Effect of carboxymethyl cellulose (CMC) on some physico-chemical and mechanical properties of unrinsed surimi gels	LWT	Academic Press
Zhang C., Lu M., Ai C., Cao H., Xiao J., Imran M., Chen L., Teng H.	Ultrasonic treatment combined with curdlan improves the gelation properties of low-salt <i>Nemipterus virgatus</i> surimi	International Journal of Biological Macromolecules	Elsevier B.V.
Zhang F., Chen S., Zhang J., Thakur K., Battino M., Cao H., Farag M.A., Xiao J., Wei Z.	Asparagus saponins: effective natural beneficial ingredient in functional foods, from preparation to applications	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Zhang F., Zhang X.-X., Zhang J.-G., Thakur K., Simal-Gandara J., Prieto M.A., Khan M.R., Cao H., Wei Z.-J.	Asparanin A exerts cytotoxicity on human endometrial cancer Ishikawa cells via regulating miR-6236-p5_4 expression	Food and Chemical Toxicology	Elsevier Ltd
Zhang J., Wang H., Ai C., Lu R., Chen L., Xiao J., Teng H.	Food matrix-flavonoid interactions and their effect on bioavailability	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Zhang J., Zhang J., Huang X., Shi J., Liu L., Song W., Zhai X., Xiao J., Hashim S.B.H., Li Z., Zou X., Povey M.	A visual bi-layer sensor based on Agar/TiO ₂ /butterfly bean flower anthocyanin/κ-carrageenan with photostability for monitoring <i>Penaeus chinensis</i> freshness	International Journal of Biological Macromolecules	Elsevier B.V.
Zhang J., Zhang J., Huang X., Shi J., Muhammad A., Zhai X., Xiao J., Li Z., Povey M., Zou X.	Study on cinnamon essential oil release performance based on pH-triggered dynamic mechanism of active packaging for meat preservation	Food Chemistry	Elsevier Ltd

Autores	Título	Revista	Editorial
Zhang L., García-Pérez P., Arikan B., Elbasan F., Nur Alp F., Balci M., Zengin G., Yildiztugay E., Lucini L.	The exogenous application of wood vinegar induces a tissue- and dose-dependent elicitation of phenolics and functional traits in onion (<i>Allium cepa</i> L.)	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Zhang L., García-Pérez P., Martinelli E., Giuberti G., Trevisan M., Lucini L.	Different fractions from wheat flour provide distinctive phenolic profiles and different bioaccessibility of polyphenols following in vitro digestion	Food Chemistry	Elsevier Ltd
Zhang M.-Q., Sun K.-X., Guo X., Chen Y.-Y., Feng C.-Y., Chen J.-S., Barreira J.C.M., Prieto M.A., Sun J.-Y., Zhang J.-D., Li N.-Y., Liu C.	The antihyperuricemia activity of Astragali Radix through regulating the expression of uric acid transporters via PI3K/Akt signalling pathway	Journal of Ethnopharmacology	Elsevier Ireland Ltd
Zhang M.-Q., Zhang J., Zhang Y.-T., Sun J.-Y., Prieto M.A., Simal-Gandara J., Putnik P., Li N.-Y., Liu C.	The link between the phenolic composition and the antioxidant activity in different small berries: A metabolomic approach	LWT	Academic Press
Zhang R.-R., Zhang J., Guo X., Chen Y.-Y., Sun J.-Y., Miao J.-L., Carpena M., Prieto M.A., Li N.-Y., Zhou Q.-X., Liu C.	Molecular mechanisms of the chemical constituents from anti-inflammatory and antioxidant active fractions of <i>Ganoderma neo-japonicum</i> Imazeki	Current Research in Food Science	Elsevier B.V.
Zhang Y., Capanoglu E., Jiao L., Yin L., Liu X., Wang R., Xiao J., Lu B.	Coarse cereals modulating chronic low-grade inflammation: review	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Zhang Y., Hao R., Chen J., Li S., Huang K., Cao H., Farag M.A., Battino M., Daglia M., Capanoglu E., Zhang F., Sun Q., Xiao J., Sun Z., Guan X.	Health benefits of saponins and its mechanisms: perspectives from absorption, metabolism, and interaction with gut	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Zhao Y., Xia T., Qiang X., Wang Y., Kang C., Meng Y., Cheng Y., Wang M., Xiao J.	Zhenjiang aromatic vinegar prevents the alcohol liver disease in mice via autophagy	eFood	John Wiley and Sons Inc
Zhong W., Gong J., Su Q., Farag M.A., Simal-Gandara J., Wang H., Cao H.	Dietary polyphenols ameliorate inflammatory bowel diseases: advances and future perspectives to maximize their nutraceutical applications	Phytochemistry Reviews	Springer Science and Business Media B.V.
Zou L., Wu D., Ren G., Hu Y., Peng L., Zhao J., Garcia-Perez P., Carpena M., Prieto M.A., Cao H., Cheng K.-W., Wang M., Simal-Gandara J., John O.D., Rengasamy K.R.R., Zhao G., Xiao J.	Bioactive compounds, health benefits, and industrial applications of Tartary buckwheat (<i>Fagopyrum tataricum</i>)	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	Taylor and Francis Ltd.
Zuzunaga-Rosas J., González-Orenga S., Calone R., Rodríguez-Heredia R., Asaff-Torres A., Boscaiu M., Ibáñez-Asensio S., Moreno-Ramón H., Vicente O.	Use of a Biostimulant to Mitigate the Effects of Excess Salinity in Soil and Irrigation Water in Tomato Plants	Plants	MDPI

Libros

Tabla 25: Lista de libros publicados por personal investigador del IAA durante 2023.

Autor/a	Título	Editorial	ISSN/ISBN
Carballo García, Francisco Javier	La pequeña industria láctea en el medio rural en zonas de montaña	Universidad de León	978-84-18490-53-8
Carballo Rodríguez, Julia	E ti, ¿qué científicas coñeces?	Universidade de Vigo	978-84-8158-994-8
Simal Gándara, Jesús	Alimentos do futuro	Servizo de Publicacións; Universidade de Vigo	978-84-8158-966-5

Capítulos de libros

Tabla 26: Lista de capítulos de libros publicados por personal investigador del IAA durante 2023.

Autor/a	Título	Colección	Editorial
Arenas Lago, Daniel Arias Estévez, Manuel Campilo Cora, Claudia González Feijoo, Rocío	Implicacións ambientais, agrícolas e económicas do uso de nanoagroquímicos cara a unha produción alimentaria sostible de Brassica oleracea var. capitata L.	Proxectos INOU 2022: Investigación aplicada na provincia de Ourense	Vicerreitoría do Campus de Ourense; Universidade de Vigo
Arenas Lago, Daniel Rodríguez Seijo, Andrés Santás Miguel, Vanesa	Current Methodology for Extraction, Separation, Identification, and Quantification of Microplastics in Terrestrial Systems	Handbook of Environmental Chemistry	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Arias Estévez, Manuel Fernández Calviño, David Santás Miguel, Vanesa	Biotic and Abiotic Contamination Due to Emerging Pollutants in Sewage Sludge and Soils: A Country-Based Perspective	Handbook of Environmental Chemistry	Springer Science and Business Media Deutschland GmbH
Cancho Grande, Beatriz Figueiredo González, María González Barreiro, Carmen Pérez Gregorio, María Rosa Reboredo Rodríguez, Patricia	Recuperación e avaliación dos compostos fenólicos das podas das oliveiras autóctonas galegas	Proxectos INOU 2022: Investigación aplicada na provincia de Ourense	Vicerreitoría do Campus de Ourense; Universidade de Vigo

