



		13
Nombre del Tutor	MARÍA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	
Teléfono	56231999 ext. 39406	
Correo electrónico	luz.zambrano@unam.mx	
Departamento	Ingeniería y Tecnología	
Líneas de Investigación		
<p>Nanopartículas como sistemas de liberación en la conservación de frutas y vegetales y para la formulación de bebidas funcionales.</p> <p>Aplicaciones de la nanotecnología y atmósferas modificadas en la conservación de alimentos.</p> <p>Desarrollo de sistemas nanoestructurados para la incorporación de ingredientes con propiedades funcionales, antimicrobianas y conservadoras.</p> <p>Caracterización de propiedades mecánicas y texturales de recubrimientos comestibles aplicados a la conservación de alimentos.</p>		
Publicaciones		
<ol style="list-style-type: none"> 1. González-Reza, R. M., Quintanar-Guerrero, D., Flores-Minutti, J. J., Gutiérrez-Cortez, E., & Zambrano-Zaragoza, M. L. (2015). Nanocapsules of β-carotene: Thermal degradation kinetics in a scraped surface heat exchanger (SSHE). <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 60(1), 124-130. ISSN: 0023-6438. DOI: 10.1007/s11947-015-1523-y 2. Galindo-Pérez M. J., Quintanar-Guerrero D., Mercado-Silva E., Real-Sandoval S. A., & Zambrano-Zaragoza M. L. (2015) The Effects of Tocopherol Nanocapsules/Xanthan Gum Coatings on the Preservation of Fresh-Cut Apples: Evaluation of Phenol Metabolism. <i>Food Bioprocess Technology</i>. 8: 1791.1799. ISSN: 1935-5149 DOI: 10.1007/s11947-015-1523-y. 3. Zambrano-Zaragoza, M. L., Mercado-Silva, E., Del Real L., A., Gutiérrez- 		



- Cortez, E., Cornejo-Villegas, M. A., & Quintanar-Guerrero, D. (2014). The effect of nano-coatings with α -tocopherol and xanthan gum on shelf-life and browning index of fresh-cut "red delicious" apples. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 22, 188-196. ISSN: 1466-8564. doi:10.1016/j.ifset.2013.09.008
4. **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Gutiérrez-Cortez, E., Del Real, A., González-Reza, R. M., Galindo-Pérez, M. J., & Quintanar-Guerrero, D. (2014). Fresh-cut Red Delicious apples coating using tocopherol/mucilage nanoemulsion: Effect of coating on polyphenol oxidase and pectin methylesterase activities. *Food Research International*, 62, 974-983. ISSN: 09639969. doi:10.1016/j.foodres.2014.05.011
 5. Ángeles Cornejo-Villegas, M. D. L., Gutiérrez-Cortez, E., Rojas-Molina, I., Del Real-López, A., **Zambrano-Zaragoza, M. D. L.**, Martínez-Vega, V., & Rodríguez-García, M. E. (2013). Physicochemical, morphological, and pasting properties of nixtamalized flours from quality protein maize and its particle distribution. *LWT - Food Science and Technology*, 53(1), 81-87. ISSN: 0023-6438 doi:10.1016/j.lwt.2013.01.023.
 6. **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Gutiérrez-Cortez, E., Jiménez-Vieyra, M. E., Gallardo-Navarro, Y. T., Cornejo-Villegas, M. A., & Quintanar-Guerrero, D. (2013). Effects of extrusion process in snacks of oats-nixtamalized corn pericarp mixtures on dietary fiber content and functional properties. *CYTA - Journal of Food*, 11(SUPPL.1), 38-45. ISSN: 1947-6345 doi:10.1080/19476337.2012.763046.
 7. Gutiérrez-Cortez, E., Rojas-Molina, J. I., **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Quintanar-Guerrero, D., González-Reza, R. M., Rojas-Molina, A., & Espinosa-Arbeláez, D. G. (2013). Effect of processing conditions on the production of nixtamalized corn flours by the traditional method. *CYTA - Journal of Food*, 11(SUPPL.1), 46-53. ISSN: 1947-6345 doi:10.1080/19476337.2013.778904.
 8. **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Mercado-Silva, E., Ramírez-Zamorano, P., Cornejo-Villegas, M. A., Gutiérrez-Cortez, E., & Quintanar-Guerrero, D. (2013). Use of solid lipid nanoparticles (SLNs) in edible coatings to increase guava (*psidium guajava* L.) shelf-life. *Food Research International*, 51(2), 946-953. ISSN: 09639969 doi:10.1016/j.foodres.2013.02.012.
 9. Quintanar-Guerrero, D., **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Gutiérrez-Cortez, E., & Mendoza-Muñoz, N. (2012). Impact of the emulsification-diffusion method on the development of pharmaceutical nanoparticles. *Recent Patents on Drug Delivery and Formulation*, 6(3), 184-194. ISSN: 1872-2113. doi:10.2174/187221112802652642.
 10. **Zambrano-Zaragoza, M. L.**, Mercado-Silva, E., Gutiérrez-Cortez, E., Castaño-Tostado, E., & Quintanar-Guerrero, D. (2011). Optimization of nanocapsules preparation by the emulsion-diffusion method for food applications. *LWT - Food Science and Technology*, 44(6), 1362-1368. ISSN: 0023-6438. doi:10.1016/j.lwt.2010.10.004.
 11. Jiménez-Vieyra, M. E., & **Zambrano-Zaragoza, M. L.** (2011). Copper quantification on tropical fruits by atomic absorption spectrophotometry.



TUTORES DEL PROGRAMA

MAESTRÍA Y DOCTORADO EN CIENCIAS QUÍMICAS



1. González-Reza, R. M., Quintanar-Guerrero, D., Flores-Minutti, J. J., Gutiérrez-Cortez, E., & **Zambrano-Zaragoza, M. L.** (2015). Nanocapsules of β -carotene: Thermal degradation kinetics in a scraped surface heat exchanger (SSHE). *LWT-Food Science and Technology*, 60(1), 124-130. ISSN: 0023-6438. DOI: 10.1007/s11947-015-1523-y
2. Galindo-Pérez M. J., Quintanar-Guerrero D., Mercado-Silva E., Real-Sandoval S. A., & **Zambrano-Zaragoza M. L.** (2015) The Effects of Tocopherol Nanocapsules/Xanthan Gum Coatings on the Preservation of Fresh-Cut Apples: Evaluation of Phenol Metabolism. *Food Bioprocess Technology*. 8: 1791.1799. ISSN: 1935-5149 DOI: 10.1007/s11947-015-1523-y.

Para más información consulte:

http://www.cuautitlan.unam.mx/posgrado/maestria_ciencias_quimicas.html
http://www.cuautitlan.unam.mx/posgrado/doctorado_ciencias_quimicas.html