



CAROLINA EVA REALINI
CUJÓ

PhD

carolina.realini@unorte.edu.uy
www.udelar.edu.uy

Rivera 1350. Salto. CP5000
O. URUGUAY
473 34816

SNI

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca
Categorización actual: Nivel II (Asociado)

Fecha de publicación: 05/10/2018
Última actualización SNI: 05/10/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Regional Norte - UDeLaR / Facultad de Ciencias / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Regional Norte - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Rivera 1350 / 50000 / Salto, Salto, Uruguay

Teléfono: (473) 34816

Correo electrónico/Sitio Web: crealini@gmail.com www.udelar.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Animal & Dairy Science - Meat Science (1999 - 2002)

University of Georgia, Estados Unidos

Título de la disertación/tesis: Nutritional effects on carcass traits, meat quality and fatty acid composition of beef, and the role of antioxidants in improving color and lipid stability

Tutor/es: Susan K. Duckett / Dean Pringle

Obtención del título: 2002

Institución financiadora: University of Georgia, Estados Unidos

Palabras Clave: beef quality pasture-fed fatty acids antioxidants

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

MAESTRÍA

(1996 - 1998)

Massey University, Nueva Zelanda

Título de la disertación/tesis: Effect of sward surface height on herbage intake and performance of finishing beef cattle

Tutor/es: John Hodgson

Obtención del título: 1998

Sitio web de la disertación/tesis:

<http://www.royalsociety.org.nz/Site/publish/Journals/nzjar/1999/19.aspx>

Institución financiadora: Ministry of Foreign Affairs and Trade, Nueva Zelanda

Palabras Clave: beef cattle carcass meat quality grazing behaviour n-alkanes

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

GRADO

Ingeniero Agrónomo (1989 - 1994)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Pubertad y crecimiento de lana en corderas Ideal bajo dos dotaciones en campo natural de Basalto.

Tutor/es: Daniel Fernández Abella

Obtención del título: 1994

Palabras Clave: pubertad lana campo natural
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Procesado de productos del mar: tecnologías modernas y desarrollo de nuevos productos. (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Agronómico Mediterraneo de Zaragoza , España

Evaluación de la calidad y la seguridad del pescado y de los productos de la pesca (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto Agronómico Mediterraneo de Zaragoza , España

Training in Surimi production and quality (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Surimi School Europe , España

Advanced seafood quality assessment (01/2011 - 01/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / The Seafood Training Academy , Inglaterra

Introducción a JMP (01/2010 - 01/2010)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España

Manejo de la carga mental (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España

Introducción a Enterprise Guide (01/2005 - 01/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries , España

Lanares y Lanos (01/1994 - 01/1994)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Secretariado Uruguayo de la Lana , Uruguay

Organización de la producción (01/1994 - 01/1994)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Fundasol , Uruguay

Administración de empresas (01/1988 - 01/1988)

Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Salto , Uruguay

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Horizon 2020: Societal Challenges e Industrial Leadership (2014)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: IRTA, España

Nutrición y Metabólica (2009)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: XaRTA Xarxa de Referència en Tecnologia, España

Sensores en la industria agroalimentaria (2008)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: XaRTA Xarxa de Referència en Tecnologia dels Aliments, España

International workshop on muscle spectroscopy (2007)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MATFORSK Norwegian Food Research Institute, Noruega

Materiales de envasado y sus aplicaciones en la industria alimentaria (2007)

Tipo: Otro

Institución organizadora: CRYOVAC. R&D Department, Italia

Seven Habits of Highly Effective People (2004)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Cargill, Estados Unidos

Alimentación de ganado lechero (1994)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Universidad de la República Oriental del Uruguay. Facultad de Agronomía, Uruguay

Extensión Rural (1994)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: MGAP, UROU, CINADCO, CEDESUR/CISS de Israel, Uruguay

Idiomas

Español

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Portugués

Entiende muy bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe regular

Francés

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Catalán

Entiende muy bien / Habla regular / Lee muy bien / Escribe regular

Áreas de actuación

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Regional Norte - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2014 - a la fecha)

Profesor Agregado ,40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 4

Cargo: Efectivo

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Impacto de la bio-diversidad forrajera sobre la calidad nutricional de la carne (09/2015 - a la fecha)

Uruguay cuenta con una amplia base forrajera, desde campo natural con gran diversidad de especies, cultivos forrajeros y praderas. Existe un creciente interés en la producción de carne a partir de pasturas botánicamente diversas. Se destaca la escasez de información científica en relación al impacto de nuestra diversidad forrajera sobre la composición de ácidos grasos de la carne.

Aplicada

8 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: J.F. , G.M.

Palabras clave: ácidos grasos pasturas rumiantes

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad Nutricional de la Carne

Utilización de antioxidantes naturales para extender la caducidad de la carne (08/2015 - a la fecha)

El color de la carne fresca es el principal criterio de valoración que utiliza el consumidor en el momento de la compra y su estabilidad determina en parte la caducidad de la carne. Estamos evaluando el efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero.

Aplicada

8 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: J.F. , G.M.

Palabras clave: selenio antioxidante cordero

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Selenio y caducidad de carne de cordero

Determinación del perfil lipídico y de la oxidación lipídica por RMN en la carne de diversas especies (08/2015 - a la fecha)

La determinación por métodos químicos de la composición de ácidos grasos y de la oxidación de los lípidos de la carne es laboriosa, de costo elevado y resulta en residuos químicos. La Resonancia Magnética Nuclear tiene potencial para la determinación de estos parámetros de forma rápida y sin la producción de residuos químicos.

Mixta

3 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: J.F. , G.M.

Palabras clave: ácidos grasos TBARS RMN

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Análisis de lípidos y su oxidación por RMN

DOCENCIA

Curso de Ovinos y Lanas. Facultad de Agronomía. 4to año. (09/2015 - a la fecha)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Calidad de Carne Ovina, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne ovina

CIO Salud - Paysandú (08/2015 - a la fecha)

Pregrado

Invitado

Asignaturas:

Producción de Alimentos - Calidad de Carne, 2 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Curso Optativo de Post-grado en Calidad de Carne que se ofrecerá en el 2016 (09/2015 - a la fecha)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Calidad de canal y carne, 20 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2005 - 08/2014)

Investigadora ,40 horas semanales / Dedicación total

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Diversification of fish species and products in European aquaculture. (12/2013 - 08/2014)

European project 603121, FP7-KBBE-2013.1.2.09 DIVERSIFY The programme DIVERSIFY identified a number of new/emerging finfish species, with a great potential for the expansion of the EU aquaculture industry. The emphasis is on Mediterranean or warm-water cage culture, but also addressed are cold-water, pond/extensive and fresh water aquaculture. These new/emerging species are fast growing and/or large finfishes, marketed at a large size and can be processed into a range of products to provide the consumer with both a greater diversity of fish species and new value-added products. DIVERSIFY focuses on meagre (*Argyrosomus regius*) and greater amberjack (*Seriola dumerili*) for warm-water marine cage culture, wreckfish (*Polyprion americanus*) for warm- and cool-water marine cage culture, Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) for marine cold-water culture, grey mullet (*Mugil cephalus*) a euryhaline herbivore for pond/extensive culture, and pikeperch (*Sander lucioperca*) for freshwater intensive culture using Recirculating Aquaculture Systems. These species were selected based both on their biological and economical potential, and to cover the entire European geographic area and stimulate different aquaculture types. In collaboration with a number of SMEs and large enterprises, DIVERSIFY will build on recent/current national initiatives for species diversification in aquaculture, in order to overcome the documented bottlenecks in the production of these species. The combination of biological, technological and socioeconomic research planned in DIVERSIFY are expected to support the diversification of the aquaculture industry and help in expanding production, increasing aquaculture products and development of new markets.

8 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Unión Europea, España, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: New Product Development Fish Quality Aquaculture Fish Species

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Fish Quality and New Product Development

Design and development of realistic food models with well-characterized micro- and macro-structure and composition. (05/2009 - 10/2013)

Proyecto europeo 222654, FP7-KBBE-2007-2A DREAM. Workpackage Leader: PROTEINOUS CELLULAR NETWORK MODEL. En el proyecto EU-DREAM se desarrollaron y caracterizaron modelos físicos y matemáticos para evaluar el impacto de los procesos sobre las características de calidad y seguridad de los alimentos. En el modelo cárnico se desarrollaron 2 tipos de modelos (mimético y categorías cárnicas). El modelo mimético se utilizó para estudiar las reacciones producidas por el calentamiento durante la cocción de los tejidos y su efecto en las modificaciones

de las proteínas (desnaturalización, oxidación y agregación) que afectan a la calidad nutricional de la carne. Por otra parte, se caracterizaron en detalle tres categorías cárnicas (Masseter, Semitendinosus, Longissimus thoracis de porcino) que se pueden utilizar como estándares homogéneos.

24 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Unión Europea, España, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: pork quality Models Heating Protein Oxidation

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Modelling and Protein Changes

Carne de vacuno enriquecida con n-3 y CLA. Metabolismo lipídico, calidad del producto y actitud de los consumidores frente a alimentos funcionales. (10/2009 - 10/2012)

INIA N°: RTA2009-00004-C02-00. MICINN La carne de vacuno es percibida por muchos consumidores como una carne poco saludable con un elevado contenido de grasas saturadas, lo que ha favorecido los estudios sobre la modificación de su perfil de ácidos grasos (AG) a través de la dieta animal para ajustarse más a las recomendaciones nutricionales. Los AG ω -3 (n-3) y el ácido linoleico conjugado (CLA) juegan un rol importante en la salud y un bajo cociente AG poliinsaturados (AGPI)/AG saturados (AGS) y una relación n-6:n-3 elevada en la carne contribuyen al desequilibrio nutricional de los consumidores. El sistema de engorde más utilizado en España se basa en dietas con un contenido elevado de concentrado y muy limitado de forrajes, lo cual produce una carne con una composición de AG n-6 excesivamente elevada. Existe la posibilidad de enriquecer el contenido de la carne con AG n-3 y CLA a través de la suplementación con lino (fuente de n-3) y CLA protegido (fuente directa de CLA). Sin embargo, el aumento de los AGPI y en particular de los n-3 en la carne pueden afectar su estabilidad oxidativa requiriendo el uso de antioxidantes como la vitamina E. Este proyecto planteó el estudio del metabolismo de los lípidos y su deposición en el animal y mejorar la calidad nutricional y organoléptica de la carne de vacuno sin afectar su estabilidad oxidativa. Los principales objetivos fueron: 1. Evaluar el efecto de la suplementación con dietas enriquecidas en AG n-3 y CLA y vitamina E sobre la calidad de la canal y especialmente de la carne. 2. Estudiar el efecto de la dieta sobre el metabolismo de los lípidos y su deposición en el animal. 3. Evaluar la estabilidad del color y de los lípidos de la carne enriquecida con n-3, CLA y vitamina E. 4. Evaluar la aceptabilidad sensorial de la carne enriquecida con AGPI y vitamina E por parte de los consumidores, la actitud de los mismos ante los productos funcionales y su disposición a pagar más por un producto diferenciado. El desarrollo de una carne de mejor calidad nutricional y organoléptica en función de las preferencias de los consumidores nacionales, permitirá al sector vacuno competir más eficientemente con otros sectores de la industria alimentaria.

24 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Apoyo financiero

Equipo: M. PÉREZ-JUAN, M.A. OLIVER, C.SAÑUDO, J.L. OLLETA, P. ALBERTÍ, M.J. BERIAIN, J.A. MENDIZABAL, A. PURROY, M. GIL, M.V. SARRIÉS, REALINI C.E. (Responsable)

Palabras clave: CLA calidad de carne ácidos grasos Omega-3 Vacuno

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Improving the quality of pork and pork products for the consumer. (01/2007 - 06/2012)

European Project FP6-036245-2 Q-PORKCHAINS.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Cancelado

Financiación:

Unión Europea, España, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: pork quality Pork Products

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat

Quality and Safety

Improving the Quality and Safety of Beef and Beef Products for the Consumer in Production and Processing. (03/2007 - 04/2012)

European project FP6-036241 PROSAFEBEEF.

24 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Unión Europea, España, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: beef quality Beef Safety

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality and Safety

Effect of traditional cattle feeding and breed on beef quality and consumer preference in animals raised in the grazing livestock systems of the temperate rainy regions of Chile. (01/2009 - 01/2012)

FONDECYT (National Fund for Scientific and Technological Development) DE INICIACIÓN 11090062. Chile.

6 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico, Chile, Apoyo financiero

Equipo: R. MORALES (Responsable)

Palabras clave: beef quality Consumer Preferences

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences and Beef Quality

Desarrollo de una Organización Transfronteriza reproducible del tipo RAza/territorio/producto de la Genética a la Carne de calidad para un desarrollo económico sostenible en el Área Pirenaica (modelo raza bovina Gasconne). (03/2009 - 03/2011)

European project Interreg (OTRAC)

4 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Unión Europea, España, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: beef quality Gasconne

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Gestione della qualità e benessere animale: valutazione dello stress dei piccoli ruminanti in relazione alle modalità di trasporto ed effetti sulla qualità delle carni. (03/2008 - 03/2009)

IZSAM 10/07 RC, Italia LAMB TRANSPORT. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale" (IZSAM). El proyecto evaluó el efecto de la duración del transporte sobre el bienestar animal y la calidad de la canal y la carne en ovinos.

8 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo:

Palabras clave: Carcass and Meat Quality Lamb Transport Animal Welfare

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Animal Welfare and Meat Quality

Alternativas dietéticas para modificar los atributos sensoriales (sabor, olor y flavor) y la calidad nutricional de la carne de rumiantes (novillos y corderos) (01/2006 - 01/2009)

2 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
INIA Tacuarembó, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: G. GARIBOTTO (Responsable)
Palabras clave: calidad de carne Nutrición Ovinos Saborizantes
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

Fermentación ruminal, rendimientos productivos, y calidad de la canal y carne del vacuno de cebo: comportamiento y bienestar animal (01/2005 - 12/2007)

8 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Apoyo financiero
Equipo: M. DEVANT (Responsable)
Palabras clave: Calidad de Canal y Carne Bienestar Animal
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación a su influencia en la salud humana. (02/2005 - 02/2007)

24 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, España, Apoyo financiero
Equipo: F. MONTOSSI (Responsable)
Palabras clave: calidad de carne Vacuno preferencias de los consumidores
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

Efecto del perfil de ácidos grasos de la ración sobre el depósito y distribución de lípidos en la carne de cerdo (01/2005 - 07/2006)

6 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Apoyo financiero
Equipo: E. ESTEVE (Responsable)
Palabras clave: ácidos grasos Nutrición
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

DOCENCIA

(01/2006 - 12/2013)

Maestría
Invitado
Asignaturas:
Composición nutricional de la carne, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne Porcina

(01/2005 - 12/2013)

Especialización

Asistente

Asignaturas:

Calidad de la carne de rumiantes. Curso internacional de tecnología de productos cárnicos., 6 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne de Rumiantes

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

University of Georgia

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2003 - 12/2003)

Postdoctorado ,40 horas semanales / Dedicación total

Becario (08/1999 - 12/2002)

Estudiante de doctorado ,40 horas semanales / Dedicación total

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Beef Quality from Pasture Based Finishing Systems (01/2003 - 12/2003)

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

United States Department of Agriculture, Estados Unidos, Apoyo financiero

Equipo: S.K. DUCKETT (Responsable)

Palabras clave: beef quality Pasture

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Effect of pasture vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef. (01/2001 - 01/2002)

40 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

INIA Tacuarembó, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: S.K. DUCKETT

Palabras clave: beef quality fatty acids

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Ácidos Grasos

DOCENCIA

(08/1999 - 09/2003)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Evaluación y composición de animales de granja, 1 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ciencia Animal

(08/1999 - 08/2003)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Introducción a la ciencia de la carne, 2 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ciencia de la Carne

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 8 horas

Carga horaria de investigación: 13 horas

Carga horaria de formación RRHH: 6 horas

Carga horaria de extensión: 7 horas

Carga horaria de gestión: 6 horas

Producción científica/tecnológica

Mi investigación se centra en la mejora de la calidad, inocuidad y sostenibilidad de la carne en varias especies (principalmente rumiantes). Más específicamente, participo en la evaluación de los efectos ante-mortem (nutrición, manejo, genética) y post-mortem (manejo, procesado, envasado) sobre la calidad de la canal y de la carne, integrando conocimientos a lo largo de la cadena de valor cárnica. Desarrollo actividades de investigación y transferencia tecnológica a través de proyectos, contratos con empresas del sector y actividades de docencia y transferencia de tecnología a la industria cárnica a nivel nacional e internacional.

La carne roja (vacuno, ovino, porcino) es percibida por muchos consumidores como una carne poco saludable con un elevado contenido de grasas saturadas, lo que ha favorecido los estudios sobre la modificación de su perfil de ácidos grasos a través de la dieta animal para ajustarse más a las recomendaciones nutricionales actuales. En esta línea, estoy desarrollando proyectos en vacuno y ovino que estudian el efecto de la dieta animal sobre la calidad nutricional de la carne.

Uno de los principales problemas que presenta la industria cárnica a nivel de distribución y comercialización es la inestabilidad del color y de los lípidos de la carne que determinan su vida comercial. El color de la carne fresca es el principal criterio de valoración que utiliza el consumidor en el momento de la compra. En este contexto, estoy trabajando en mejorar la caducidad de la carne fresca y productos cárnicos mediante la utilización de antioxidantes ante- y post-mortem y el uso de diferentes tipos de envasado.

El principal objetivo de mejorar la calidad de la carne es satisfacer las necesidades de los consumidores. Los requerimientos y expectativas de los consumidores son dinámicos y variables a través del tiempo y de la localidad. Estoy trabajando en proyectos a nivel nacional e internacional para caracterizar las preferencias de los consumidores en relación al mercado de la carne de vacuno y ovino.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Shelf life of ground beef enriched with omega- 3 and/or conjugated linoleic acid and use of grape seed extract to inhibit lipid oxidation (Completo, 2015)

I. GÓMEZ , M.J. BERIAIN , J.A. MENDIZABAL , C.E. REALINI , A. PURROY

Food Science and Technology, p.:1 - 13, 2015

Palabras clave: Omega-3 Conjugated Linoleic Acid Shelf life Ground Beef Grape seed extract

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Shelf life

Lugar de publicación: OPEN ACCESS

ISSN: 14753324

DOI: [10.1002/fsn3.251](https://doi.org/10.1002/fsn3.251)

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/fsn3.251/epdf>

Scopus

Fatty acid composition of young Holstein bulls fed whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets (Completo, 2015)

I. GÓMEZ , J.A. MENDIZABAL , SARRIÉS, M.V. , K. INSAUSTI , P. ALBERTÍ , C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , M.A. OLIVER , A. PURROY , M.J. BERIAIN

Livestock Science, 180, p.:106 - 112, 2015

Palabras clave: Conjugated Linoleic Acid Linseed fatty acid composition

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Quality

ISSN: 18711413

Scopus WEB OF SCIENCE

Impact of hedonic evaluation on consumers preferences for beef attributes including its enrichment with n-3 and CLA fatty acids (Completo, 2015)

Y. BABA , Z. CALLAS , M. COSTA-FONT , J.M. GIL , C.E. REALINI

Meat Science, 111 , p.:9 - 17, 2015

Palabras clave: beef quality Omega-3 Conjugated Linoleic Acid Consumer Preferences

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Quality -

Consumer Preferences

ISSN: 03091740

Scopus WEB OF SCIENCE

Effects of whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets on beef quality (Completo, 2015)

M. BARAHONA , J.L. OLLETA , C.SAÑUDO , P. ALBERTÍ , B. PANEA , M. PÉREZ-JUAN , C.E. REALINI , M.M. CAMPO

Animal, 1 , p.:1 - 9, 2015

Palabras clave: CLA n-3

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 17517311

Scopus WEB OF SCIENCE

Finishing strategies for steers based on pasture or silage plus grain and time on feed and their effects on beef quality (Completo, 2015)

R. MORALES , PARGA J. , I. SUBIABRE , C.E. REALINI

Ciencia e Investigación Agraria, 42 1, p.:5 - 18, 2015

Palabras clave: beef quality Pasture grain

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 07183267

Effects of acerola fruit extract on sensory and shelf-life of salted beef patties from grinds differing in fatty acid composition (Completo, 2015)

C.E. REALINI , GUÀRDIA, M.D. , I. DÍAZ , J.A. GARCÍA-REGUEIRO , ARNAU, J.

Meat Science, 99 , p.:18 - 24, 2015

Palabras clave: beef quality antioxidants Shelf life Hamburguers Ground Beef

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil

ISSN: 03091740

Scopus WEB OF SCIENCE

Effect of aging time in vacuum on tenderness, and color and lipid stability of beef from mature cows during display in high oxygen atmosphere package (Completo, 2014)

M. VITALE , M. PÉREZ-JUAN , E. LLORET , ARNAU, J. , C.E. REALINI

Meat Science, v.: 96 1 , p.:270 - 277, 2014

Palabras clave: Tenderness Mature Cow Aging Shelf life Color Lipid Oxidation

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality
ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.07.027](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.027)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.027>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Influence of PA6 nanocomposite films on the stability of vacuum-aged beef loins during storage in modified atmospheres (Completo, 2014)

C.E. REALINI , P. PICOQUET , A. FERNANDEZ

Meat Science, v.: 96 1 , p.:574 - 580, 2014

Palabras clave: Nanocomposites PA6 Multilayer Organoclays Beef ageing MAP packaging

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging and Meat Quality

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.07.020](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.020)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.020>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Towards models for the prediction of beef meat quality during cooking. (Completo, 2014)

A. KONDOJOYAN , A. KOHLER , C.E. REALINI , S. PORTANGUEN , R. KOWALSKI , S. CLERJON , P. GATELLIER , S. CHEVOLLEAU , J.M. BONNY , L. DEBRAUWER

Meat Science, v.: 97 p.:323 - 331, 2014

Palabras clave: meat quality Nutritional Properties Heterocyclic Aromatic Amines Cooking Process

Mathematical Modeling

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Cooking and Modeling

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.07.032](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.032)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.07.032>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Relative importance of cues underlying Spanish consumers beef choice and segmentation, and consumer liking of beef enriched with n-3 and CLA fatty acids. (Completo, 2014)

C.E. REALINI , Z. KALLAS , M. PÉREZ-JUAN , I. GÓMEZ , J.L. OLLETA , M.J. BERIAIN , P. ALBERTÍ , C.SAÑUDO

Food quality and preference, v.: 33 p.:74 - 85, 2014

Palabras clave: Meat Omega-3 Conjugated Linoleic Acid Consumer Preferences Choice

Experiments Random Parameters Logit Model

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Consumer Preferences

ISSN: 09503293

DOI: [10.1016](https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.11.007)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.11.007>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Active and intelligent packaging systems for a modern society (Completo, 2014)

C.E. REALINI

Meat Science, v.: 98 p.:404 - 419, 2014

Palabras clave: Shelf life Active Intelligent Packaging Muscle Foods

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging and Meat Quality

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2014.06.031](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.031)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.031>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Composition and intramuscular fat estimation of Holstein bull and steer rib sections by using one or more computed tomography cross-sectional images (Completo, 2014)

FONT-I-FURNOLS M. , A. BRUN , MARTI S. , C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , J. GONZÁLEZ , M. DEVANT

Livestock Science, 170 , p.:210 - 218, 2014

Palabras clave: carcass beef Intramuscular fat Computed Tomography Composition

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de Canal y Tomografía Computarizada

ISSN: 18711413

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effects of enrichment with polyunsaturated fatty acids (n-3 and CLA) on consumer liking of beef aged for 7 or 21 days evaluated at different locations. (Completo, 2014)

M. PÉREZ-JUAN , C.E. REALINI , M. BARAHONA , M.V. SARRIÉS , M.M. CAMPO , M.J. BERIAIN
Journal of Food Science, 2014

Palabras clave: Meat Omega-3 Conjugated Linoleic Acid Linseed Aging

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory

ISSN: 00221147

DOI: [10.1111/1750-3841.12667](https://doi.org/10.1111/1750-3841.12667)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Health information impact on the relative importance of beef attributes including its enrichment with polyunsaturated fatty acids (omega-3 and conjugated linoleic acid) (Completo, 2014)

Z. KALLAS , C.E. REALINI , J.M. GIL

Meat Science, v.: 97 p.:497 - 503, 2014

Palabras clave: CLA Meat Consumer Preferences n-3 Healthy Food Dual Response Choice Experiments

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Consumer Preferences

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2014.03.015](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.03.015)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.03.015>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of whole linseed and rumen-protected conjugated linoleic acid enriched diets on feedlot performance, carcass characteristics, and adipose tissue development in young Holstein bulls (Completo, 2013)

P. ALBERTÍ , I. GÓMEZ , J.A. MENDIZABAL , G. RIPOLL , M. BARAHONA , V. SARRIES , K. INSAUSTI , M.J. BERIAIN , A. PURROY , C.E. REALINI

Meat Science, v.: 94 p.:208 - 214, 2013

Palabras clave: Conjugated Linoleic Acid Linseed Adipocytes Lipogenic Enzyme Activity Young Bulls

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Production

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.01.015](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.01.015)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.01.015>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of castration and slaughter age on performance, carcass and meat quality traits of Holstein calves fed a high-concentrate diet (Completo, 2013)

MARTÍ S. , C.E. REALINI , A. BACH , M. PÉREZ-JUAN , M. DEVANT

Journal of Animal Science, v.: 91 p.:1129 - 1140, 2013

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 00218812

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Majorcan Black Pig as a traditional pork production system: Improvements in slaughterhouse procedures and elaboration of pork carpaccio as an alternative product (Completo, 2013)

J. GONZÁLEZ , J. JAUME , E. FÀBREGA , M. GISPERT , M. GIL , M.A. OLIVER , P. LLONCH , D. GUARDIA , C.E. REALINI , ARNAU, J. , J. TIBAU

Meat Science, 2013

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat

Quality
ISSN: 03091740
DOI: [10.1016/j.meatsci.2013.03.012](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.03.012)
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Beef acceptability and consumer expectations associated with production systems and marbling (Completo, 2013)

R. MORALES , A.P. AGUIAR , I. SUBIABRE , C.E. REALINI
Food quality and preference, v.: 29 p.:166 - 173, 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory
ISSN: 09503293
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Characterization of Longissimus thoracis, Semitendinosus and Masseter muscles and relationships with technological quality in pigs. 2. Composition of muscles. (Completo, 2013)

C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , P. GOU , I. DÍAZ , C. SÁRRAGA , P. GATELLIER , J.A. GARCÍA-REGUEIRO
Meat Science, v.: 94 p.:417 - 423, 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality
ISSN: 03091740
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Characterization of Longissimus thoracis, Semitendinosus and Masseter muscles and relationships with technological quality in pigs. 1. Microscopic analysis of muscles. (Completo, 2013)

C.E. REALINI , A. VÈNIEN , P. GOU , P. GATELLIER , M. PÉREZ-JUAN , J. DANON , T. ASTRUC
Meat Science, v.: 94 p.:408 - 416, 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality
ISSN: 03091740
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Spanish, French and British consumers beef choice associated with country of origin, finishing diet and meat price. (Completo, 2013)

C.E. REALINI , M. FONT I FURNOLS , C.SAÑUDO , F. MONTOSI , M.A. OLIVER , L. GUERRERO
Meat Science, v.: 95 p.:14 - 21, 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat Quality and Sensory
ISSN: 03091740
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of the duration of road transport on the physiology and meat quality of lambs. (Completo, 2013)

A. DALMAU , A. DI NARDO , C.E. REALINI , RODRÍGUEZ, P. , P. LLONCH , D. TEMPLE , A. VELARDE , D. GIANANTE , S. MESSORI , P. DALLA VILLA
Animal Production Science, 2013
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Animal Welfare and Meat Quality
ISSN: 18360939
DOI: [Accepted 26 marzo 2013](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.03.012)
Scopus® WEB OF SCIENCE™

Nutritional quality of beef produced in Chile from different production systems (Completo, 2012)

R. MORALES , C. FOLCH , S. IRAIRA , N. TEUBER , C.E. REALINI
Chilean Journal of Agricultural Research, v.: 72 1 , p.:80 - 86, 2012
Palabras clave: fatty acids Pasture Feedlot Chilean beef quality
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality
ISSN: 07185839

Effect of marination and microwave heating on the quality of Semimembranosus and Semitendinosus muscles from Friesian mature cows (Completo, 2012)

M. PÉREZ-JUAN, A. KONDJAYAN, P. PICOUE, C.E. REALINI

Meat Science, v.: 92 2, p.:107 - 114, 2012

Palabras clave: microwave beef quality Marination Tenderness Cooking loss

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Consumers purchasing intention for lamb meat affected by country of origin, feeding system and meat price: A conjoint study in Spain, France and United Kingdom. (Completo, 2011)

M. FONT I FURNOLS, C.E. REALINI, F. MONTOSSI, C.SAÑUDO, CAMPO, M.M., M.A. OLIVER,

NUTE, G.R., L. GUERRERO

Food quality and preference, v.: 22 5, p.:443 - 451, 2011

Palabras clave: conjoint analysis price lamb country of origin feeding system gender

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Cría Animal /

ISSN: 09503293

Scopus® WEB OF SCIENCE™

High pressure and freezing temperature effect on quality and microbial inactivation of cured pork carpaccio (Completo, 2011)

C.E. REALINI, GUÀRDIA, M.D., GARRIGA, M., M. PÉREZ-JUAN, ARNAU, J.

Meat Science, v.: 88 3, p.:542 - 547, 2011

Palabras clave: high pressure freezing temperature quality microbial inactivation cured pork carpaccio

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Mecánica / Mecánica Aplicada /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of an elevated monounsaturated fat diet on pork carcass and meat quality traits and tissue fatty acid composition from York-crossed barrows and gilts (Completo, 2011)

G. MAS, M. LLAVALL, D. COLL, ROCA R., I. DÍAZ, M.A. OLIVER, M. GISPert, C.E. REALINI

Meat Science, v.: 89 4, p.:419 - 425, 2011

Palabras clave: carcass pork quality Monounsaturated fatty acids Intramuscular fat Subcutaneous fat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2011.05.011](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.05.011)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of vitamin A restriction on performance and meat quality in finishing Holstein bulls and steers (Completo, 2011)

MARTIS, C.E. REALINI, A. BACH, M. PÉREZ-JUAN, M. DEVANT

Meat Science, v.: 89 4, p.:412 - 418, 2011

Palabras clave: beef Vitamin A Castration TBARS Marbling

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

ISSN: 03091740

DOI: [10.1016/j.meatsci.2011.05.003](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.05.003)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

De novo fatty acid synthesis and balance of fatty acids of pigs fed different fat sources. (Completo, 2010)

P. DURAN-MONTGÉ, C.E. REALINI, A.C. BARROETA, LIZARDO R.G., E. ESTEVE-GARCIA
Livestock Science, v.: 132 p.:157 - 164, 2010

Palabras clave: fatty acids

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Fatty acid composition of pork

ISSN: 18711413

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Prediction of fatty acid composition using a NIRS fibre optics probe at two different locations of ham subcutaneous fat (Completo, 2010)

M. PÉREZ-JUAN, N.K. AFSETH, J. GONZÁLEZ, I. DÍAZ, M. GISPERT, M. FONT I FURNOLS, M.A. OLIVER, C.E. REALINI

Food Research International, v.: 43 p.:1416 - 1422, 2010

Palabras clave: fatty acids NIRS

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS and fatty acid composition of pork

ISSN: 09639969

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of source of dietary fat on pig performance, carcass characteristics and carcass fat content, distribution and fatty acid composition. (Completo, 2010)

C.E. REALINI, P. DURAN-MONTGÉ, LIZARDO R.G., M. GISPERT, M.A. OLIVER, E. ESTEVE-GARCIA

Meat Science, v.: 85 p.:606 - 612, 2010

Palabras clave: fatty acids pork

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat quality and fatty acid composition of pork

ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Carcass and meat quality characteristics and fatty acid composition of tissues from Pietrain-crossed barrows and gilts fed an elevated monounsaturated fat diet. (Completo, 2010)

G. MAS, M. LLAVALL, D. COLL, R. ROCA, I. DÍAZ, M. GISPERT, M.A. OLIVER, C.E. REALINI
Meat Science, 2010

Palabras clave: fatty acids pork

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Meat quality and fatty acid composition of pork

ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Acceptability of lamb fed on pasture, concentrate or combinations of both systems by European consumers (Completo, 2009)

M. FONT I FURNOLS, C.E. REALINI, L. GUERRERO, M.A. OLIVER, C. SAÑUDO, M.M. CAMPO, G.R. NUTE, I. ALVAREZ, R. SAN JULIÁN, S. LUZARDO, G. BRITO, F. MONTOSSI

Meat Science, v.: 81 p.:196 - 202, 2009

Palabras clave: lamb quality consumers

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

ISSN: 03091740

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Burdizzo pre-pubertal castration effects on performance, behaviour, carcass characteristics and meat quality of Holstein bulls fed high-concentrate diets (Completo, 2009)

N. MACH, A. BACH, C.E. REALINI, M. FONT I FURNOLS, A. VELARDE, M. DEVANT

Meat Science, v.: 81 p.:329 - 334, 2009

Palabras clave: beef quality Burdizzo castration

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y castración

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03091740

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of finishing diet on consumer acceptability of Uruguayan beef in the European market (Completo, 2009)

C.E. REALINI , M. FONT I FURNOLS , L. GUERRERO , F. MONTOSI , M.M. CAMPO , C.SAÑUDO , G.R. NUTE , I. ALVAREZ , V. CAÑEQUE , G. BRITO , M.A. OLIVER

Meat Science, v.: 81 p.:499 - 506, 2009

Palabras clave: beef quality consumers

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03091740

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Tissue fatty acid composition of pigs fed different fat sources (Completo, 2008)

P. DURAN-MONTGÉ , C.E. REALINI , A.C. BARROETA , LIZARDO R.G. , E. ESTEVE-GARCIA

Animal, p.:1753 - 1762, 2008

Palabras clave: fatty acids pork

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Europa

ISSN: 17517311

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue. (Completo, 2005)

C.E. REALINI , S.K. DUCKETT , N.S. HILL , C.S. HOVELAND , B.G. LYON , J.R. SACKMANN , M.H. GILLIS

Journal of Animal Science, v.: 83 p.:430 - 439, 2005

Palabras clave: beef quality fatty acids

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

ISSN: 00218812

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effects of supplemental rumen-protected conjugated linoleic acid or linoleic acid on feedlot performance, carcass quality, and leptin concentrations in beef cattle. (Completo, 2004)

M.H. GILLIS , S.K. DUCKETT , J.R. SACKMANN , C.E. REALINI , D.H. KEISLER , T.D. PRINGLE

Journal of Animal Science, v.: 82 p.:851 - 859, 2004

Palabras clave: fatty acids CLA

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos

ISSN: 00218812

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of pasture vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef (Completo, 2004)

C.E. REALINI , S.K. DUCKETT , G. BRITO , M. DALLA RIZZA , D. DE MATTOS

Meat Science, v.: 66 p.:567 - 577, 2004

Palabras clave: fatty acids meat quality

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03091740

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effect of vitamin C addition to ground beef from grass-fed or grain-fed sources on color and lipid stability, and

prediction of fatty acid composition by near infrared reflectance analysis (Completo, 2004)

C.E. REALINI , S.K. DUCKETT , W.R. WINDHAM
Meat Science, v.: 68 p.:35 - 43, 2004
Palabras clave: fatty acids NIRS vitamin C beef
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y composición de ácidos grasos
ISSN: 03091740
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Prediction of color, texture, and sensory characteristics of beef steaks by visible and near infrared reflectance spectroscopy. A feasibility study. (Completo, 2003)

Y. LIU , B.G. LYON , W.R. WINDHAM , C.E. REALINI , T.D. PRINGLE , S.K. DUCKETT
Meat Science, v.: 65 p.:1107 - 1115, 2003
Palabras clave: meat quality NIRS
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y calidad de carne
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 03091740
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Effects of forage and sunflower oil levels on ruminal biohydrogenation of fatty acids and conjugated linoleic acid formation in beef steers fed finishing diets (Completo, 2003)

J.R. SACKMANN , S.K. DUCKETT , M.H. GILLIS , C.E. REALINI , A.H. PARKS , R.B. EGDELSTON
Journal of Animal Science, v.: 81 p.:3174 - 3181, 2003
Palabras clave: fatty acids CLA
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 00218812
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Gluteus medius and rump fat depths as additional live animal ultrasound measurements for predicting retail product and trimmable fat in beef carcasses (Completo, 2001)

C.E. REALINI , R.E. WILLIAMS , T.D. PRINGLE , J.K. BERTRAND
Journal of Animal Science, 2001
Palabras clave: ultrasound beef carcass retail product
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ultrasound and retail product of beef carcasses
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 00218812
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Effect of sward surface height on herbage intake and performance of finishing beef cattle (Completo, 1999)

C.E. REALINI , J. HODGSON , S.T. MORRIS , R.W. PURCHAS
New Zealand Journal of Agricultural Research, v.: 42 p.:155 - 164, 1999
Palabras clave: beef cattle
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Producción de carne de vacuno
Lugar de publicación: New Zealand
ISSN: 00288233
[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

NO ARBITRADOS

Pienseo enriquecido con lino y ácido linoleico conjugado para obtener carne de ternera con grasa más saludable (Completo, 2015)

I. GÓMEZ , P. ALBERTÍ , M. BARAHONA , C.E. REALINI

Mundo Ganadero, 265 , p.:10 - 17, 2015

Palabras clave: CLA ácidos grasos Vacuno lino

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne

ISSN: 02149192

Determinación de la composición tisular de costillas de vacuno mediante tomografía computarizada (Completo, 2013)

M. FONT I FURNOLS , A. BRUN , MARTI S. , C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , J. GONZÁLEZ , M. DEVANT

Eurocarne, v.: 214 p.:62 - 68, 2013

Palabras clave: Vacuno Tomografía Computarizada Composición Tisular

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de la Canal y Tomografía Computarizada

ISSN: 11322675

La restricción de la vitamina A mejora la calidad organoléptica. (Completo, 2011)

MARTI S. , C.E. REALINI , A. BACH , M. PÉREZ-JUAN , M. DEVANT

Albeitar, v.: 150 p.:8 - 9, 2011

Palabras clave: calidad de carne Vacuno Vitamina A

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

ISSN: 16997883

Efecto de la maduración en la vida útil de la carne de vacuno envasada en atmósfera modificada (Completo, 2011)

M. PÉREZ-JUAN , C.E. REALINI , M. VITALE , E. LLORET , ARNAU , J.

Eurocarne, v.: 198 p.:74 - 78, 2011

Palabras clave: maduración Atmósfera Modificada Vida útil

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Envasado

ISSN: 11322675

Cocción con microondas y su efecto sobre la calidad de la carne de vacuno (Completo, 2010)

C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , A. KONDJOYAN

Eurocarne, v.: 185 p.:80 - 86, 2010

Palabras clave: calidad de carne Vacuno Cocción Microondas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción

ISSN: 11322675

Rendimientos productivos y calidad de la canal y la carne. Efecto de la castración en terneros. (Completo, 2009)

N. MACH , C.E. REALINI , A. BACH , M. FONT I FURNOLS , A. VELARDE , M. DEVANT

Albeitar, v.: 128 p.:16 - 19, 2009

Palabras clave: calidad de carne Castración Calidad de Canal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Canal y Carne

ISSN: 16997883

Sonda de infrarrojo cercano como herramienta para evaluar la composición de grasa subcutánea de cerdos alimentados con CLA (Completo, 2009)

M. PÉREZ-JUAN , N.K. AFSETH , J. GONZÁLEZ , M. GISPERT , M. FONT I FURNOLS , I. DÍAZ , M.A. OLIVER , C.E. REALINI

Eurocarne, v.: 181 p.:70 - 73, 2009

Palabras clave: ácidos grasos NIRS Infrarojo Cercano Sonda Grasa Subcutánea Porcino

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de la Grasa y NIRS

ISSN: 11322675

Efecto del sistema de alimentación sobre la aceptabilidad de la carne ovina uruguaya en el mercado europeo (Completo, 2007)

M. FONT I FURNOLS, C.E. REALINI, L. GUERRERO, Z. PETERS, G.R. NUTE, C.SAÑUDO, M.M. CAMPO, E. MUELA, M.A. OLIVER

Serie Técnica INIA, v.: 168 p.:107 - 112, 2007

Palabras clave: consumidores calidad de carne Ovino

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 00010001

Efecto del sistema de alimentación sobre la aceptabilidad de la carne de vacuno uruguaya en el mercado europeo. (Completo, 2007)

C.E. REALINI, M. FONT I FURNOLS, L. GUERRERO, Z. PETERS, G.R. NUTE, M.M. CAMPO, C.SAÑUDO, M.A. OLIVER

Serie Técnica INIA, v.: 168 p.:71 - 77, 2007

Palabras clave: consumidores calidad de carne Vacuno Dieta

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y preferencias de los consumidores

ISSN: 00010001

Decoloración de carne de pollo y pavo envasada en atmósfera protectora (Completo, 2007)

ARNAU, J., E. LLORET, C.E. REALINI, V. DEL VALLE

Eurocarne, v.: 162 p.:1 - 3, 2007

Palabras clave: calidad de carne Ave Envasado Atmósfera Modificada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Envasado

ISSN: 11322675

Pubertad y crecimiento de lana en corderas ideal bajo dos dotaciones en campo natural de basalto (Completo, 1995)

D. FERNÁNDEZ ABELLA, L. SURRECO, E. LOACES, C.E. REALINI, R. RODRÍGUEZ PALMA, S. ALDANHA, N. VILLEGAS

Boletín Técnico de Ciencias Biológicas, v.: 5 p.:21 - 28, 1995

Palabras clave: pubertad lana Corderas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Producción y Reproducción Ovina

ISSN: 07975902

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Investigación para el desarrollo de estrategias nutricionales y genéticas que optimicen el contenido y el perfil de ácidos grasos de la carne vacuna uruguaya. Revisión. (Completo, 2015)

C.E. REALINI, G.W. BRITO, F. MONTOSI

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, 2015

Palabras clave: ácidos grasos carne bovina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de la carne bovina

Fecha de aceptación: 26/11/2015

ISSN: 10221301

LIBROS

: Design and development of REAListic food Models with well-characterised micro- and macro-structure and composition (Participación , 2013)

C.E. REALINI

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Divulgación

Palabras clave: Meat Models

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models: Meat

Medio de divulgación:

ISSN/ISBN: 9789616379267

Financiación/Cooperación:

Comisión Europea / Apoyo financiero, Bélgica

Prologo:

Introduction of WP3: Proteinous Cellular Network Model

Organizadores:

Página inicial 30, Página final 31

The DREAM Project Book of Results: Design and development of REAListic food Models with well-characterised micro- and macro-structure and composition (Participación , 2013)

C.E. REALINI

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Divulgación

Palabras clave: Meat cooking digestion

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models: Meat

Medio de divulgación:

ISSN/ISBN: 9789616379267

Financiación/Cooperación:

Comisión Europea / Apoyo financiero, Bélgica

Capítulos:

Meat models and mathematical modelling to investigate how heating affects protein digestibility.

Organizadores:

Página inicial 32, Página final 34

Industry Guide for Food Modelling (Participación , 2013)

C.E. REALINI

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Divulgación

Palabras clave: Meat Models Guidelines

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models: Meat

Medio de divulgación:

ISSN/ISBN:

Financiación/Cooperación:

Comisión Europea / Apoyo financiero, Bélgica

<http://dream.aeuropae.org/LinkClick.aspx?fileticket=5K9%2FB8aS%2FLw%3D&tabid=61>

Capítulos:

Protocol for standardized pork meat samples.

Organizadores:

DREAM Design and development of realistic food models to allow a multidisciplinary and integrated approach to food quality and nutrition (Libro publicado Compilación , 2012)

A.M. , A.S. , A.V. , C.E. REALINI , C.S. , K.P. , L.B. , M.D. , M.A. , N.P. , RASPOR, P.

Número de volúmenes: 1

Número de páginas: 314

Edición: ,

Editorial: ,

Tipo de publicación: Divulgación

Palabras clave: Food Models

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Food Models

Medio de divulgación:

ISSN/ISBN: 9789616908016

Financiación/Cooperación:

Comisión Europea / Apoyo financiero, Bélgica

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Efectos de la alimentación del ganado en la composición de ácidos grasos de la carne vacuna y el rol de los antioxidantes en la estabilidad del color y de los lípidos. (2006)

Completo

C.E. REALINI

v: 1

Serie Técnica INAC. 43: 1-39

Palabras clave: Vacuno lípidos antioxidantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /

Dieta/Antioxidantes y Calidad de Carne

Medio de divulgación: Papel

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue (2002)

Completo

C.E. REALINI

v: 1

Annual Report

Palabras clave: meat quality endophyte

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Dieta y Calidad de

Carne

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Avances en la caracterización y mejora del perfil de ácidos grasos de la carne vacuna uruguaya: desafíos y oportunidades (2015)

Completo

C.E. REALINI , G. BRITO , F. MONTOSSI

Evento: Nacional

Descripción: XLIII Jornadas Uruguayas de Buiatría

Ciudad: Paysandú

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings:XLIII Jornadas Uruguayas de Buiatría

Página inicial: 13

Página final: 22

Palabras clave: CLA ácidos grasos n-3

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Composición de

ácidos grasos de la carne vacuna

Active and intelligent packaging systems for a modern society (2014)

Completo

C.E. REALINI , MARCOS, B.

Evento: Internacional
Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Punta del Este. Uruguay.
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings: Meat Science
Volumen: 98
Pagina inicial: 404
Pagina final: 419
Publicación arbitrada
Escrita por invitación
Palabras clave: Active Intelligent Packaging
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Packaging
DOI: [10.1016/j.meatsci.2014.06.031](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.031)

Impact of hedonic evaluation on consumers preferences for beef attributes including its enrichment with n-3 and CLA fatty acids (2014)

Completo
BABA, Y., Z. KALLAS, J.M. GIL, C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 60th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Punta del Este. Uruguay.
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Palabras clave: beef Consumer Preferences
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences

Information impact on consumers preference towards beef meat enriched with polyunsaturated fatty acids (omega-3 and conjugated linoleic acid) (2013)

Completo
Z. KALLAS, C.E. REALINI, J.M. GIL

Evento: Internacional
Descripción: V Workshop on: Valuation Methods in Agro-food and Environmental Economics: Methodological and empirical challenges in Valuation Methods
Ciudad: Barcelona, España
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings: Proceedings of V Workshop on: Valuation Methods in Agro-food and Environmental Economics
Pagina inicial: 1
Pagina final: 24
Publicación arbitrada
Palabras clave: beef Consumer Preferences
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumer Preferences

Efecto de la inclusion de semilla de lino y CLA en la dieta sobre la calidad de la carne de vacuno (2013)

Completo
M. BARAHONA, M.M. CAMPO, J.L. OLLETA, C. SAÑUDO, P. ALBERTÍ, G. RIPOLL, C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: AIDA. XV Jornadas sobre Producción Animal
Ciudad: Zaragoza, España
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings: Proceedings of the XV Jornadas sobre Producción Animal
Pagina inicial: 583
Pagina final: 585
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Efecto de la adición de semilla de lino y grasa CLA en el pienso de terneros Frisones sobre los parámetros

productivos y el color de su carne (2013)

Completo

P. ALBERTÍ , G. RIPOLL , B. PANEA , M. BARAHONA , M.J. BERIAIN , V. SARRIES , C.E. REALINI

Evento: Nacional

Descripción: AIDA. XV Jornadas sobre Producción Animal

Ciudad: Zaragoza, España

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Proceedings of the XV Jornadas sobre Producción Animal

Página inicial: 577

Página final: 579

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Detection of protein carbonylation in meat models (2013)

Resumen

ZUPAN, J. , C.E. REALINI , RASPOR, P.

Evento: Internacional

Descripción: From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference

Ciudad: Nantes, Francia

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Ciencia de la Carne

Relationships between the structural and biochemical traits with the nutritional value of meat upon cooking (2013)

Resumen

REY, F. , ASTRUC, T. , AUBRY, L. , GOBERT, M. , VÉNIEN, A. , C.E. REALINI , SANTÉ-LHOUELLIER, V.

Evento: Internacional

Descripción: From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference

Ciudad: Nantes, Francia

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Book of Abstracts

Página inicial: 51

Página final: 51

Publicación arbitrada

Palabras clave: cooking nutritional value

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad Nutricional de la Carne

Contribution of quality and compositional traits to the characterization of Longissimus thoracis, Masseter, and Semitendinosus porcine muscles (2012)

Completo

C.E. REALINI , M. PÉREZ-JUAN , P. GOU , I. DÍAZ , C. SÁRRAGA , J.A. GARCÍA-REGUEIRO

Evento: Internacional

Descripción: 58th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Montreal, Canadá

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMST

Serie: Paper 247

Publicación arbitrada

Palabras clave: Masseter Semitendinosus Longissimus

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Muscle Characterization

Acceptability of beef enriched with n-3 and CLA fatty acids (2012)

Completo

M. PÉREZ-JUAN, M. VITALE, M. GIL, M.A. OLIVER, P. ALBERTÍ, M. BARAHONA, C.E. REALINI, SARRIÉS, M.V.

Evento: Internacional

Descripción: 58th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Montreal, Canadá

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMST

Fascículo: 15

Serie: Paper 161

Publicación arbitrada

Palabras clave: CLA consumers n-3

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumers

Use of computer tomography to estimate rib section composition from Holstein bulls and steers (2012)

Resumen

A. BRUN, MARTI S., C.E. REALINI, M. PÉREZ-JUAN, M. DEVANT, FONT-I-FURNOLS M.

Evento: Internacional

Descripción: FAIM I: First Annual Conference on Carcass Evaluation, Meat Quality, Software and Traceability

Ciudad: Dublín, Irlanda

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: beef Computed Tomography Composition rib section

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Composition

Color stability evaluation by computer vision (2012)

Resumen

GARCIA-GIL, N., BELOVAI, J., C.E. REALINI, MUÑOZ, I.

Evento: Internacional

Descripción: FAIM I: First Annual Conference on Carcass Evaluation, Meat Quality, Software and Traceability

Ciudad: Dublín, Irlanda

Año del evento: 2012

Publicación arbitrada

Palabras clave: color stability computer vision

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Color Stability

Beef acceptability and consumers expectations associated with production systems and beef marbling (2012)

Completo

R. MORALES, AGUIAR, A.P.S., I. SUBIABRE, C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 58th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Montreal, Canadá

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: Proceedings of the 58th ICoMST

Fascículo: 43

Serie: Paper 224

Publicación arbitrada

Palabras clave: consumers beef

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumers

Effect of whole linseed and protected-CLA enriched diet on beef sensory quality (2011)

Completo

M. BARAHONA, C.SAÑUDO, J.L. OLLETA, P. ALBERTÍ, C.E. REALINI, M.M. CAMPO

Evento: Internacional

Descripción: 57th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Ghent, Belgium
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Proceedings of the 57th ICoMST
Palabras clave: CLA Linseed
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Otros

Effect of aging time on tenderness and colour stability of modified-atmosphere packaged beef from mature cows during shelf life (2011)

Completo
M. PÉREZ-JUAN, M. VITALE, E. LLORET, ARNAU, J., C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 57th International Congress of Meat Science and Technology
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Proceedings of the 57th ICoMST. Session 3: Postmortem Metabolism and Tenderness, Part2: Ageing and Tenderness. P067. Short Communication 4 p.
Palabras clave: beef quality Aging MAP
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil
Medio de divulgación: Otros

Transport duration in lambs: Effect on animal welfare and meat quality (2011)

Resumen
A. DALMAU, A. DI NARDO, C.E. REALINI, D. TEMPLE, P. LLONCH, A. VELARDE, RODRÍGUEZ, P., S. MESSORI, P. DALLA VILLA

Evento: Internacional
Descripción: Recent Advances in the Welfare of Livestock at Slaughter
Ciudad: Portsmouth, United Kingdom
Año del evento: 2011
Palabras clave: meat quality lamb transport
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Otros

Efecto de la adición de semilla de lino y grasa CLA en el pienso de terneros Frisones sobre los parámetros productivos y el color de su carne (2011)

Resumen expandido
P. ALBERTÍ, G. RIPOLL, B. PANEA, M. BARAHONA, M.J. BERIAIN, V. SARRIES, C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: AIDA. XIV Jornadas sobre Producción Animal
Ciudad: Zaragoza, España
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Proceedings of the XIV Jornadas sobre Producción Animal
Página inicial: 577
Página final: 579
Palabras clave: beef quality CLA Linseed
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la inclusión de semilla de lino y CLA en la dieta sobre la calidad de la carne de vacuno (2011)

Completo
M. BARAHONA, M.M. CAMPO, J.L. OLLETA, P. ALBERTÍ, G. RIPOLL, C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: AIDA. XIV Jornadas sobre Producción Animal
Ciudad: Zaragoza, España
Año del evento: 2011

Anales/Proceedings: Proceedings of the XIV Jornadas sobre Producción Animal
Pagina inicial: 583
Pagina final: 585
Palabras clave: beef quality CLA Linseed
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la duración del transporte en corderos: efecto sobre el bienestar animal y la calidad del producto final (2010)

Completo
RODRÍGUEZ, P., A. DI NARDO, A. DALMAU, C.E. REALINI, D. TEMPLE, P. LLONCH, A. VELARDE, P. DALLA VILLA

Evento: Internacional
Descripción: XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC)
Ciudad: Valladolid, España
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Proceedings SEOC. Short Communication 5 p.
Pagina inicial: 365
Pagina final: 369
Palabras clave: meat quality lamb transport
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Papel

Vitamin A restriction does not improve marbling in Holstein bulls at the same extent as in Holstein steers (2010)

Resumen
MARTI S., C.E. REALINI, A. BACH, M. DEVANT

Evento: Internacional
Descripción: Joint Annual Meeting, ADSA, PSA, AMPA, CSAS, ASAS. 2010
Ciudad: Denver, Colorado, USA
Año del evento: 2010
Palabras clave: beef quality Vitamin A Marbling Holstein
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición y Calidad de Carne
Medio de divulgación: Papel

Effect of microwave heating and marination on colour and tenderness of Semimembranosus and Semitendinosus muscles from Friesian mature cows (2010)

Completo
C.E. REALINI, M. PÉREZ-JUAN, A. KONDJOYAN

Evento: Internacional
Descripción: 56th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Jeju Island, South Korea
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Proceedings of the 56th ICoMST. Session E, E033. Short Communication 4 p.
Palabras clave: beef quality microwave
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción
Medio de divulgación: Papel

Efecto del marinado en el calentamiento y las pérdidas por cocción en horno microondas de músculo Semitendinoso de vaca (2010)

Completo
M. PÉREZ-JUAN, C.E. REALINI, P. PICOUET, A. KONDJOYAN

Evento: Internacional
Descripción: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad: Logroño, España

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: Proceedings CESIA. Short Communication 4 p.

Palabras clave: beef quality microwave

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Cocción

Medio de divulgación: Papel

High pressure and freezing temperature effect on quality and microbial inactivation of pork carpaccio (2009)

Completo

C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 55th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2009

Palabras clave: pork carpaccio high pressure freezing temperature

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carpaccio y alta presión

Determination of the temperature gradient and cooking loss during microwave heating of beef roasts using a domestic oven (2009)

Completo

C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 55th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2009

Palabras clave: beef quality microwave

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y cocción con microwaves

Medio de divulgación: CD-Rom

Effect of Microwave Heating on Beef Roast Quality from Friesian Heifers and Cows (2009)

Completo

C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 55th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2009

Palabras clave: beef quality microwave

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y cocción con microwaves

Medio de divulgación: CD-Rom

Prediction of subcutaneous fatty acid composition from ham of CLA fed barrows and gilts using a NIRS Fiber Optic Probe (2009)

Completo

C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 55th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Copenhagen, Denmark

Año del evento: 2009

Palabras clave: fatty acids CLA NIRS fiber optic probe

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y composición de ácidos grasos

Medio de divulgación: CD-Rom

Consumer acceptability of pork enriched with CLA (2009)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: EAAP-60th Annual Meeting
Ciudad: Barcelona, España
Año del evento: 2009
Palabras clave: CLA consumer pork quality
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de cerdo y composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel

Development of pork carpaccio prepared from autochthonous mallorca pigs (2009)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: Second SAFE Consortium International Congress on Food Safety
Ciudad: Girona, España
Año del evento: 2009
Palabras clave: pork carpaccio high pressure
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carpaccio de cerdo y alta presión
Medio de divulgación: CD-Rom

Factores alimentarios que influyen sobre la calidad nutricional de la carne en ganado vacuno y porcino (2008)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: VII Jornadas FEDNA de especialización en nutrición animal. EXPOAVIGA
Ciudad: Barcelona, España
Año del evento: 2008
Palabras clave: fatty acids
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel

Effect of dietary conjugated linoleic acid on pork quality and fatty acid composition in Pietrain-sired pigs (2008)

Completo
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 54th International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Cape Town, South Africa
Año del evento: 2008
Palabras clave: fatty acids CLA pork quality
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto de la dieta y tiempo de alimentación sobre el desempeño animal y características de la canal de corderos cruza en confinamiento (2008)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: 31° Congreso Argentino de Producción Animal
Ciudad: San Luis, Argentina
Año del evento: 2008
Palabras clave: calidad de carne corderos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Dieta animal y calidad de carne de ovino

German consumers beef and lamb acceptability and meat choice depending on country of origin, diet and price (2008)

Completo
C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 54th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cape Town, South Africa

Año del evento: 2008

Palabras clave: conjoint analysis origin diet price

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Consumidores y análisis conjunto

Effects of pre-pubertal Burdizzo castration on performance, carcass characteristics and meat quality from young Holstein bulls fed high-concentrate diets (2008)

Completo
C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 54th International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Cape Town, South Africa

Año del evento: 2008

Palabras clave: beef quality Burdizzo castration

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y castración en vacuno

Effect of finishing diet on consumer acceptability of Uruguayan beef in the European market (2007)

Completo
C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 53rd International Congress of Meat Science and Technology

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Proceedings of the 53rd ICoMST

Página inicial: 573

Página final: 574

Palabras clave: beef quality consumers European market

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Consumidores

Medio de divulgación: Papel

Spanish consumers beef choice depending on country of origin, finishing diet and price by conjoint analysis (2007)

Completo
C.E. REALINI

Evento: Internacional

Descripción: 53rd International Congress of Meat Science and Technology

Ciudad: Beijing, China

Año del evento: 2007

Página inicial: 575

Página final: 576

Palabras clave: beef quality conjoint analysis

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno, análisis conjunto, consumidores

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la maduración sobre la aceptabilidad de la carne de animales Frisones evaluada por consumidores

españoles (2006)

Resumen expandido
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Nacional de Carne de Vacuno
Ciudad: Gijón, Asturias
Año del evento: 2006
Palabras clave: consumidores maduración
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

Effect of dietary fatty acid profile on pork carcass fat content and distribution (2006)

Resumen expandido
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 52nd International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Dublin, Ireland
Año del evento: 2006
Palabras clave: fatty acids
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel

Effect of nutrition on fatty acid profile and quality of pork in two genotypes (2006)

Resumen expandido
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 52nd International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Dublin, Ireland
Año del evento: 2006
Palabras clave: fatty acids
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos
Medio de divulgación: Papel

Effect of nutrition on carcass and pork quality in two genotypes (2006)

Resumen expandido
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: 52nd International Congress of Meat Science and Technology
Ciudad: Dublin, Ireland
Año del evento: 2006
Palabras clave: carcass
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Nutrición animal y calidad de canal y carne de porcino

Effect of winter stocker growth rate and finishing diet on beef rib composition, quality and palatability (2004)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: Animal Science Meeting. ASAS.
Ciudad: St. Louis, MO. USA
Año del evento: 2004
Palabras clave: rib composition
Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno
Medio de divulgación: Papel

Effect of forage vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef (2003)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: Animal Science Meeting. ASAS.
Ciudad: Mobile, AL. USA
Año del evento: 2003
Palabras clave: fatty acids antioxidants
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Effect of backgrounding growth rate and forage or concentrate finishing on beef quality (2003)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Internacional
Descripción: Animal Science Meeting. ASAS.
Ciudad: Phoenix, AZ. USA
Año del evento: 2003
Palabras clave: beef quality forage concentrate
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno
Medio de divulgación: Papel

Effect of forage vs. concentrate feeding with or without antioxidants on carcass characteristics, fatty acid composition, and quality of Uruguayan beef (2003)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: Reciprocal Meat Conference
Ciudad: Columbia, MO. USA.
Año del evento: 2003
Palabras clave: beef quality fatty acids antioxidants
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno
Medio de divulgación: Papel

Effect of postmortem vitamin C addition to ground beef from grass-fed or grain-fed sources on color and lipid stability during display at 4 degrees C (2002)

Resumen
C.E. REALINI

Evento: Nacional
Descripción: Reciprocal Meat Conference
Ciudad: East Lansing, MI. USA
Año del evento: 2002
Palabras clave: beef quality vitamin C
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno
Medio de divulgación: Papel

Effect of endophyte type on carcass traits, meat quality, and fatty acid composition of beef cattle grazing tall fescue (2002)

Resumen

C.E. REALINI

Evento: Nacional

Descripción: Animal Science Meeting,ASAS

Ciudad: Orlando, FL. USA.

Año del evento: 2002

Palabras clave: fatty acids endophyte

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Diet animal y calidad de carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel

Use of color and near-infrared reflectance analysis to predict Warner-Bratzler Beef Longissimus Tenderness (2001)

Resumen

C.E. REALINI

Evento: Nacional

Descripción: Animal Science Meeting, ASAS

Ciudad: Indianapolis, IN. USA

Año del evento: 2001

Palabras clave: NIRS beef tenderness

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / NIRS y terneza de la carne de vacuno

Medio de divulgación: Papel

Pubertad y crecimiento de lana en corderas Ideal bajo dos dotaciones en campo natural de Basalto (1996)

Completo

D. FERNÁNDEZ ABELLA, L. SURRACO, E. LOACES, C.E. REALINI, R. RODRÍGUEZ PALMA, S.S., N. VILLEGAS

Evento: Internacional

Descripción: Primer Congreso Uruguayo de Producción Animal

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1996

Palabras clave: pubertad lana pastura natural

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Cría Animal - Ovinos y Lanas

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Estudio de vida útil para la validación de un nuevo proceso de envasado de productos cárnicos frescos destinados a la exportación (2014)

Consultoría

C.E. REALINI, E. LLORET

País: España

Idioma: Español

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 22

Duración: 12 meses

Palabras clave: Vacuno Vida útil carne fresca

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Vida Útil

Estudio de la conservación de la gamba roja *Aristeus antennatus* (2014)

Consultoría

C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 18
Duración: 12 meses
Palabras clave: vida comercial gamba
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Marisco y Vida Útil

Estudio de conservación de especies de pescado según diferentes formatos de envasado y temperatura (2013)

Consultoría
C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 25
Duración: 3 meses
Palabras clave: calidad de pescado
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Pescado y Vida Útil

Optimización de la ternera de diferentes cortes de carne de vacuno a través de su maduración (2013)

Consultoría
C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 20
Duración: 4 meses
Palabras clave: maduración Vacuno ternera
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne y Maduración

Evaluación y mejora del bienestar animal durante la cría, transporte y sacrificio de terneros de engorde y su efecto sobre la calidad de canal y carne (2012)

Consultoría
A. VELARDE , C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Número de páginas: 112
Duración: 24 meses
Institución financiadora: CDTI-España
Palabras clave: calidad de carne Bienestar Animal transporte
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Bienestar Animal y Calidad de Carne

Clasificación de canales (2011)

Asesoramiento
M. GISPERT , M. FONT I FURNOLS , C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Número de páginas: 240
Duración: 24 meses
Institución financiadora: MARM - España

Palabras clave: carcass classification

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Clasificación de canales

Evaluación de los efectos de la castración sobre los índices productivos y la calidad de la carne de terneros frisonos alimentados con dietas ricas en concentrados (2011)

Asesoramiento

M. DEVANT , C.E. REALINI

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 90

Duración: 36 meses

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: Castración Burdizo

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Castración y

Calidad de Carne

Efecto de la deficiencia en vitamina A sobre la calidad de la canal y de la carne de terneros frisonos alimentados con dietas ricas en concentrados (2011)

Consultoría

M. DEVANT , C.E. REALINI

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 55

Duración: 24 meses

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: calidad de carne Vitamina A

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Vitamina A y

Calidad de carne

Desarrollo de un sistema de envasado para carne congelada (2010)

Consultoría

C.E. REALINI , F.S.

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 45

Duración: 12 meses

Institución financiadora: Empresa del sector cárnico

Palabras clave: Carne congelados envases

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

Efecto de dos alternativas genéticas distintas sobre la eficiencia productiva y sobre la calidad de la canal y de la carne de cerdo, en un sistema de producción ecológica (2010)

Asesoramiento

C.E. REALINI , M.A.O.