Autor/a	Título	Colección	Editorial
Cao, Hui Carpena Rodríguez, María Fraga Corral, María García Pérez, Pascual Pérez Gregorio, María Rosa Prieto Lage, Miguel Ángel Simal Gándara, Jesús	Sulfur-containing compounds from plants	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Cassani, Lucía Victoria Echave Álvarez, Javier García Oliveira, Paula González Pereira, Antía Otero Fuertes, Paz Prieto Lage, Miguel Ángel Seyyedi Mansour, Sepidar Simal Gándara, Jesús Xiao, Jianbo	Plant alkaloids: Production, extraction, and potential therapeutic properties	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Cassani, Lucía Victoria Fraga Corral, María González Pereira, Antía Prieto Lage, Miguel Ángel	Non-alkaloid nitrogen-containing compounds from fungi	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Chamorro, Franklin Echave Álvarez, Javier Fraga Corral, María González Pereira, Antía Prieto Lage, Miguel Ángel Seyyedi Mansour, Sepidar Simal Gándara, Jesús Xiao, Jianbo	Valorization of food waste biomass and biomaterials from a circular economy approach	Sustainable Development and Pathways for Food Ecosystems: Integration and Synergies	Elsevier
de São Pedro Pires, Tânia Cristina Taofiq, Oludemi	Biochemistry of secondary metabolism of fungi	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Falqué López, Elena	Algal proteins, peptides and amino acids	Functional Ingredients from Algae for Foods and Nutraceuticals, Second Edition	Elsevier
Ferreira Santos, Pedro Miguel	Isolation, Technological Functionalization, and Immobilization Techniques Applied to Cereals and Cereal-	Sourdough Innovations: Novel Uses of Metabolites, Enzymes, and	CRC Press

Autor/a	Título	Colección	Editorial
	Based Products and Sourdough Microorganisms	Microbiota from Sourdough Processing	
Gullón Estévez, Beatriz Rodríguez Martínez, Beatriz Romaní Pérez, Aloia	Introduction: state of the art of fruit and vegetable waste management	Fruit and Vegetable Waste Utilization and Sustainability	Elsevier
Lobato Rodríguez, Álvaro García del Río, Pablo Gullón Estévez, Beatriz Garrote Velasco, Gil Romaní Pérez, Aloia	State-of-the-Art Technologies for Production of Biochemicals from Lignocellulosic Biomass	Biorefinery: A Sustainable Approach for the Production of Biomaterials, Biochemicals and Biofuels	Springer Nature
Otero Fuertes, Paz Pérez Gregorio, María Rosa Simal Gándara, Jesús	Extraction and production of drugs from plant	Phytochemicals in Medicinal Plants: Biodiversity, Bioactivity and Drug Discovery	De Gruyter
Pérez Gregorio, María Rosa	New trends from plant secondary metabolism in the pharmaceutical industry	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Pérez Lamela, María Concepción	Green Technologies for Sustainable Food Production and Preservation: High-Pressure Processing	Sustainable Food Science - A Comprehensive Approach: Volumes 1-4	Elsevier
Pires Fernandes, Filipa Alexandra	Non-alkaloid nitrogen containing compounds	Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry	Springer International Publishing
Reboredo Rodríguez, Patricia	Capítulo 5. El proceso didáctico desde no lector hasta lector competente por medio de un ajuste en los macronutrientes	La innovación docente en pedagogía y su contribución social mediante la transferencia de conocimientos	Dykinson
Reboredo Rodríguez, Patricia	Desenvolvemento de procesos para o aproveitamento e a valorización de podas da oliveira dentro dun contexto de biorrefinaría multiproduto	Proxectos INOU 2022: Investigación aplicada na provincia de Ourense	Vicerreitoría do Campus de Ourense; Universidade de Vigo
Reboredo Rodríguez, Patricia	Plan didáctico para aprender la composición de los alimentos a partir de objetos mágicos representados en la LJI gallega	Renovación pedagógica y formación del profesorado en competencias para	Dykinson

Autor/a	Título	Colección	Editorial
		una educación sostenible	
Reboredo Rodríguez, Patricia	Unidad didáctica para aprehender la calidad sensorial de los alimentos con lecturas literarias	Equilibrio social: perspectivas de análisis y mejora para las sociedades del siglo XXI	Dykinson
Lin, Shiye Xiao, Jianbo	Impact of thermal processing on dietary flavonoids	Advances in Food and Nutrition Research	Academic Press Inc.
Xiao, Jianbo	Valorization of Olea europaea and olive oil processing by-products/wastes	Advances in Food and Nutrition Research	Academic Press Inc.

ANEXO V: TESAS DEFENDIDAS

Tabla 27: Tesis dirigidas por personal investigador del IAA durante 2023.

Tutor/a	Cotutor/a	Título de la Tesis	Institución	Alumno/a	Cualificación
Manuel Arias Estévez		Procesos de degradación, adsorción y desorción de tres antibióticos en suelos de cultivo de Galicia	Universidade de Vigo	Cristina Álvarez Esmorís	CUM LAUDE
Manuel Arias Estévez	David Fernández Calviño	Use of soil microbial communities as indicators of soil pollution by heavy metals	Universidade de Vigo	Claudia Campillo Cora	CUM LAUDE
Olga Escuredo Pérez	María del Carmen Seijo Coello	Estimation of the risk of early blight disease during the vegetative development of the potato crop and its storage	Universidade de Vigo	Laura Meno Fariñas	CUM LAUDE
Francisco Javier Rodríguez Rajo	María Fernández González	Carga alérgica en la atmósfera de la ciudad de Ourense	Universidade de Vigo	Sabela Álvarez López	CUM LAUDE
Manuel Arias Estévez	Juan Carlos Nóvoa Muñoz	Transference, accumulation and distribution of Hg in biotic and abiotic components of forested ecosystems	Universidade de Vigo	Melissa Méndez López	CUM LAUDE
Pedro Antonio Araujo Nespereira		Modelos territoriales de aprovechamiento de los recursos termales en Europa	Universidade de Vigo	José Ángel Vázquez Barquero	CUM LAUDE

Tutor/a	Cotutor/a	Título de la Tesis	Institución	Alumno/a	Cualificación
María Jesús Iglesias Briones		Towards a reliable European assessment of soil biodiversity status under current land use changes	Universidade de Vigo	Julia Koninger	CUM LAUDE

ANEXO VI: PATENTES EN 2023

Patentes

Tabla 28: Lista de Patentes solicitadas o pedidas en 2023 por personal del IAA.

Investigador/a	Patente	Código	Notas
Ana Maria Torrado Agrasar Clara Fuciños González	Proceso de producción de productos derivados de la Hemicelulosa.	PCT/ES2023/070562	Patente Internacional Activa
Elena Falqué Lopez	Hidrodestilados antimicrobianos de orujo de oliva, procedimiento de obtención, y proceso de encapsulación en micropartículas para su uso en composiciones cosméticas y/o dermatológicas.	PCT/ES2023/070791	Patente Internacional Activa

Spin-Offs

Tabla 29: Lista de Spin-Offs creadas en 2023 por personal del IAA.

Investigador/a	Spin-Off	Notas
Luis Alfonso Rodríguez López	Microbiotex	

ANEXO VII: APARICIÓN DEL IAA EN PRENSA DURANTE 2023

Diario da Universidade de Vigo (DUVI)

16 de enero. O Goberno concédelle á UVigo máis dun millón de euros para pór en marcha nove proxectos “proba de concepto”.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/goberno-concedelle-uvigo-mais-dun-millon-euros-marcha-nove-proxectos-proba-concepto>

18 de enero. Institutos, especialización e ampliación. Enlace

web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/ourense-celebra-primeiro-consello-campus-dun-ano-que-presenta-moi-positivo>

2 de marzo. Regulamento da planta piloto de Industrias Agroalimentarias e nova denominación de Cinbio.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/consello-goberno-aproba-maioria-modificacion-normas-elaboracion-plan-organizacion-docente>

4 de mayo. Os novos institutos de Física e Ciencias Aeroespaciais e de Agroecoloxía e Alimentación amosan o seu potencial ao empresariado ourensán.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/os-novos-institutos-fisica-ciencias-aeroespaciais-agroecoloxia-alimentacion-amosan-seu-potencial-ao>

9 de junio. O Instituto de Agroecoloxía e Alimentación dótase dunha xunta directiva, un comité científico e un comité asesor externo.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/instituto-agroecoloxia-alimentacion-dotase-dunha-xunta-directiva-comite-cientifico-comite-asesor>

20 de junio. Continúa a posta en marcha do IAA.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/manuel-reigosa-anuncia-consello-goberno-nomeamento-javier-rodriguez-rajo-vice-reitor-campus-ourense>

