

# RAFAEL GIMÉNEZ MARTÍNEZ

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

Departamento: Universidad de Granada. Nutrición y Bromatología

Código ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-3640-0738>

Correo electrónico: [rafaelg@ugr.es](mailto:rafaelg@ugr.es)

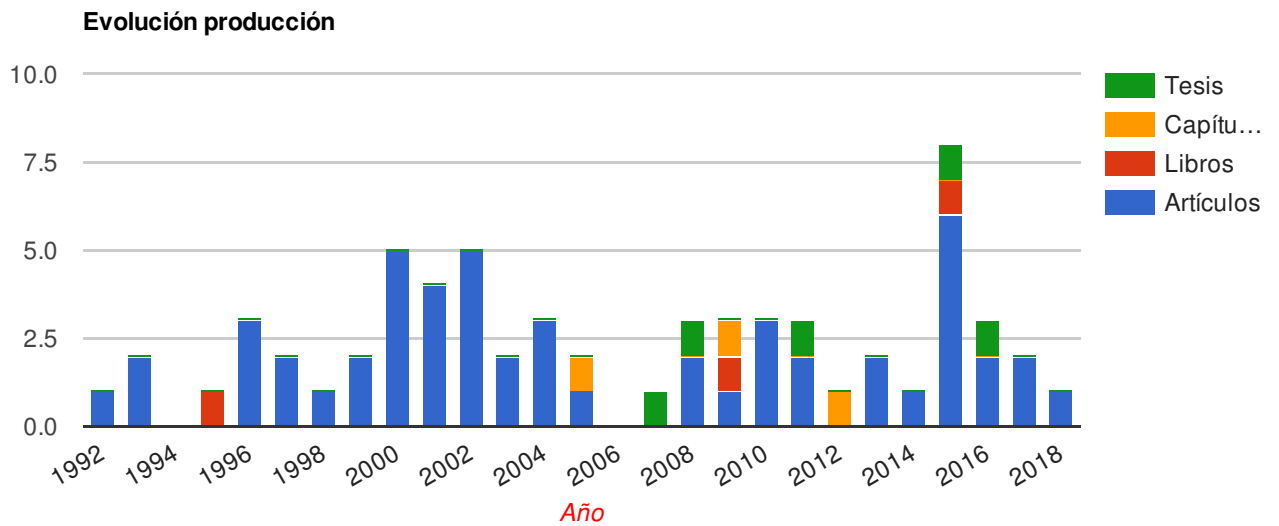
Código: 28134



Ficha del Directorio

## Producción 64

Artículos (53) Libros (3) Capítulos de Libros (3) Tesis dirigidas (5)



## Proyectos dirigidos 0

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

## Actividades 0

Titulo publicación	Fuente	Tipo	Fecha
Effect of brewing time and temperature on antioxidant capacity and phenols of white tea: relationship with sensory properties	Food chemistry	Articulo	2018
Antioxidant, ace-inhibitory and antimicrobial activity of fermented goat milk: activity and physicochemical properties relationship of the peptide components	Food & function	Articulo	2017
Antioxidant, ace-inhibitory and antimicrobial activity of fermented goat milk: activity and physicochemical property relationship of the peptide components	Food & function	Articulo	2017
Caracterización, capacidad antioxidante y perfil fenolico de frutas subtropicales producidas y comercializadas en la costa de granada-málaga	Universidad de granada. facultad de farmacia	Tesis doctoral	2016
Combination of analytical and chemometric methods as a useful tool for the characterization of extra virgin argan oil and other edible virgin oils. role of polyphenols and tocopherols	Journal of aoac international	Articulo	2016
Doble carga de malnutrición en escolares urbanos y rurales de guatemala	Nutrición hospitalaria	Articulo	2016
A pilot duplicate study on manganese, selenium and chromium intakes in institutionalised children and adolescents from guatemala	British journal of nutrition	Articulo	2015
Design and development of a fermented goat milk as functional food focusing on bioactive peptides	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	2015
Does lactobacillus plantarum or ultrafiltration process improve ca, mg, zn and p bioavailability from fermented goats' milk?	Food chemistry	Articulo	2015
Influence of milk ultrafiltration on ca, mg, zn and p levels in fermented goats' milk	Small ruminant research	Articulo	2015
Phenolic compounds and antioxidant activity of spanish commercial grape juices	Journal of food composition and analysis	Articulo	2015
Physicochemical, nutritional, and organoleptic characterization of a skimmed goat milk fermented with the probiotic strain lactobacillus plantarum c4.	Food chemistry	Articulo	2015
Proyecto pid 12-132. titulación conjunta de grado en nutrición humana y dietética y ciencia y tecnología de los alimentos	Ediciones sider sc	Libros	2015
Ultrafiltration of skimmed goat milk increases its nutritional value by concentrating non-fat solids such as proteins, ca, p, mg, and zn	Journal of dairy science	Articulo	2015
Characterization of fatty acid profile of argan oil and other edible vegetable oils by gas chromatography and discriminant analysis	Journal of chemistry	Articulo	2014
The probiotic bacterial strain lactobacillus fermentum d3 increases in vitro the bioavailability of ca, p and zn, in fermented goat milk	Biological trace element research	Articulo	2013
The probiotic bacterial strain lactobacillus fermentum d3 increases in vitro the bioavailability of ca, p and zn in fermented goat milk		Articulo	2013
Planificación del estudio de viabilidad en ciencia y tecnología de los alimentos. coordinación de actividades multidisciplinares académicamente dirigidas	Innovación docente y buenas practicas en la universidad de granada	Capítulo de libro	2012
Determination of polyphenols, tocopherols, and antioxidant capacity in virgin argan oil (argania spinosa, skeels)	European journal of lipid science and technology	Articulo	2011
Estudio de micronutrientes y calidad de vida en pacientes sometidos a cirugía bariátrica con técnicas malabsortivas	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	2011
Levels of se, zn, mg and ca in commercial goat and cow milk fermented products: relationship with their chemical composition and probiotic starter culture	Food chemistry	Articulo	2011
Does bariatric surgery improve the patient's quality of life?	Nutrición hospitalaria	Articulo	2010
Perfil del farmacéutico en el ámbito de la nutrición a nivel europeo	Ars pharmaceutica	Articulo	2010
¿la cirugía bariátrica mejora sensiblemente la calidad de vida del	Nutrición hospitalaria	Articulo	2010

paciente?	nutrición hospitalaria	Artículo	2010
Estudios realizados en la universidad de granada sobre los aspectos saludables del té verde. anexos	El gran libro del te verde	Capítulo de libro	2009
Importancia nutricional, económica y cultural del aceite de argán (argania spinosa)	Fundación euroárabe de estudios	Libros	2009
Nitrogen fractions of andalusian goat milk compared to similar types of commercial milk	Food chemistry	Articulo	2009
Determinación de lactosa, galactosa y ácido láctico en leche cruda, comercial y leches fermentadas de cabra	Alimentaria	Articulo	2008
Metal content and physicochemical parameters used as quality criteria in virgin argan oil: influence of the extraction method	Journal of agricultural and food chemistry	Articulo	2008
Parametros de calidad y componentes con interes nutricional del aceite de argan (argania spinosa)	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	2008
Estudio de los indices e calidad en aceites de oliva de la provincia de granada	Universidad de granada. nutrición y bromatología	Tesis doctoral	2007
Café, té, cacao y productos derivados	Tratado de nutrición	Capítulo de libro	2005
Hábitos alimentarios de la población anciana en la ciudad de guadix	Nutrición clínica y dietética hospitalaria	Articulo	2005
Acidos grasos: importancia en el cancer colorrectal	Nutrición clínica y dietética hospitalaria	Articulo	2004
Importancia biológica de las grasas en la alimentación humana	Nutrición clínica y dietética hospitalaria	Articulo	2004
Nutritional study of copper and zinc in grapes and commercial grape juices from spain	Journal of agricultural and food chemistry	Articulo	2004
Determination of tea components with antioxidant activity	Journal of agricultural and food chemistry	Articulo	2003
Mineral content in legumes and nuts: contribution to the spanish dietary intake.	Science of the total environment	Articulo	2003
Ascorbic acid in diet supplements: loss in the manufacturing process and storage	International journal of food sciences and nutrition	Articulo	2002
Determination of zinc levels in waters from southeastern spain by electrothermal atomic absorption spectrometry: relationship with industrial activity	Water research	Articulo	2002
Identificación y cuantificación de la lactona de roble en destilados de aguardiente de caña de azúcar.	Alimentaria	Articulo	2002
Influence of ph and industrial activity on total zinc concentrations in agricultural soils, sewage sludges, and beach sands: relationship with plant (saccharum officinarum) availability	Bulletin of environmental contamination and toxicology	Articulo	2002
Optimized determination of calcium in grape juice, wines, and other alcoholic beverages by atomic absorption spectrometry	Journal of aoac international	Articulo	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	Articulo	2001
Estudio de los parámetros físico-químicos de los vinos olorosos con denominación de origen jerez-xeres-sherry.	Alimentación, equipos y tecnología	Articulo	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	Articulo	2001
Zinc levels in foods from southeastern spain: relationship to daily dietary intake	Food additives and contaminants	Articulo	2001
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	Articulo	2000

Determinación de ácido galico en brandies comerciales mediante cromatografía líquida de alta eficacia.	Ciencia y tecnología alimentaria	Articulo	2000
Estudio de la influencia del sistema de crianza sobre los principales parámetros físico-químicos en brandies comerciales.	Alimentaria	Articulo	2000
Study of the influence of the ageing system on the main physicochemical parameters in commercial brandies	Alimentaria	Articulo	2000
Varietal differences in the methanol content of experimental wines	Italian journal of food science	Articulo	2000
Carcinoma oral y orofaríngeo avanzado (e iv). valoración y soporte nutricional	Revista española de cirugía oral y maxilofacial	Articulo	1999
Comportement agronomique et variabilité aromatique de vin de quelques clones de müller-thurgau dans le trentin (italie)	Rivista di viticoltura e di enologia	Articulo	1999
Polyphenols extracted from seeds and characteristics of red wines from trentino-italy	Rivista di viticoltura e di enologia	Articulo	1998
Efecto que el tratamiento termico de la madera ejerce sobre los parametros fisico-quimicos de los aguardientes con los que estan en contacto.	Alimentación, equipos y tecnología	Articulo	1997
Evolucion de los parametros fisico-quimicos en aguardientes macerados	Alimentaria	Articulo	1997
Caracterización cromática de los vinos elaborados en la comarca española de la alpujarra-contraviesa	Ars pharmaceutica	Articulo	1996
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	Articulo	1996
Nutrición enteral en los pacientes de cirugía maxilofacial (1989-1995).	Nutrición hospitalaria	Articulo	1996
El envejecimiento artificial de aguardientes como nueva alternativa al proceso clasico en barril de roble	Universidad de granada	Libros	1995
Control de puntos críticos en cocina hospitalaria	Anales de la academia de ciencias veterinarias de andalucía oriental	Articulo	1993
Simultaneous determination of vanillin and syringaldehyde using high-performance liquid-chromatography - application to static and soleras aged brandies	Journal of liquid chromatography	Articulo	1993
Influencia del sistema de maduración en la calidad de los brandies: envejecimiento por soleras, envejecimiento tradicional	Ars pharmaceutica	Articulo	1992

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

Actividades 0

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

## Colaboradores

- MANUEL OLALLA HERRERA (30)
- MIGUEL NAVARRO ALARCÓN (17)
- HERMINIA LÓPEZ GARCÍA DE LA SERRANA (13)
- M<sup>a</sup> DOLORES RUIZ LÓPEZ (12)
- MARINA VILLALÓN MIR (10)
- REYES ARTACHO MARTÍN-LAGOS (10)
- TRIANA BERGILLOS MECA (9)
- MIRIAM MORENO MONTORO (7)
- JOSÉ ANGEL RUFIAN HENARES (6)
- JOSÉ JAVIER QUESADA GRANADOS (6)
- CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ (4)
- OLGA MARTINEZ AUGUSTIN (4)
- PAULA RODRIGUEZ BOUZAS (3)
- ROSA MARÍA BLANCA HERRERA (3)
- EDUARDO JESÚS GUERRA HERNÁNDEZ (2)
- JOSE MARIA VICARIA RIVILLAS (2)
- JOSÉ JOAQUÍN MUROS MOLINA (2)
- AGUSTIN LASSERROT CUADRADO (1)
- ALFONSO RUIZ-BRAVO LOPEZ (1)
- ANTONIO MARIA GUADIX ESCOBAR (1)
- ANTONIO MARTINEZ FERREZ (1)
- BELÉN GARCÍA-VILLANOVA RUÍZ (1)
- MIGUEL GARCÍA ROMÁN (1)
- OSWALDO SOCORRO ABREU (1)
- RAFAEL BAILON MORENO (1)
- ROSA MARIA GARCÍA ESTEPA (1)
- SILVIA PASTORIZA DE LA CUEVA (1)
- Sergio Pérez Burillo (1)