

## **PREMIO A LA INVESTIGACIÓN 1997-2021**

### **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 Beorlegui<sup>1</sup> 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<sup>1\*</sup>, Ovidio Jiménez<sup>1</sup>, M. José Gonzalez-Muñoz<sup>2</sup>, Sara Bastida<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición). Facultad de Farmacia. Universidad Complutense. 28040-Madrid. <sup>2</sup>Departamento 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 Cots<sup>1</sup>, Ana C. Barroeta Lajusticia<sup>1</sup>, M<sup>a</sup> Dolores Baucells Sánchez<sup>1</sup> y Rafael Codony Salcedo<sup>2</sup>. <sup>1</sup>U.D. Nutrició i Alimentació Animals. Facultat de Veterinària. Universitat Autònoma de Barcelona. 08193 Bellaterra.

<sup>2</sup>Dep. 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,  $\alpha$ -tocoferol y niveles de oxidación en huevos enriquecidos en ácidos grasos poliinsaturados  $\omega$ 3 tras someterlos a diferentes procesos térmicos”**

Lucia Cotinas, Jaume Galobart i Cots, Ana C. Barroeta Lajusticia y M<sup>a</sup> 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 Aleixandre<sup>1</sup>, Mercedes Ramos Instituto de Fermentaciones Industriales. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) <sup>1</sup>Instituto 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 Gastroenterológica. 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<sup>a</sup> 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 Vizueté, Elena Rodríguez Rodríguez, Beatriz Navia Lombán, José Miguel Perea Sánchez, Pedro Andrés Carvajales, Ana M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup>. Paula Oulego Blanco, D<sup>a</sup>. Amanda Laca Pérez, D<sup>a</sup>. Sonia Calvo Barbería y D. José Mario Díaz Fernández. Grupo de Tecnología de Bioprocesadores y Reactores. Universidad de Oviedo.

**2021 - “Incorporación de subproductos de uva en dietas de gallinas como estrategia para producir huevos enriquecidos en compuestos bioactivos”.**

D<sup>a</sup>. Susana Chamorro Francisco, D<sup>a</sup>. Mónica López Torres, D. Agustín Viveros Montoro, D<sup>a</sup>. Inés Sánchez-Román Rojas, D. Ignacio Arijá Martín. Facultad de Veterinaria y de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid.