

MARINA VILLALÓN MIR

Grupo de Investigación: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (Cod.: AGR279)

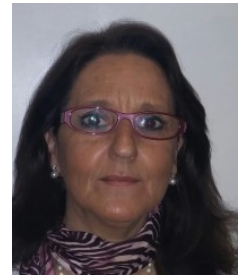
Departamento: Universidad de Granada. Nutrición y Bromatología

Código ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-4114-7984>

RG: https://www.researchgate.net/profile/M_Villalon-Mir

Correo electrónico: marinavi@ugr.es

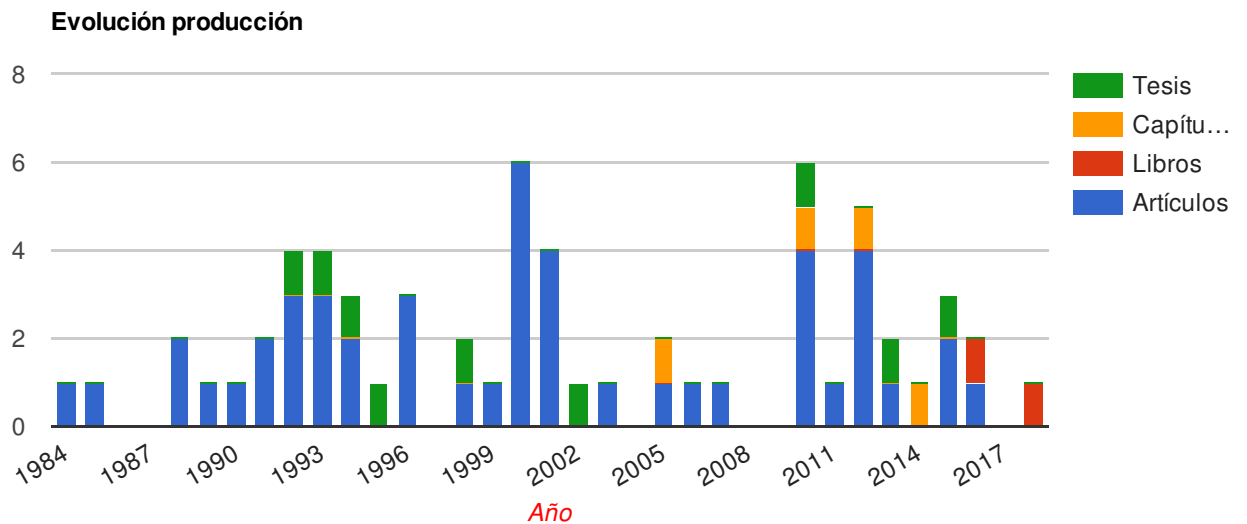
Código: 28130



Ficha del Directorio

Producción 63

Artículos (48) Libros (2) Capítulos de Libros (4) Tesis dirigidas (9)



Proyectos dirigidos 0

Proyectos (0) Contratos (0) Convenios (0)