10 de julio. O proxecto europeo Agrosus desenvolverá estratexias agroecolóxicas para previr e manexar as malas herbas en cultivos de relevancia económica.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/proxecto-europeo-agrosus-desenvolvera-estratexias-agroecoloxicas-previr-manexar-malas-herbas>

12 de julio. 11,5 m€ captados en 25 proxectos europeos no que vai de 2023.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/medidas-aforro-enerxetico-deste-inverno-permitiron-evitar-gasto-517330-euros-emision-9402-toneladas>

25 de agosto. A UVigo, unha das 600 mellores universidades do mundo.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/uvigo-600-mellores-universidades-mundo>

14 de setembro. Un proxecto estatal desentrañará o destino do mercurio en ecosistemas forestais do suroeste de Europa.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/proxecto-estatal-desentranara-destino-mercurio-ecosistemas-forestais-suroeste-europa>

10 de outubro. 33 investigadores da UVigo, entre os máis citados do mundo segundo o ránking da Universidade de Stanford.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/33-investigadores-uvigo-os-mais-citados-mundo-segundo-ranking-universidade-stanford>

27 de outubro. A UVigo sitúase no posto 15 do mundo en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/uvigo-situase-posto-15-mundo-ciencia-tecnoloxia-alimentos>

8 de novembro. A Universidade de Vigo liderará tres proxectos POCTEP con preto de 800.000 euros de orzamento.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/universidade-vigo-liderara-tres-proxectos-poctep-preto-800000-euros-orzamento>

30 de novembro. O proxecto Net4food porá en marcha unha rede de excelencia alimentaria na eurorrexión Galicia-norte de Portugal.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/proxecto-net4food-pora-marcha-rede-excelencia-alimentaria-eurorrexion-galicia-norte-portugal>

22 de decembro. Dotación dos programas de gasto e liñas de actuación.

Enlace web.

<https://www.uvigo.gal/universidade/comunicacion/duvi/universidade-vigo-volvera-ter-orzamento-record-2488-millons-euros-2024>

Prensa externa a la Universidad

17 de xaneiro. La Región. La UVigo capta un millón de euros para investigación.

Enlace web.

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/uvigo-capta-millon-euros-investigacion/202301162222201190477.html>

29 de enero. Diario de Pontevedra. David Fernández Calviño, área de Edafoloxía e Química Agrícola UVigo: "Os agroquímicos son un concepto máis amplo que os fitosanitarios"».

Enlace web.

<https://www.diariodosalnes.es/articulo/comarca/agroquimicos-son-concepto-mais-amplo-que-fitosanitarios/20221212192232006731.html>

5 de mayo. Faro de Vigo. Os novos institutos de investigación do campus potenciarán a alianza con empresas.

Enlace web.

<https://galego.farodevigo.es/ourense/2023/05/05/nuevos-institutos-investigacion-campus-potenciaran-86891065.html>

5 de mayo. La Región. La UVigo ofrece su I+D+i a las empresas de San Cibrao.

Enlace web.

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/uvigo-ofrece-i-d-i-empresas-san-cibrao/202305042222161217326.html>

5 de mayo. Economía en Galicia. Los nuevos institutos de Física e Ciencias Aeroespaciais y de Agroecoloxía e Alimentación muestran su potencial.

Enlace web.

<https://www.economiaengalicia.com/articulo/innovacion/nuevos-institutos-fisica-ciencias-aeroespaciais-agroecoloxia-alimentacion-muestran-potencial/20230504173424023856.html>

23 de mayo. Faro de Vigo. El nuevo instituto de Agroecoloxía y Alimentación prevé captar diez millones para investigación hasta 2025.

Enlace web.

<https://www.farodevigo.es/ourense/2023/05/23/nuevo-instituto-agroecologia-alimentacion-preve-87740818.html>

10 de junio. La Voz de Galicia. David Fernández Calviño dirige el Instituto de Agroecoloxía.

Enlace web.

<https://www.lavozdegalicia.es/noticia/ourense/ourense/2023/06/09/david-fernandez-calvino-dirige-instituto-agroecoloxia/00031686326106045774474.htm>

11 de julio. Faro de Vigo. Un proyecto busca acabar con las malas hierbas sin utilizar pesticidas sintéticos.

