

DATOS PERSONALES

Nombre: Laura Gutiérrez Bartolomé

Correo electrónico: laura.gutierrez.bartolome@uva.es

Teléfono:

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 Asociado

Formación académica

Titulación Superior: Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Doctorado: Química Analítica

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Como Participante

- Envase activo para la mejora de la calidad subjetiva y objetiva del alimento envasado (AGL2004-07545).
- Desarrollo de un envase activo antimicrobiano para alimentos. DGA-PM051. REDES DGA. 2004-2006
- Nuevos desarrollos de envases para alimentos: envases activos y biodegradables. Ministerio de Ciencia y Tecnología. CYTED. 2004-2007.
- Prolongación del tiempo de vida de varios productos de bollería, Panrico S.L.U. 2008
- Desarrollo de un envase novedoso, NATURALPACK, para la mejora de la cadena de distribución de productos alimentarios tradicionales artesanos. Interreg III A, Feder, 2005-2008
- Proyecto europeo STREP NOCHEMFOOD. Reducción de conservantes químicos mediante el uso de compuestos naturales en la elaboración de productos cárnicos curados. 2009
- Proyecto Europeo Freshfilm (new active recyclable packaging with natural antioxidising for the extension of the fresh food shelf life). 2010
- Innovative packaging for Detection of Fresh Meat Quality and Prediction of Shelf-life. 2010
- Desarrollo y caracterización de un nuevo starter cárnico de fermentación con aptitud tecnológica, antimicrobiana y probiótica. 2011
- Natural Antimicrobials for Innovative and Safe Packaging (NAFISPACK), FP7-KBBE-2007-1 (2007-2010)

PUBLICACIONES

Artículos SCI

Gutiérrez, L.; Sánchez, C.; Batlle, R.; Nerín, C.; (2009). "New antimicrobial active package for bakery products." Trends in Food Science and Technology 20(2): 92-99.

Gutiérrez, L.; Escudero, A.; Batlle, R.; Nerín, C. (2009). Effect of Mixed Antimicrobial Agents and Flavors in Active Packaging Films" Journal of Agricultural Food Chemistry. 57, 8564–8571.

Gutiérrez, L.; Batlle, R.; Sánchez, C.; Nerín, C. (2010). New Approach to Study the Mechanism of Antimicrobial Protection of an Active Packaging. Foodborne Pathogens and Disease, 7(9): 1063-1069.

Gutiérrez, L.; Batlle, R.; Andújar, S.; Sánchez, C.; Nerín, C. (2011). Evaluation of an antimicrobial active packaging to increase shelf-life of gluten-free sliced bread. Journal of food packaging. Packaging Technology and Science, 24 (8) 485-494.

Otros artículos

Gutiérrez, L.; Nerín, C. Un envase inteligente que muestra si el alimento está en mal estado. Cocinascentrales.com. Número 3-5-2010.
<http://cocinascentrales.wordpress.com/>

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

Nuevo sistema inteligente que presenta un cambio de color ante el crecimiento de ciertos microorganismos. P20093014 (2010)