

DATOS PERSONALES

Nombre: José Manuel Rodríguez Nogales

Correo electrónico: rjosem@iaf.uva.es

Teléfono: 979108478

Dirección Postal: Avda. Madrid, 44. 34071 Palencia

Organismo: Universidad de Valladolid

Escuela o Facultad: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Departamento: Ingeniería Agrícola y Forestal

Área de conocimiento: Tecnología de Alimentos

Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad

Formación académica

Titulación Superior: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (1995)

Doctorado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001)

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Biotecnología y tecnología enológica

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Como Investigador Principal

- Estudio químico y sensorial del potencial aromático de vinos blancos de la D.O. Rueda elaborados con levaduras autóctonas, levaduras comerciales y preparados enzimáticos extractores del aroma. Centro: E.T.S. de Ingeniería Agraria. Universidad de Valladolid. Referencia: VA01B06. Entidad financiadora: Junta de Castilla y León, 12.100 €. Duración: 2006- 2007.
- Evaluación agronómica y enológica de clones certificados de la variedad Verdejo para la elaboración de vino espumoso de calidad mediante el uso de levaduras microencapsuladas. Centro: Universidad de Valladolid. Entidad financiadora: Junta de Castilla y León, 12.400 €. Referencia: VA066A08. Duración: 2008-2009.
- Estudio de la conservación de la leche y los quesos frescos producidos en el Estado de Hidalgo mediante la activación del sistema lactoperoxidasa. Centro: Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México. Entidad financiadora: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Duración: 2004- 2005. Investigador Principal: José Manuel Rodríguez Nogales.

Como Participante

- Título del proyecto: Aplicación de medidas de la eficiencia fotosintética para estimar el potencial productivo y de calidad de los vinos en viñedos con diferente estado hídrico y nutricional. Centro: ETSIAA. Palencia. Universidad de Valladolid. Entidad financiadora: Programa de apoyo a proyectos de investigación cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Junta de Castilla y León. Referencia: VA013P17. Duración: 2017-2019. Dotación económica: 120.000 euros. Investigador Principal: Pedro Martín Peña.

- Título del proyecto: Gestión hídrica y agronómica del cultivo de la variedad Verdejo para mejorar su competitividad y su sostenibilidad productiva, cualitativa y medioambiental. Centro: ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid. Entidad financiadora: INIA. Referencia: RTA2014-00049-C05-01. Duración: 2015-2018. Dotación económica: 130.000 euros. Investigador Principal: Jesús Yuste Bombín.
- Título del proyecto: Adecuación agronómica del riego en la variedad blanca Verdejo para la producción de uva de calidad. Centro: ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid. Entidad financiadora: INIA. Referencia: RTA2011-00100-C05-02. Duración: 24-11-2011 a 24-11-2014. Investigador Principal: Jesús Yuste Bombín.
- Título del Proyecto: Selección y caracterización de levaduras vínicas autóctonas a partir de mostos y vinos de la D.O. Toro. Centro: Universidad de Salamanca. Universidad de Valladolid. Entidad financiadora: Fundación Vinos de Zamora, 18.000 €. Duración: 2008-2011. Investigador Principal: Isabel Revilla Martín y Nieves Rodríguez Cousiño.
- Título del Proyecto: Mejora del sistema de producción vitícola. Uso eficiente del riego y otras prácticas de cultivo. Título del Subproyecto: Estrategias de riego en Tempranillo y Cabernet Sauvignon para la mejora de la calidad de la uva en el valle del Duero. Centro: ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León). Universidad de Valladolid. Otros participantes: IVIA, ITAExtremadura, IMIDA. Entidad financiadora: INIA. Referencia: RTA2008-00037-C04-01. Duración: 2009-2011. Investigador Principal: Jesús Yuste Bombín (coordinador del subproyecto). Investigador Coordinador: Diego. S. Intrigliolo Molina.
- Título del Proyecto: Seguridad y trazabilidad de alimentos transgénicos. Centro: IFI (CSIC), UAH, UCM, UVA. Entidad financiadora: CICYT, 124.950 €. Referencia: AGL2005-05320-C02-01. Duración: 2005-2008. Investigador Principal: Aportación personal: Actividades de investigación.
- Título del Proyecto: Caracterización de variedades de maíz con técnicas cromatográficas y de espectrofotometría de masas. Aplicación de estas técnicas a la

detección de maíz transgénico. Centro: Facultad de Farmacia. Universidad de Alcalá. Entidad financiadora: Universidad de Alcalá-Comunidad de Madrid. Duración: 2006. Investigador Principal: María Concepción García.

- Título del Proyecto: Influencia del tipo de leche de oveja en la elaboración de queso Zamorano. Centro: E.T.S. de Zamora. Universidad de Salamanca. Entidad financiadora: Fundación Caja Rural de Zamora. Duración: Octubre de 2005 a Octubre de 2006. Investigador Principal: Ana María Vivar Quintana.
- Título del Proyecto: Caracterización de maltas y productos derivados, elaborados con variedades de cebada producidas en los Estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala. Centro: Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México. Entidad financiadora: PROMEP. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica (SESIC), México. (\$237.750) y Fundación Hidalgo Produce. México (\$407.000). Duración: 2003-2005. Investigador Principal: Alma Delia Román Gutiérrez.
- Título del Proyecto: Caracterización de maltas y productos derivados, elaborados con variedades de cebada producidas en los Estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala. Centro: Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México. Entidad financiadora: SIZA-CONACYT (México). \$371,006.00. Referencia: 2002-0802001. Duración: 2003-2004. Investigador Principal: Alma Delia Román Gutiérrez.
- Título del Proyecto: Estudio de la conservación de la leche y los quesos frescos producidos en el Estado de Hidalgo mediante la activación del sistema lactoperoxidasa. Centro: Centro de Investigaciones Químicas. Universidad del Estado de Hidalgo. México. Entidad financiadora: PROMEP. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica (SESIC), México. Duración: 2002- 2004. Investigador Principal: José Manuel Rodríguez Nogales.
- Título del Proyecto: Puesta a punto de métodos de electroforesis e isoelectroenfoque en geles de agarosa. Centro: Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos. Entidad financiadora: Art. 11-Universidad de Burgos y Hispanagar, S.A. Duración: 1998-1999. Investigador Principal: M. Dolores Busto Núñez.

- Título del Proyecto: Aplicación biotecnológica de las enzimas pectinolíticas. Estudio de los procesos de inducción e inmovilización de enzimas pectinolíticas microbianos y comerciales. Centro: Dpto. Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Burgos. Entidad financiadora: Universidad de Burgos. Duración: 1997-1998. Investigador Principal: M. Dolores Busto Núñez.

PUBLICACIONES

Artículos SCI

Autores: G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Effect of stressful malolactic fermentation conditions on the operational and chemical stability of silica-alginate encapsulated *Oenococcus oeni*.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.025

Revista: *Food Chemistry*

Año, volumen, páginas: 2019, 276, 643-651 (Available online 6 October 2018)

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 4.946. Posición de la revista: 7/133 (Q1).

Categoría: Food Science and Technology.

Autores: M. Vilanova, J.M. Rodríguez-Nogales, Josefina Vila-Crespo, J. Yuste.

Título: Influence of water regime on the yield components, must chemicals and wine volatiles of cv. Verdejo.

DOI: 10.1111/ajgw.12370

Revista: *Australian Journal of Grape and Wine Research*

Año, volumen, páginas: 2019, 25, 83-91 (First published: 28 October 2018)

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1).

Categoría: Horticulture

Autores: D. Orden, E. Fernández-Fernández, J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo

Título: Testing SensoGraph, a geometric approach for fast sensory evaluation.

DOI: 10.1016/j.foodqual.2018.09.005

Revista: *Food Quality and Preference*.

Año, volumen, páginas: 2019, 72:1-9 (Available online 15 September 2018)

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 3.652. Posición de la revista: 13/133 (Q1).

Categoría: Food Science and Technology.

Autores: G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales

Título: Malolactic fermentation induced by silica-alginate encapsulated *Oenococcus oeni* with different inoculation regimes DOI: 10.1111/ajgw.12377

Revista: *Australian Journal of Grape and Wine Research*

Año, volumen, páginas: 2018 (en prensa)

Índices de calidad: J JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1).
Categoría: Horticulture

Autores: G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Silica-alginate encapsulated bacteria to enhance malolactic fermentation performance in a stressful environment.

DOI: 10.1111/ajgw.12302

Revista: *Australian Journal of Grape and Wine Research*

Año, volumen, páginas: 23, 342–349, 2017

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 1.913. Posición de la revista: 5/37 (Q1).
Categoría: Horticulture.

Autores: G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Highly efficient malolactic fermentation of red wine using encapsulated bacteria in a robust biocomposite of silica-alginate.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jafc.2017.04.013>

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

Año, volumen, páginas: 2017, 65(25):5188-5197.

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 3.412. Posición de la revista: 18/133 (Q1).
Categoría: Food Science and Technology.

Autores: G. Simó, E. Fernández-Fernández, Josefina Vila-Crespo, Violeta Ruipérez, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Research progress in coating techniques of alginate gel polymer for cell encapsulation

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2017.04.013>

Revista: *Carbohydrate Polymers*

Año, volumen, páginas: 2017, 170, 1-14

Índices de calidad: JCR 2017. Índice de impacto: 5.158. Posición de la revista: 7/87 (Q1).
Categoría: Polymer Science.

Autores: D. Novoa-Díaz, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández J. Vila-Crespo, J. García-Álvarez, M.A. Amed, J.A. Chávez, A. Turó, M.J. García-Hernández, J. Salazar

Título: Ultrasonic monitoring of malolactic fermentation in red wines. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ultras.2014.04.004>

Revista: *Ultrasonics*

Año, volumen, páginas: 2014, 54, 1575-1580.

Índices de calidad: JCR 2013. Índice de impacto: 1.805. Posición de la revista: 8/30.
Categoría: Acoustics. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

Título: Analysis of Grape Proteins from Wines by Perfusion Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography. DOI: 10.1007/s12161-012-9532-1.

Revista: *Food Analytical Methods*.

Año, volumen, páginas: 2013, 6(4), 1234-1243.

Índices de calidad: JCR 2013. Índice de impacto: 1.802. Posición de la revista: 43/123.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 0 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

Título: Immobilization of *Oenococcus oeni* in Lentikats® to develop malolactic fermentation in wines.

Revista: *Biotechnology Progress*

Año, volumen, páginas: 2013, 29, 60-65.

Índices de calidad: JCR 2013. Índice de impacto: 1.883. Posición de la revista: 40/123.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

Título: Effect of the addition of beta-glucanases and commercial yeast preparations on the chemical and sensorial characteristics of traditional sparkling wine. DOI: 10.1007/s00217-012-1801-0

Revista: *European Journal of Food Research and Technology*

Año, volumen, páginas: 2012, 235, 729-744.

Índices de calidad: JCR 2012. Índice de impacto: 1.436. Posición de la revista: 52/124.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

Título: Antioxidant properties of sparkling wines produced with beta-glucanases and commercial yeast preparations. **DOI:** 10.1111/j.1750-3841.2012.02857.x

Revista: *Journal of Food Science*

Año, volumen, páginas: 2012, 77, 1005-1010.

Índices de calidad: JCR 2012. Índice de impacto: 1.775. Posición de la revista: 46/124.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: I. Revilla, J. M. Rodríguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

Título: Effects of somatic cells on the protein profile of hard ovine cheese produced from different breeds. **DOI:** 10.1017/S0022029911000458.

Revista: *Journal of Dairy Research*.

Año, volumen, páginas: 2011, 78, 279–286.

Índices de calidad: JCR 2011. Índice de impacto: 1.556. Posición de la revista: 11/55.
Categoría: Agriculture, Dairy and Animal Science. Citas: 3 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, M. Gómez.

Título: Development of a rapid method for the determination of the antioxidant capacity in cereal and legume milling products using the radical cation DMPD^{•+}. **DOI:** 10.1016/j.foodchem.2011.05.105

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2011, 129, 1800-1805.

Índices de calidad: JCR 2011. Índice de impacto: 3.655. Posición de la revista: 6/128.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. García, M. L. Marina.

Título: Improved methodology for the characterization of transgenic Bt-11 maize cultivars using RP-HPLC profiles of albumin, globulin, prolamin, and glutelin protein fractions and chemometric analysis. **DOI:** 10.1016/j.foodchem.2009.11.069

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2010, 120, 1229-1237.

Índices de calidad: JCR 2010. Índice de impacto: 3.458. Posición de la revista: 5/124.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 5 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo.

Título: Characterization and classification of Spanish Verdejo young white wines by volatile and sensory analysis with chemometric tools. **DOI:** 10.1002/jsfa.3674

Revista: *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

Año, volumen, páginas: 2009, 89, 1927-1935.

Índices de calidad: JCR 2019. Índice de impacto: 1.386. Posición de la revista: 6/45.
Categoría: Agriculture multidisciplinary. Citas: 15 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

Título: Ultrarapid quantitation of maize proteins by perfusion and monolithic reversed-phase high-performance liquid chromatography. **DOI:** 10.1021/jf803651q

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

Año, volumen, páginas: 2009, 57, 3014-3021.

Índices de calidad: JCR 2009. Índice de impacto: 2.469. Posición de la revista: 10/118.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 1 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: I. Revilla, J. M. Rodriguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

Título: Effect of somatic cell counts on ewes' milk protein profile and cheese-making properties in different sheep breeds reared in Spain. **DOI:** 10.1017/S0022029909004002

Revista: *Journal of Dairy Research*.

Año, volumen, páginas: 2009, 76, 210-215.

Índices de calidad: JCR 2009. Índice de impacto: 1.343. Posición de la revista: 42/118.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 5 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

Título: Estimation of the percentage of transgenic Bt maize in maize flour mixtures using perfusion and monolithic reversed-phase high performance liquid chromatography and chemometric tools.

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2008, 111, 483-489.

Índices de calidad: JCR 2012. Índice de impacto: 1.775. Posición de la revista: 46/124.
Categoría: Food Science and Technology. Citas: 2 (a fecha 17/12/14 en Web of Science).

Autores: F. Ronda, J.M.Rodríguez-Nogales, D. Sancho, B. Oliete, M. Gómez.

Título: Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat.

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2008, 108, 287-296.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

Título: Pectin hydrolysis in a free enzyme membrane reactor: an approach to the wine and juice clarification.

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2008, 107, 112-119.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina.

Título: Characterization of protein fractions from Bt-transgenic and non-transgenic maize varieties using perfusion and monolithic RP-HPLC. Maize differentiation by multivariate analysis.

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2007, 55, 3835-3842.

Autores: J.M. Rodriguez Nogales, I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana.

Título: Influence of somatic cell counts and breed on capillary electrophoresis profiles of ewe's milk: a chemometric study.

Revista: *Journal of Dairy Science*.

Año, volumen, páginas: 2007; 90, 3187-3196.

Autores: I. Revilla, J. M. Rodriguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana.

Título: Proteolysis and texture of hard ewe's cheese during ripening as affected by somatic cell counts.

Revista: *Journal of Dairy Research*.

Año, volumen, páginas: 2007, 74, 127-136.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

Título: Experimental design and response surface modelling applied for the optimisation of pectin hydrolysis by enzymes from *A .niger* CECT 2088.

Revista: *Food Chemistry*

Año, volumen, páginas: 2007, 101, 634-642.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, F. Vázquez.

Título: Application of electrophoretic and chemometric analysis to predict the bovine, ovine and caprine milk percentages in Panela cheese, an unripened cheese.

Revista: *Food Control*.

Año, volumen, páginas: 2007, 18, 580-586.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia and M. L. Marina.

Título: Analysis of European and North American Maize inbred and hybrid lines by monolithic and perfusion reversed-phase high-performance chromatography and multivariate analysis.

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2006, 54, 8702-8709.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales.

Título: Approach to the quantification of milk mixtures by partial least-squares, principal component and multiple linear regression techniques.

Revista: *Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2006, 98. 782-789.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia, M. L. Marina.

Título: High-perfomance liquid chromatography and capillary electrophoresis for the analysis of maize proteins.

Revista: *Journal of Separation Science*.

Año, volumen, páginas: 2006, 29, 197-210.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia, M. L. Marina.

Título: Monolithic supports for the characterization of commercial maize products based on their chromatographic profile. Application of experimental design and classification techniques.

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

Año, volumen, páginas: 2006, 54, 1173-1179.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, M. C. Garcia and M. L. Marina.

Título: Development of a perfusion reversed-phase high performance liquid chromatography method for the characterisation of maize products using multivariate analysis.

Revista: *Journal of Chromatography A*.

Año, volumen, páginas: 2006, 1104, 91-99.

19. Autores: J.M. Rodriguez-Nogales.

Título: Enhancement of transglutaminase-induced protein cross-linking by preheat treatment of cow's milk: a statistical approach.

Revista: *International Dairy Journal*.

Año, volumen, páginas: 2006, 16, 26-32.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales, A. Delgadillo López.

Título: A novel approach to develop α -galactosidase entrapped in liposomes in order to prevent and immediate hydrolysis of lactose in milk.

Revista: *International Dairy Journal*.

Año, volumen, páginas: 2006, 16, 354-360.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales.

Título: Effect of preheat treatment on the transglutaminase-catalyzed cross-linking of goat milk proteins.

Revista: *Process biochemistry*.

Año, volumen, páginas: 2006, 41, 430-437.

Autores: J.M. Rodriguez-Nogales

Título: Enzymatic cross-linking of ewe's milk proteins by transglutaminase.

Revista: *European Food Research and Technology*.

Año, volumen, páginas: 2005, 221, 692-699.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

Título: Operation stability and kinetic study of a membrane reactor with pectinases from *Aspergillus niger* CECT 2088.

Revista: *Journal of Food Science*.

Año, volumen, páginas: 2005, 70, 104-108.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, A. Delgadillo.

Título: Stability and catalytic kinetics of microencapsulated beta-galactosidase in liposomes prepared by the dehydration-rehydration method.

Revista: *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*.

Año, volumen, páginas: 2005, 33, 15-21.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Roura, E. Contreras.

Título: Biosynthesis of ethyl butyrate using immobilized lipase: a statistical approach

Revista: *Process Biochemistry*.

Año, volumen, páginas: 2005, 40, 63-68.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Kinetic behavior and stability of glucose oxidase entrapped in liposomes.

Revista: *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*.

Año, volumen, páginas: 2004, 79:72-78.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales; M Perez-Mateos, MD Busto.

Título: Application of experimental design to the formulation of glucose oxidase encapsulation by liposomes.

Revista: *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*.

Año, volumen, páginas: 2004, 79:700-705.

Autores: N. Ortega, S. de Diego, J.M. Rodríguez-Nogales, M. Perez-Mateos, M.D. Busto.

Título: Kinetic behaviour and thermal inactivation of pectinlyase used in food processing.

Revista: *International Journal of Food Science and Technology*.

Año, volumen, páginas: 2004, 39, 631-639.

Otros artículos

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Estrategias biotecnológicas para mejorar la gestión de la fermentación maloláctica en vinos.

Revista: Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León

Año, volumen, páginas: Nº 65, Mayo, 2018.

ISBN:1886-4716

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández.

Título: Mejora del proceso de crianza del vino espumoso Verdejo. Uso de α -glucanasas y derivados de levaduras.

Revista: *La Semana Vitivinícola*

Año, volumen, páginas: Nº: 3464, 13 de febrero de 2016.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, I. Revilla, AM. Vivar-Quintana.

Título: Experimental design applied for the simultaneous analysis of whey proteins and caseins of binary and ternary milk mixtures by capillary electrophoresis

Revista: *Journal of Capillary Electrophoresis*.

Año, volumen, páginas: 2005, 9(3/4), 39-44.

Autores: I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: Evaluation of the effect of somatic cell counts on casein proteolysis in ovine milk cheese by means of capillary electrophoresis

Revista: *Journal of Capillary Electrophoresis*.

