

PREMIO A LA INVESTIGACIÓN 1997-2020

INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

1997- “Influencia de la suplementación en grasas y vitaminas liposolubles a la dieta de ponedoras sobre el valor dietético del huevo”

Secundino Grobas Mosquera, Jesús Méndez Batán, Pilar Cachaldora Calderón, de Blas Beorlegui¹ y Gonzalo González Mateos. Departamento de Producción Animal. E.T.S.I. Agrónomos de Madrid. Cooperativas Orensanas (COREN, S.C.L.)

“Efecto de la alta presión hidrostática sobre los ovoproductos: aspectos microbiológicos”

Eduardo Ponce y Reyes Pla. Facultad de Veterinaria. Universidad Autónoma de Barcelona. Área de Tecnología de los Alimentos.

1998 - “Influencia de la dieta y estirpe de ponedora sobre la composición grasa de huevos consumidos en la Comunidad de Madrid”

Francisco J. Sánchez-Muniz^{1*}, Ovidio Jiménez¹, M. José Gonzalez-Muñoz², Sara Bastida¹.

¹Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. 28040-Madrid. ²Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Alcalá de Henares (Madrid).

Francisco J. Sánchez-Muniz. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. Universidad Complutense.

1999 - “Modulación de la proliferación celular por el colesterol”

Beatriz Ledo Trujillo

Servicio de Bioquímica-Investigación Hospital Ramón y Cajal (Madrid)

“Estudio productivo y comportamental en dos estirpes de gallinas ponedoras alojadas en jaulas convencionales y de ambiente enriquecido”

Maria Dolores Lidón Martín

Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza. Departamento de Producción Animal y ciencia de los alimentos.

“Mejora de la estabilidad oxidativa en huevos y ovoproductos enriquecidos en AGPI ω3 o ω6: vitamina E vs. Cantaxantina”

Jaume Galobart i Cots¹, Ana C. Barroeta Lajusticia¹, M^a Dolores Baucells Sánchez¹ y Rafael Codony Salcedo². ¹U.D. Nutrició i Alimentació Animals. Facultat de Veterinària. Universitat Autònoma de Barcelona. 08193 Bellaterra.

²Dep. Ciències Fisiològiques Humanes i de la Nutrició. Universitat de Barcelona.

2000 - “Efecto protector de la luteína y otros agentes antioxidantes presentes en el huevo en un modelo de estrés oxidativo en el ratón Apo-E deficiente”

Dña. Patricia Fernández Robredo. Departamento de Cardiología. Universidad de Navarra.

“Real Escuela de Avicultura” por su trayectoria en el desarrollo de la avicultura moderna en nuestro país, en la formación de especialistas y técnicos y en la divulgación de la ciencia y tecnología avícolas.

2001 - “Modificación del perfil en ácidos grasos, α -tocoferol y niveles de oxidación en huevos enriquecidos en ácidos grasos poliinsaturados ω 3 tras someterlos a diferentes procesos térmicos”

Lucia Cotinas, Jaume Galobart i Cots, Ana C. Barroeta Lajusticia y M^a Dolores Baucells Sánchez U.D. Nutrició i Alimentació Animals. Facultat de Veterinària. Universitat Autònoma de Barcelona.

2002 - “Innovaciones en el campo de la separación cromatográfica a escala preparativa de la ovoalbúmina de la clara de huevo y en la aplicación de sus propiedades en la elaboración de mouse de yogur”

Benjamín Paredes, Samuel Gonzalez, Manuel Rendueles y Mario Díaz. Universidad de Oviedo. Dpto. de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente.

2003 - “Péptidos antihipertensivos derivados de proteínas de la clara de huevo obtenidos mediante hidrólisis enzimática.”

Marta Miguel, Rosina López-Fandiño, Isidra Recio, Amaya Aleixandre¹, Mercedes Ramos Instituto de Fermentaciones Industriales. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ¹Instituto de Farmacología y Toxicología. Facultad de Medicina. Universidad Complutense de Madrid.

2004 - “Selección de parámetros biológicos en la calidad de la tortilla de patatas de los servicios de restauración: la eficacia del sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)”

José Miguel Soriano, Jordi Mañes y Juan Carlos Moltó. Laboratorio de Nutrición, Bromatología y Seguridad Alimentaria. Facultad de Farmacia. Universidad de Valencia.

2005 - “Efecto del tratamiento con Factor Antisecretor, obtenido a partir de yema de huevo, sobre la evolución de la Colitis inducida por TNBS en ratones Balb/c”

Elizabet Pedrosa Tapias, Dña. Violeta Lorén Moreno y D. Josep Mañé Almero. Equipo de Investigación en Patología y Nutrición Gastroentológica. Servicio de Aparato Digestivo Hospital Universitario Germans Trias i Pujol. Badalona (Barcelona, España).

