

## Trabajos de Investigación (últimos 10 años)

- Compuestos bioactivos y aromáticos de harina de lúcuma obtenida mediante secado en cabina y atomización. <http://> (en proceso)
- Efecto del estrés abiótico post-cosecha en la síntesis de metabolitos secundarios y capacidad antioxidante de mashua morada (*Tropaeolum tuberosum*). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3775>
- Efecto del estrés abiótico post-cosecha en la síntesis de glucosinolatos, actividad mirosinasa y carotenoides en Mashua (*Tropaeolum tuberosum*). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3570>
- Capsaicinoides, compuestos fenólicos, actividad antioxidante in vitro y color de 100 accesiones de *Capsicum* spp. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/4016>
- Purificación de péptidos de un hidrolizado proteico de cañihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen): con actividad antioxidante y antihipertensiva. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3296>
- Uso de residuos sólidos de la industrialización del camu camu (*Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) para la extracción de compuestos fenólicos. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3154>
- Evolución de glucosinolatos, compuestos fenólicos y  $\beta$ -sitosterol, en tres ecotipos de maca (*Lepidium meyenii* Walp.) durante la pre y post-cosecha. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3128>
- Efecto del estrés abiótico post-cosecha en las características físico-químicas y de algunos metabolitos primarios de mashua morada (*Tropaeolum tuberosum* Ruíz & Pavón). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3009>
- Determinación de metabolitos primarios, actividades enzimáticas y características físico-químicas de lúcuma (*Pouteria lucuma*) en dos estados fisiológicos. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3008>
- Caracterización de los compuestos fenólicos del germoplasma de maíz (*Zea mays* L.) nativo de la Región Arequipa, Perú. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2925>
- Purificación de péptidos bioactivos de quinua (*Chenopodium quinoa*) con actividad antioxidante y antihipertensiva. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2880>

- Hidrólisis química y enzimática de un extracto de yacón (*Smallanthus sonchifolius*) para la obtención de fructosa. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2663>
- Hidrólisis enzimática de la proteína de kiwicha (*Amaranthus caudatus* Linneaus) para obtener péptidos con propiedades antioxidante y antihipertensiva
- Caracterización de algunos metabolitos primarios y secundarios en dos variedades comerciales de lúcuma (*Pouteria lucuma*). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2565>
- Purificación de fructooligosacáridos de yacón (*Smallanthus sonchifolius* Poepp. & Endl) mediante técnicas cromatográficas. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2717>
- Estabilidad oxidativa del aceite de soya en almacenamiento y fritura con adición de extractos antioxidantes de mashua (*Tropaeolum tuberosum*). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2249>
- Capacidad antioxidante, compuestos fenólicos, carotenoides y antocianinas de 84 cultivares de mashua (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz y Pavón). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2844>
- Hidrólisis enzimática en una y dos etapas de la proteína de la cañihua *Chenopodium pallidicaule* Aellen., para obtener péptidos bioactivos. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/47>
- Residuos de alcachofa (*Cynara scolymus* L.) variedad "Lorca" como fuente de compuestos fenólicos y su aplicación como antioxidantes. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2713>
- Influencia del blanqueado y secado de yacón (*Smallanthus sonchifolius* Poepp. & Endl) en el contenido de azúcares y fructooligosacáridos. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2176>
- Optimización del proceso de extracción de las proteínas de la torta de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L.). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/1926>
- Impregnación al vacío de fructooligosacáridos de yacón (*Smallanthus sonchifolius* Poepp & Endl.) en manzana. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2177>
- Influencia del tostado de la semilla de *Plukenetia huayllabambana* en el perfil de ácidos grasos y compuestos bioactivos. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/1825>

- Influencia del secado en fitotoldo sobre el contenido de sitosteroles, compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de la maca (*Lepidium meyenii* Walpers)
- Estudio de la hidrólisis enzimática de proteína concentrada de cañihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen) para obtención de péptidos con actividad antioxidante y antihipertensiva
- Diseño de mezclas de compuestos fenólicos en función a su eficiencia antioxidante en el aceite de sachá inchi (*Plukenetia volubilis*).  
<http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2419>
- Compuestos fenólicos, tocoferoles, ácidos grasos, carotenoides, fitoesteroles y capacidad antioxidante de 16 cultivares de semillas de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L.). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2420>
- Influencia de la cocción en el contenido de compuestos fenólicos, antocianinas, flavanoles y glucosinolatos y en la capacidad antioxidante de la mashua morada (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pavón)
- Caracterización de los compuestos fenólicos de la cáscara y torta del grano de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L.)
- Influencia del blanqueado y secado a dos temperaturas en el contenido de compuestos fenólicos, carotenoides y capacidad antioxidante de los tubérculos de mashua (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pavón).  
<http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/1042>
- Evaluación del efecto del secado a dos temperaturas en el contenido de compuestos fenólicos, antocianinas y capacidad antioxidante de la mashua morada (*Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pavón). <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2468>
- Obtención de extracto clarificado y concentrado de fructooligosacáridos de la raíz de yacón (*Smallantus sonchifolia* Poepp. & Endl.)
- Evaluación del extracto de tara (*Caesalpinia spinosa* (Molina) Kuntze) como inhibidor de la oxidación proteica y lipídica en carne molida de cerdo
- Identification et caractérisation de bactériocines produites par deux bactéries lactiques (*Enterococcus faecium* CWBI-B1430 et *Enterococcus mundtii* CWBI-B1431) isolées à partir de fromages frais artisanaux péruviens.  
<https://orbi.uliege.be/handle/2268/103438>
- Estudio de la extracción de taninos a partir de la tara (*Caesalpinia spinosa* (Molina) Kuntze) aplicando los métodos taguchi y superficie de respuesta

- Evaluación de la capacidad antioxidante, compuestos fenólicos y actividad antimutagénica en los extractos de camu camu (*Myrciaria dubia*) y yacón (*Smallanthus sonchifolius*)
- Estudio de los componentes antioxidantes de las hojas de muña (*Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb.) e inca muña (*Clinopodium bolivianum* (benth.) Kuntze).  
<http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/1700>