Actividades 0

Título publicación	Fuente	Tipo	Fecha
Consejo nutricional y calidad de la dieta en la menopausia. salud y farmacia	Editorial académica española	Libros	2018
Evaluation of nutrire (r): an on-line tool for carrying out evaluation studies to assess nutritional status	Ars pharmaceutica	Articulo	2016
Tratado de higiene y seguridad alimentaria en restauracion	Editorial tecnica avicam	Libros	2016
Calidad de aceite de oliva producido en almanzaras sin autocontrol en marruecos	Universidad de granada	Tesis doctoral	2015
Microbiological characterization of picholine variety olives and analysis of olive oil produced in traditional oil mills in morocco	Cyta - journal of food	Articulo	2015
Phenols and the antioxidant capacity of mediterranean vegetables prepared with extra virgin olive oil using different domestic cooking techniques	Food chemistry	Articulo	2015
Influencia que tiene sobre la calidad de vida de ancianos institucionalizados ,la implantacion de unas guias de practicas correctas de higiene	Investigación en salud y envejecimiento. volumen i	Capítulo de libro	2014
Extra virgin olive oil (evoo) consumption and antioxidant status in healthy institutionalized elderly humans	Archives of gerontology and geriatrics	Articulo	2013
Influencia de las técnicas culinarias sobre el contenido de polifenoles y capacidad antioxidante de hortalizas de la dieta mediterranea	Facultad de farmacia. universida de granada	Tesis doctoral	2013
Alterations in picual extra virgin olive oils under different storage conditions	European journal of lipid science and technology	Articulo	2012
Alterations in picual spanish extra virgin olive oils under different storage conditions	European journal of lipid science and technology	Articulo	2012
La oficina de farmacia: una herramienta para conocer el grado de adherencia a la dieta mediterránea de la población	Ars pharmaceutica	Articulo	2012
La oficina de farmacia: una herramienta para conocer el grado de adherencia a la dieta mediterránea de la población	Ars pharmaceutica	Articulo	2012
Planificación del estudio de viabilidad en ciencia y tecnologia de los alimentos. coordinación de actividades multidisciplinares académicamente dirigidas	Innovación docente y buenas practicas en la universidad de granada	Capítulo de libro	2012
The influence of domestic culinary processes on the trolox equivalent antioxidant capacity of green tea infusions	Journal of food composition and analysis	Articulo	2011
Calidad de vida y prevención en la salud en un grupo de población de personas mayores en la región de murcia.	Universidad de granada. facultad de farmacia	Tesis doctoral	2010
Evolución de los parámetros corporales de una población de obesos sometidos a una intervención con dieta hipocalórica y educación nutricional	Ars pharmaceutica	Articulo	2010
Perfil del farmacéutico en el ámbito de la nutrición a nivel europeo	Ars pharmaceutica	Articulo	2010
The influence of culinary processes on the polyphenolic content and antioxidant capacity of green tea	Journal of food composition and analysis	Articulo	2010
Trarado de nutricion .tomo ii.capitulo 25.higiene de los alimentos	Tratado de nutricion	Capítulo de libro	2010
Variación en el contenido de compuestos fitoquímicos presentes en alimentos típicos de la dieta mediterranea según la técnica culinaria empleada	Ars pharmaceutica	Articulo	2010
New perspectives in the freezing of fresh raw meat products in the catering industry	Food control	Articulo	2007
La calidad higiénica de los productos cuarta gama y su relación con el sistema de envasado.	Alimentaria	Articulo	2006
Detección de fraudes en whisky y ron mediante pruebas fisico-químicas establecidas en la legislación	@limentech	Articulo	2005
	Tratado de nutrición vol		

Higiene de los alimentos	Manual de nutrición. Vol. ii: composición y calidad nutritiva de los alimentos	Capítulo de libro	2005
Determination of gallic acid in comercial brandies using high performance liquid chromatography	Ciencia y tecnología alimentaria	Artículo	2003
Sistemas para la detección de fraudes en bebidas alcohólicas destiladas y envejecidas	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	2002
Cambios que sufren los parámetros físico-químicos de los vinos sobretablas sometidos a una técnica de envejecimiento acelerado en madera de roble.	Alimentación, equipos y tecnología	Artículo	2001
Estudio de los parámetros físico-químicos de los vinos olorosos con denominación de origen jerez-xeres-sherry.	Alimentación, equipos y tecnología	Artículo	2001
Factores que condicionan la presencia de cumarinas en bebidas alcohólicas envejecidas en barril de roble.	Alimentaria	Artículo	2001
Study of vanillin, syringaldehyde and gallic acid content in oak wood and wine spirit mixtures: influence of heat treatment and chip size.	Journal of wine research	Artículo	2001
Caracterización de compuestos fenólicos por hplc en vinos olorosos comerciales de jerez-xeres-sherry.	Alimentaria	Artículo	2000
Comparación entre los parámetros físico-químicos de los vinos sometidos a una técnica de envejecimiento acelerado y los de vinos olorosos comerciales.	Alimentación, equipos y tecnología	Artículo	2000
Comparison of methods for determining coumarins in distilled beverages.	Food chemistry	Artículo	2000
Determinación de ácido galico en brandies comerciales mediante cromatografía líquida de alta eficacia.	Ciencia y tecnología alimentaria	Artículo	2000
Estudio de la influencia del sistema de crianza sobre los principales parámetros físico-químicos en brandies comerciales.	Alimentaria	Artículo	2000
Standardisation of the chromatic characteristics of sobretablas wine macerates obtained by an accelerated ageing technique using heating and oak shavings	Food chemistry	Artículo	2000
Evolucion en el contenido de aldehidos furanicos presentes en destilados de vino envejecidos en barriles de roble: ajuste por regresion no lineal	Ars pharmaceutica	Artículo	1999
Determinacion de cumarinas en bebidas alcoholicas añejadas en barriles de roble y su incidencia como marcadores de envejecimiento	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	1998
Exhaustion techniques in the selection and description of phenolic compounds in jerez wine extracts obtained by an accelerated aging technique	Journal of agricultural and food chemistry	Artículo	1998
Influence of wood heat treatment, temperature and maceration time on vanillin, syringaldehyde, and gallic acid contents in oak wood and wine spirit mixtures	American journal of enology and viticulture	Artículo	1996
The influence of added caramel on furanic aldehyde content of matured brandies	Food chemistry	Artículo	1996
The influence of ageing factors on the furanic aldehyde contents of matured brandies: ageing markers	Journal of agricultural and food chemistry	Artículo	1996
Influencia del envejecimiento acelerado sobre el contenido polifenolico en vinos sometidos a crianza oxidativa	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	1995
Analyse sensorielle des vins élaborés dans la région espagnole de la alpujarra contraviesa	Journal international des sciences de la vigne et du vin	Artículo	1994
El envejecimiento artificial de aguardientes como nueva alternativa al proceso clásico en barril de roble	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	1994
Quelques composants volatils des vins de la région de l'Alpujarra contraviesa (Espagne)	Journal international des sciences de la vigne et	Artículo	1994