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 110

Duración: 24 meses

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: calidad de carne genética porcina

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Estudio sobre productos de IV y V gama a partir de carnes de vacuno con sello distintivo de calidad (2009)

Consultoría

C.E. REALINI , B.M.

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 60

Duración: 6 meses

Institución financiadora: INVAC

Palabras clave: productos cárnicos procesado

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Productos Cárnicos

Evaluación de genéticas y alternativos a los promotores del crecimiento (2009)

Asesoramiento

J.S. , M.F. , C.E. REALINI

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 180

Duración: 36 meses

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: calidad de carne genética promotores de crecimiento

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Producción de carne porcina cardiosaludable (2009)

Asesoramiento

J.A.G. , C.E. REALINI

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 280

Duración: 48 meses

Institución financiadora: CDTI-España

Palabras clave: ácidos grasos Porcino

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de carne

Tecnología Alimentaria en desarrollo de nuevos sistemas de envasado de carne fresca (2008)

Asesoramiento

C.E. REALINI , J. ARNAU

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 450

Duración: 48 meses

Institución financiadora: Empresa de Envasado

Palabras clave: envases

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

Caracterización instrumental de algunas propiedades de textura de la carne de vacuno con diferentes tiempos de maduración (2007)

Consultoría

D.G. , C.E. REALINI

País: España

Idioma: Español

Número de páginas: 30

Duración: 4 meses

Institución financiadora: Empresa cárnica

Palabras clave: maduración ternera

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de Carne

Análisis de la composición de los ácidos grasos del pienso y de la grasa intramuscular y subcutánea de la carne de vacuno (2006)

Consultoría
C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Número de páginas: 35
Duración: 6 meses
Institución financiadora: Empresa cárnica
Palabras clave: ácidos grasos Vacuno
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad nutricional de carne

Evaluación de la textura y de la estabilidad del color de la carne de vacuno con y sin maduración del producto (2006)

Consultoría
C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Número de páginas: 30
Duración: 4 meses
Institución financiadora: Empresa cárnica
Palabras clave: maduración caducidad
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Envasado

: Tipificación y mejora de las líneas genéticas UPB: investigación de un sistema de producción sostenible y mejora de las características nutricionales de la carne de cerdo (2006)

Asesoramiento
C.E. REALINI

País: España
Idioma: Español
Número de páginas: 110
Duración: 24 meses
Institución financiadora: CDTI-España
Palabras clave: Porcino genética
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Genética y Calidad de carne

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Economic efficiency of the use of bulls that manufacture meat breeds in the stall period (2014)

Kazajstán
JSC National Centre of Science and Technology Evaluation, Republic of Kazakhstan
Cantidad: Menos de 5

DICyT, Programa de Desarrollo Tecnológico (2006 / 2010)

Uruguay
DICyT, Programa de Desarrollo Tecnológico
Cantidad: Menos de 5

FPTA (2005 / 2009)

Uruguay
FPTA

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

Animal Production Science (2008 / 2010)

Cantidad: Menos de 5

Journal of Animal Science (2005 / 2009)

Cantidad: Menos de 5

REVISIONES

Packaging Technology and Science (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Archivos de Zootecnia (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Animal (2006 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Meat Science (2005 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

60th International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Revisiones

Uruguay

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria - Uruguay

From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference (2013)

Comité programa congreso

Francia

Arbitrado

Unión Europea

JURADO DE TESIS

La raza Gascona en España. Historia. Situación actual. Producción y calidad de la canal y carne. (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Zaragoza , España

Efecto de la composición de ácidos grasos de la dieta sobre la deposición de grasa y de ácidos grasos de los tejidos en porcino. (2008)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Strategies to improve beef quality from Holstein bulls fed high concentrate diets (2013)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona , España
Programa: Producción Animal
Nombre del orientado: Sonia Marti
País/Idioma: España, Catalán
Palabras Clave: Castration Carcass and Meat Quality Carcass composition
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

Characterization and genetic improvement in swine: research on sustainable production system and nutritional improvement of pork (2011)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona , España
Programa: Producción Animal
Nombre del orientado: Gemma Mas
País/Idioma: España, Catalán
Palabras Clave: fatty acids Carcass and Meat Quality Monogastric Nutrition
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality and Fatty Acid Composition

Management and feeding strategies in young Holstein bulls fed high concentrate diets (2008)

Tesis de doctorado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Autonoma de Barcelona , España
Programa: Producción Animal
Nombre del orientado: Núria Mach Casellas
País/Idioma: España, Catalán
Palabras Clave: Carcass and Meat Quality
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Carcass and Meat Quality

OTRAS

Caracterización físico-química de cinco músculos (Longissimus dorsi, Semimembranosus, Semitendinosus, Biceps femoris, Masseter) en porcino (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidade Estadual de Londrina , España
Nombre del orientado: Thales de Almeida Bitencourt Cardoso
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: España, Inglés
Palabras Clave: Longissimus dorsi Semimebranosus Masseter Semitendinosus Biceps femoris
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y perfil de músculos

Producción de carne fresca porcina enriquecida con ácido linoleico conjugado (2009)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat de Girona , España
Nombre del orientado: Jordi Vilà
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: España, Catalán
Palabras Clave: CLA
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de porcino y composición de ácidos grasos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Impacto del análisis sensorial y de la información sobre las preferencias de los consumidores hacia la carne de vacuno enriquecida con ácidos grasos polinsaturados (2014)

Tesis de doctorado

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Politècnica de Catalunya , España

Programa: Ingeniería Agro-alimentaria y Biotecnología

Nombre del orientado: Yasmina Baba el Mokhtari

País/Idioma: España, Catalán

Palabras Clave: beef Consumer Preferences Consumer Liking

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Beef Liking and Consumer Preferences

GRADO

Efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero. (2015)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR , Uruguay

Programa: Médico Veterinario

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Selen Huss

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: corderos vida comercial selenio

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne ovina

Efecto del suministro de Selenio intramuscular sobre la calidad y la vida comercial de la carne de cordero. (2015)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR , Uruguay

Programa: Médico Veterinario

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Carolina de los Santos

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: corderos vida comercial selenio

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne ovina

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Make a difference award (2004)

(Internacional)

Cargill Meat Solutions, USA

Primer lugar en la competencia de estudiantes graduados en la conferencia ASAS (2003)

(Nacional)

ASAS, USA

Segundo lugar en la competencia de estudiantes graduados en Reciprocal Meat Conference (2003)

(Nacional)

AMSA, USA

Master of Applied Science with First Class Honours (1998)

(Nacional)
Massey University

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Training Session Program: Beef Meat Technologies (2009)

Seminario
Training Session Program: Beef Meat Technologies, Tenderness Development and Valorization Factors
Polonia
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: ADIV, Francia
Palabras Clave: beef quality
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

FIMA ganadera, Zaragoza (2009)

Otra
Presentación proyecto europeo Interreg-OTRAC
España
Tipo de participación: Expositor oral
Palabras Clave: beef quality
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno

Jornada técnica dirigida al Core Team del proyecto europeo ProSafeBeef (2008)

Encuentro
National programs concerning the bovine meat sector in Spain. Spanish beef industry: overview. Technology transfer in the Spanish beef sector
España
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: IRTA
Palabras Clave: Spanish beef industry National programs
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Sector industrial de la carne vacuna en España y programas nacionales del sector

VII Jornadas FEDNA de especialización en nutrición animal. EXPOAVIGA (2008)

Simposio
Factores alimentarios que influyen sobre la calidad nutricional de la carne en ganado vacuno y porcino
España
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal
Palabras Clave: ácidos grasos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y composición de ácidos grasos

VIII Jornada de la Vedella de Girona (2008)

Simposio
Preferencias de los consumidores europeos en relación a la carne de vacuno en función de su origen, alimentación y precio
España
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: JARC
Palabras Clave: consumidores precio alimentación origen

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y estudio de consumidores

Jornada técnica de demostración dirigida a PYMEs del sector industrial europeo de la carne de vacuno. Proyecto Europeo ProSafeBeef (2008)

Simposio

New technologies for meat and meat product processing. High Hydrostatic Pressure

España

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: IRTA

Palabras Clave: high hydrostatic pressure

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne y alta presión

4to. Congreso Nacional de la Carne (2008)

Congreso

Desarrollo de la Calidad y la Seguridad Alimentaria a través de la Investigación e Innovación

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: IRTA

Palabras Clave: calidad seguridad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad y seguridad alimentaria. Investigación e innovación

Seminario del proyecto INIA-AECID. Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación con la salud humana (2007)

Seminario

Paneles de consumidores de bovino y ovino en Reino Unido, Alemania, Francia y España

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: INIA

Palabras Clave: european consumers

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de carne de vacuno y estudio de consumidores

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

La raza Gascona en España (2012)

Candidato: Ana Guerrero Barrado

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

C.E. REALINI

Producción Animal y Ciencia de los Alimentos / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución

Extranjera / Universidad de Zaragoza / España

País: España

Idioma: Español

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	108
Artículos publicados en revistas científicas	55
Completo	55
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	47
Libros y Capítulos	3
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	2

Documentos de trabajo	2
Completo	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	18
Trabajos técnicos	18
EVALUACIONES	13
Evaluación de proyectos	3
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	6
Jurado de tesis	2
FORMACIÓN RRHH	8
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	5
Tesis de doctorado	3
Otras tutorías/orientaciones	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	3
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	2