

Departamento: Química

Nombre del grupo: *Laboratorio de Análisis Sensorial y Calidad de Alimentos*

Acrónimo: *LASCAL*

Coordinador del Grupo: Echávarri Granado, José Federico

Área/s ANEP: Agricultura; Ciencia y tecnología de alimentos

Teléfono: 941299513

Correo electrónico: federico.echavarri@unirioja.es

Página Web:

Informe del Departamento: 17/04/2015

EQUIPO INVESTIGADOR	Nº de investigadores: 10	
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Echávarri Granado, José Federico	Química	CU
Cilla García, Diego-Augusto	Química	Predoctoral
Crespo Susperregui, Ainara	Agricultura y Alimentación	Contratado Proyecto
Dizy Soto, Marta M. ^a Inés	Agricultura y Alimentación	TU
Fernández Zurbano, María Purificación	Química	TU
García Pastor, María	Química	Contratado Proyecto
Hernández Álamos, María Del Mar	Agricultura y Alimentación	TU
Manso Martinez, Cristina	ICVV	Predoctoral
Martínez Soria, María Teresa	Química	TU
Menéndez Menéndez, Cristina	Agricultura y Alimentación	TU

COLABORADORES	Nº de colaboradores: 0	
<u>Colaboradores</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
www.unirioja.es		 iberus CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

Líneas de investigación

Colorimetría de Alimentos.
Modelización de las notas sensoriales (aroma, sabor, sensaciones en boca y color) del vino y de su calidad a partir de su composición química.
Modelización/optimización de la crianza y envejecimiento.
Compuestos fitosanitarios y productos de degradación (metabolitos).
Mejora genética para la calidad, selección de nuevos materiales.
Biodiversidad genética y funcional de hongos fitopatógenos en vid.

Oferta científica y tecnológica

Medida del color de alimentos.
Métodos abreviados de medida del color.
Espectrofotometría.
Investigación y Asesoría sobre cualquier tema relacionado con aromas y sabores y análisis sensorial.
Análisis normalizados de moléculas importantes en el aroma, sabor y color del vino.
Control de residuos de productos fitosanitarios en muestras agroalimentarias y medioambientales.
Identificación de los productos de degradación.
Análisis de parámetros de calidad en especies leñosas.
Desarrollo de marcadores moleculares para identificación, selección y protección varietal.
Mejora de la sanidad vegetal mediante el manejo de la biodiversidad fúngica en el suelo.

Relaciones nacionales e internacionales

Laboratorio de Aromas y Análisis Enológico (LAAE). Departamento de Química Analítica, Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza.
Laboratorio de Color y Calidad de Alimentos. Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.
Universidad de Borgoña (Dijon) Francia.
Universidad de California Davis (Departamento de Viticultura y Enología) Estados Unidos.
Universidad de York (Departamento de Genética) Gran Bretaña.