Enlace web.

<https://www.farodevigo.es/ourense/2023/07/11/proyecto-busca-acabar-malas-hierbas-89728404.html>

11 de julio. La Voz de Galicia. Investigadores gallegos participan en un proyecto para prevenir las malas hierbas sin herbicidas sintéticos.

Enlace web.

<https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/ourense/2023/07/10/investigadores-gallegos-uvigo-participan-proyecto-prevenir-malas-hierbas-herbicidas-sinteticos/00031689003007415737236.htm>

11 de julio. Metropolitano.gal. Un proxecto liderado pola UVigo desenvolverá estratexias agroecolóxicas para previr as malas herbas.

Enlace web.

<https://metropolitano.gal/enfoque/un-proxecto-liderado-pola-uvigo-desenvolvera-estratexias-agroecoloxicas-para-previr-as-malas-herbas/>

12 de julio. GCiencia. Un equipo da UVigo lidera un proxecto para previr as malas herbas sen herbicidas sintéticos.

Enlace web.

<https://www.gciencia.com/universidade-gl/equipo-uvigo-proxecto-previr-malas-herbas-herbicidas-sinteticos/>

26 de octubre. Faro de Vigo. A UVigo lidera un proxecto europeo contra as malas herbas con alternativas agroecolóxicas.

Enlace web.

<https://galego.farodevigo.es/gran-vigo/2023/10/26/uvigo-lidera-proyecto-europeo-malas-93802027.html>

28 de octubre. La Voz de Galicia. El campus de Ourense coloca a la Universidad de Vigo entre las 15 mejores en investigación sobre tecnología alimentaria.

Enlace web.

<https://galego.lavozdeg Galicia.es/noticia/ourense/ourense/2023/10/27/campus-ourense-coloca-universidad-vigo-15-primeras-investigacion-agroecologia-tecnologia-alimentos/00031698418397883315305.htm>

28 de octubre. La Región. La investigación en Alimentos de Ourense ya le pisa los talones a China.

Enlace web.

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/investigacion-area-alimentos-ourense-bate-record/202310271728531251825.html>

28 de octubre. Atlántico. La UVigo tiene siete materias entre las mejores 500 del mundo, según Shanghai.

Enlace web.

<https://www.atlantico.net/articulo/vigo/ranking-shanghai-situa-materias-universidad-vigo-500-mejores-mundo/202310271129101005316.html>

6 de noviembre. Faro de Vigo. Investigadores del campus demandan apoyo tras escalar a las primeras posiciones del top mundial.

Enlace web.

<https://www.farodevigo.es/ourense/2023/11/06/investigadores-campus-demandan-apoyo-escalar-94246583.html>

17 de noviembre. GCIencia. Historia da primeira portada: o deputado que escapou a Copenhage a investigar.

Enlace web.

<https://gciencia.gal/10-aniversario-gciencia/historia-primeira-portada-deputado-escapou-copenhage-investigar/>

29 de noviembre. La Región. La élite alimentaria capta 2,5 millones en un año desde Ourense.

Enlace web.

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/elite-alimentaria-capta-25-millones-ano-ourense/202311290700001257957.html>

1 de diciembre. Faro de Vigo. Una red de investigación para el sector alimentario conecta talento a ambos lados de la 'raia'.

Enlace web.

<https://www.farodevigo.es/ourense/2023/12/01/red-investigacion-sector-alimentario-conecta-95324627.html>

1 de diciembre. La Voz de Galicia. Ourense colabora en la creación de un laboratorio ibérico de alimentos.

Enlace web.

<https://www.lavozdegalicia.es/noticia/ourense/ourense/2023/11/30/ourense-ayuda-crear-laboratorio-iberico-alimentos/00031701363245651333819.htm>

1 de diciembre. La Región. La élite alimentaria de Ourense teje una red con investigadores lusos.

Enlace web.

<https://www.laregion.es/articulo/ourense/elite-alimentaria-ourense-teje-red-investigadores-lusos/202312010730001258300.html>