	du vin		
Determinacion de furfural y 5-hidroximetilfurfural en aguardientes de vino y su relación con el proceso de envejecimiento en roble	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	1993
Determinacion de iones metalicos en vinos de la comarca granadina de la alpujarra contraviesa por espectrofotometria de absorcion atomica	Alimentaria	Articulo	1993
Determination by high-performance liquid-chromatography of organic-acids in spanish rose wines from the alpujarra-contraviesa region of granada	Journal of liquid chromatography	Articulo	1993
La nutrición de la población escolar en granada	Nutrición clínica y dietética hospitalaria	Articulo	1993
Estudio de los caracteres analíticos que determinan la calidad en los vinos de la alpujarra granadina	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	1992
High performace liquid chromatography determination of furanic compounds in commercial brandies and caramels	Journal of liquid chromatography	Articulo	1992
Influencia del sistema de maduración en la calidad de los brandies: envejecimiento por soleras, envejecimiento tradicional	Ars pharmaceutica	Articulo	1992
Papel que desempeña el furfural y 5-hidroximetilfurfural en el proceso de envejecimiento de los aguardientes en barricas de roble	Ars pharmaceutica	Articulo	1992
Influence du processus d'élaboration sur les caractéristiques gustatives de quelques liqueurs commerciales	Journal international des sciences de la vigne et du vin	Articulo	1991
The influence of oak on the furanic aldehyde contents of distillates subjected to aging	Journal of liquid chromatography	Articulo	1991
Caractères analytiques des vins de l'appellation espagnole de la contraviesa	Connaissance de la vigne et du vin	Articulo	1990
La reglamentación española del ron y sus perspectivas	Ars pharmaceutica	Articulo	1989
Contribución al estudio analítico de los constituyentes del ron.	Ars pharmaceutica	Articulo	1988
Etude des constituants des rhums par chromatographie en phase gazeuse: contrôle de qualité.	Analisis	Articulo	1988
Estudio por cromatografía en fase gaseosa de alcoholes, aldehidos, esterés y componentes esenciales que integran una muestra de ginebra preparada con bayas identificadas procedentes de juniperus communis.	Ars pharmaceutica	Articulo	1985
Estudio comparativo por cromatografía en fase gaseosa de los alcoholes, aldehidos, esterés y componentes esenciales que integran una ginebra tipo con los de otras ginebras comerciales.	Anales de bromatología	Articulo	1984

	Titulo proyecto	Tipo	Inicio	Fin
--	-----------------	------	--------	-----

Actividades 0

Titulo actividad	Fuente	Tipo	Fecha
------------------	--------	------	-------

Colaboradores

- HERMINIA LÓPEZ GARCÍA DE LA SERRANA (46)
- JOSÉ JAVIER QUESADA GRANADOS (22)
- MANUEL OLALLA HERRERA (16)
- CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ (12)
- RAFAEL GIMÉNEZ MARTÍNEZ (10)
- MIGUEL NAVARRO ALARCÓN (4)
- ROSA MARÍA BLANCA HERRERA (4)
- BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ (3)
- EDUARDO JESÚS GUERRA HERNÁNDEZ (3)
- FERNANDO MARTÍNEZ MARTÍNEZ (3)
- JOSÉ JOAQUÍN MUROS MOLINA (3)
- M^a DOLORES RUIZ LÓPEZ (3)
- JOSÉ ANGEL RUFIAN HENARES (2)
- REYES ARTACHO MARTÍN-LAGOS (2)
- ANTONIO MARIA GUADIX ESCOBAR (1)
- ANTONIO MARTINEZ FERREZ (1)
- Ana Isabel Rodríguez Rejón (1)
- FATIMA OLEA SERRANO (1)
- JOSE MARIA VICARIA RIVILLAS (1)
- MIGUEL GARCÍA ROMÁN (1)
- RAFAEL BAILON MORENO (1)
- ROSA MARIA GARCÍA ESTEPA (1)