

**Departamento: Química**

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

**Acrónimo:** *LASCAL*

**Coordinador del Grupo:** Martínez Soria, María Teresa

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

**Teléfono:** 941299629

**Correo electrónico:** maria-teresa.martinez@unirioja.es

**Página Web:**

**Informe del Departamento:** 17/04/2015

<b>EQUIPO INVESTIGADOR</b>	<b>Nº de investigadores: 8</b>	
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Martínez Soria, María Teresa	Química	TU
Cilla García, Diego-Augusto	Química	Predoctoral
Dizy Soto, Marta M. <sup>a</sup> Inés	Agricultura y Alimentación	TU
Fernández Zurbano, María Purific.	Química	TU
Hernández Álamos, María Del Mar	Agricultura y Alimentación	TU
Manso Martínez, Cristina	ICVV	Predoctoral
Menéndez Menéndez, Cristina	Agricultura y Alimentación	TU
Pesquera Alegría, Cristina	Agricultura y Alimentación	Predoctoral

<b>COLABORADORES</b>	<b>Nº de colaboradores: 2</b>	
<u>Colaboradores</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
García Pastor, María	Química	
Liu, Shu Yan	ICVV	

---

### **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.