Año, volumen, páginas: 2005, 9(3/4), 45-51.

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales; N. Ortega, M. Perez-Mateos, and M.D. Busto

Título: Influencia del sistema de fermentación sobre la biosíntesis de enzimas pectinolíticas inducidas en cultivos de *Aspergillus niger* con bagazo y pulpa de manzana.

Revista: *Tecnología de Alimentos*.

Año, volumen, páginas: vol. 37, 2, Marzo-Abril, 2002. pg 11-16.

Capítulos de libro internacional

Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J.Vila-Crespo

Capítulo: *Enzymes in Winemaking*

Libro: Microbial Enzyme Technology in Food Applications

Editores: Ramesh C. Ray, Cristina M. Rosell

Editorial: CRC Press

Año, páginas: 2017, 315-332

ISBN: 978-1-4987-4983-1 - CAT# K27165

Autores: J.Vila-Crespo, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, and M.C. Hernanz-Moral.

Título: *Strategies for the enhancement of malolactic fermentation in the new climate conditions.*

Libro: Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology. Vol. 2.

Editor: Antonio Méndez Vilas

Editorial: Formatex Research Center

Año, páginas: 2010, 920-929.

ISBN: 978-84-614-6195-0

Capítulo de libro nacional

Autores: J. M. Rodríguez-Nogales

Título: *Vinificaciones especiales.*

Libro: El turismo del vino.

Editores: Ana M^a Vivar Quintana, Ana Belén González Rogado. Zamora (España)

Editorial: Universidad de Salamanca

Año, páginas: 2010, 120-134.

ISBN: 978-84-693-5172-7

Autores: A. M. Vivar Quintana, I. Revilla, J.L. Pérez Rodrigo, J.M. Rodríguez-Nogales.

Título: *Composición de la leche en función de la raza de oveja y los recuentos en células somáticas (RCS).*

Libro: *Influencia de la leche de oveja en la elaboración de queso zamorano* **Editores,**

editorial: A.M. Vivar Quintana, Fundación Científica Caja Rural.

Año, páginas: 2008, 113-145.

ISBN: 978-84-612-4014-Z

Libros

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

Título de la Patente. Número de patente o de solicitud. (Año)

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

Tesis en curso (Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad):

- Estimación del potencial enológico del viñedo a partir de índices fisiológicos sensibles al estado hídrico y nutricional. Ramón Sánchez Alonso.
- Control ecológico de la fermentación alcohólica en vinos elaborados con uva Verdejo de la D.O. Rueda mediante el empleo de levadura seleccionada microencapsulada. Lorena López Enriquez.
- Microencapsulación de *Oenococcus oeni* en materiales bio-nanocomposites de sílice-alginato y aplicación en la optimización de la fermentación maloláctica de vinos tintos. Guillermo Simó Hernando.

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES

Premios de investigación.

Premio de Investigación del Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE) por el trabajo “Predicción del maíz transgénico mediante el uso de métodos ultrarrápidos de cromatografía líquida en fase reversa (RP-HPLC) de perfusión y monolítica” presentado por D. Patricia del Álamo Forte bajo la dirección de D. José Manuel Rodríguez Nogales (convocatoria 2006).

Concurso iniciativa campus emprendedor. Categoría idea empresarial. Premios plan TCUE 2015-2017 (convocatoria 2016). 2º Premio por “SENSOGRAPH - Sistema de análisis de catas para la industria basado en un software para recogida y tratamiento de datos que sustituye a los habituales paneles de catadores especializados”, presentado por Encarnación Fernández, José Manuel Rodríguez y Josefina Vila. Organiza: Consejería de Educación. Junta de Castilla y León. 5 de Abril del 2017.

Participación en Redes y Grupos de Investigación.

Miembro de la Red de Investigación de Grupos de Investigación en Enología. Desde 16 de Marzo del 2007.

Investigador de la Unidad de Investigación Consolidada de Castilla y León (UIC 195). Desde 13 de diciembre del 2016.

Sexenio de investigación.

2º sexenio de investigación. Valoración positiva para los periodos 2002-2008 y 2009-2014.