2006 - “Desarrollo de un método analítico basado en la extracción con disolventes presurizados y análisis cromatográfico para comprobar la ausencia de residuos de antibióticos fluoroquinolonas en huevos”

Dña. María Dolores Marazuela Lamata, Dña. Sonia Herranz de Andrés y Dña. Maria Cruz Moreno-Bondi. Departamento de Química Analítica, Facultad de CC. Químicas. Universidad Complutense de Madrid, E-28040 Madrid, Spain.

2007 - “Utilidad de la prueba cutánea y la determinación de ige específica en el seguimiento de la alergia a las proteínas del huevo en población infantil”

M^a Carmen Diéguez Pastor, Inmaculada Cerecedo Carballo y Belén de la Hoz Caballer (del Servicio de Alergología) y Alfonso Muriel García, Javier Zamora Romero y Víctor Abraira Santos (de la Unidad de Bioestadística Clínica). Hospital Universitario Ramón y Cajal. Madrid.

2008 - “Tratamiento de la yema de huevo mediante un proceso no agresivo, destinado a la obtención de fracciones con valor añadido”

Amanda Laca, Dña. Carolina Sáez, D. Benjamín Paredes y D. Mario Díaz. Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente de la Universidad de Oviedo.

2009 - “El consumo de huevos se asocia a una mejor situación nutricional, estado de salud y capacidad cognitiva en ancianos institucionalizados sin antecedentes cardiovasculares”

Aránzazu Aparicio Vizuite, Elena Rodríguez Rodríguez, Beatriz Navia Lombán, José Miguel Perea Sánchez, Pedro Andrés Carvajales, Ana M^a López Sobaler. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

2010 - “Transferencia de tecnología de biodegradación mediante digestores cerrados discontinuos, para el tratamiento de subproductos animales del sector de la avicultura de puesta”

Luis Manuel Navas Gracia, Mercedes Sánchez Báscones, Jesús Martín Gil, Salvador Hernández Navarro, María Angeles Díez Gutiérrez, Adriana Correa Guimaraes y Carmen Teresa bravo Sánchez. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia (Universidad de Valladolid – Campus de Palencia)

2011 - “Estudio de los mecanismos inmunológicos implicados en la inmunología y en la adquisición de tolerancia natural en niños alérgicos a huevo”

Marta Vázquez Ortiz, Ana María Plaza Martín, Laila Alsina Manrique de Lara, y María Anunciación Martín Mateos. Grupo de Investigación de Enfermedades Infecciosas y de base inmunológica del Hospital Sant Joan de Déu y D. Manel Juan Otero, D. Jordi Yagüe Ribes y D. Ramón Vilella Puig pertenecientes al Grupo Investigación IDIBAPS (Inmunogenética en la Respuesta Autoinflamatoria)

2012 - “Respuesta inmune en niños alérgicos a huevo tras un tratamiento de inmunoterapia oral

Iván López Expósito y Elena Molina Hernández (Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación-CIAL) y Marta Reche Frutos y Teresa Valbuena Garrido (Hospital Universitario Infanta Sofía, de Madrid). (Proyecto)

2013 - “Pasteurización de huevo líquido por pulsos eléctricos de alto voltaje”

Silvia Monfort Soler, de la Universidad de Veterinaria de Zaragoza.

2014 - “Nuevas propiedades tecnofuncionales y saludables a partir de hidrolizados de proteínas de huevo”

Marta Miguel Castro (Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación-CIAL CSIC-CIAL) y Mario Sandoval Huertas (Chef Restaurante Coque)

2015 - “Nuevos productos derivados de la yema y sus fracciones para los sectores de envasado, cosmético y alimentario”

José Mario Díaz Fernández. Grupo de Tecnología de Bioprocesadores y Reactores. Universidad de Oviedo.

2016 - “Descripción de los perfiles nutricionales de los consumidores de huevo y la evaluación de los mismos con la supervivencia total y por causa específica en la cohorte EPIC-España”. (Proyecto)

Raúl Zamora Ros. Instituto Catalán de Oncología-Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge. L’Hospitalet del Llobregat (Barcelona)

2017 - “Estrategias basadas en péptidos para la prevención y el tratamiento de la alergia al huevo”.

Daniel Lozano Ojalvo. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-Universidad Autónoma de Madrid).

2018 - “Caracterización de la resistencia al estrés y a los tratamientos tecnológicos, de la capacidad de crecimiento y del potencial patógeno de Salmonella Heidelberg, Salmonella Kentucky, Salmonella Livingstone y Salmonella Mbandaka” (proyecto)

Guillermo José Cebrián Aure. Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza.

2019 - “Mejora de la calidad de la cascara y la seguridad alimentaria del huevo en un ciclo extendido de producción de 100 semanas” (proyecto).

D. Alejandro Rodríguez Navarro. Departamento de Mineralogía y Petrología. Universidad de Granada.

2020 - “Revalorización de la cáscara de huevo mediante su empleo como soporte en el desarrollo de catalizadores para el tratamiento de aguas residuales”.

D^a. Paula Oulego Blanco, D^a. Amanda Laca Pérez, D^a. Sonia Calvo Barbería y D. José Mario Díaz Fernández. Grupo de Tecnología de Bioprocesadores y Reactores. Universidad de Oviedo.