

DATOS PERSONALES

Nombre: Daniel Sancho Rincón

Correo electrónico: dsancho@iaf.uva.es

Teléfono: 979108437

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: Contratado Doctor

Formación académica

Titulación Superior: Licenciado en Ciencias Químicas (1992)

Doctorado: Doctor en Química (Química del Medioambiente) (1998)

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Análisis electroquímico de compuestos minoritarios en bebidas alcohólicas y alimentos.
- Análisis sensorial de Alimentos.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Como Participante

- Caracterización de los compuestos diferenciales en cervezas lager con alcohol y sin alcohol (2011-13).
- Caracterización mediante análisis metabolómico de los compuestos, moléculas de pequeño tamaño, que ejercen un efecto diferencial en el sabor de cervezas sin alcohol (2011-12).
- Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante procesos de congelación (2008-10).
- Estudio de los iso- α -ácidos y su efecto sobre el amargor de la cerveza y consistencia de su espuma (2005-07).

PUBLICACIONES

Artículos SCI

Andres-Iglesias C, Montero O, **Sancho D.**, Blanco C.A., (2015). New Trends in Beer Flavour Compounds Analysis. J. of the Science of Food and Agriculture, 1571-1576 .

Sancho D., Blanco C.A., Caballero I., Pascual A. (2011). Free iron in pale, dark and alcohol-free commercial lager beers. Journal of the Science of Food and Agriculture, Vol 91, Issue 6, 1142-1147.

Blanco C.A., **Sancho D.**, Caballero I. (2010). Aluminium content in beers and silicon sequestering effects. Food Research International, Vol 43, Issue 10, 2432-2436.

Ronda F., Rodríguez J.M., **Sancho D.**, Bonastre Oliete B., Gómez M. (2008). Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat. Food Chemistry, Vol 108, Issue 1, 287-296.

Capítulo de libro nacional

Blanco C.A., **Sancho D.**, Caballero I. (2010). Determinación de manganeso, cobre, cobalto y níquel en cerveza mediante Voltamperometría de redisolución anódica y adsortiva. Actas del VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Págs: PFA-43-1 a PFA-43-10. Ed: CESIA USB ISBN 978-84-7359-654-1. Logroño (España).

Blanco C.A., **Sancho D.**, Caballero I. (2012). Determinación del contenido de iso- α -ácidos presentes en la cerveza lager mediante voltamperometría de redisolución catódica. Actas del VII Congreso Español de Ingeniería de

Alimentos. Págs: CON-P6-1 a CON-P6-10. Ed: CESIA USB ISBN 978-84-695-4169-8. Ciudad Real (España).

Libros

Rodríguez L.A., Delgado D., **Sancho D.**, Ruiz E. (2016). Queso Castellano: Guía Básica de Análisis Sensorial. Sociedad Española de Ovinotecnia, y Caprinotecnia, ITACyL y Univ. Valladolid. ISBN 978-84-92928-69-9. Madrid (España).

OTROS MÉRITOS

REFeree DE REVISTA

Nombre Revista : Food Analytical Methods

ISSN: 1936-9751

Año: 2011

REFeree DE REVISTA

Nombre Revista : Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Año: 2010

COMUNICACIONES A CONGRESOS (POSTER)

Título: *Determinación de manganeso, cobre, cobalto y níquel en cerveza mediante voltamperometría de redisolución anódica y adsorptiva.* VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010). Fecha: Logroño, Octubre 2010.

Título: Determinación del contenido de iso alfa ácidos presentes en la cerveza lager mediante voltamperometría de redisolución catódica. VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012). Fecha: Ciudad Real, Noviembre 2012.

Título: Análisis sensorial de cervezas lager comerciales con y sin alcohol. I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Fecha: Ciudad Real, Octubre 2015.

Título: Formación de un panel de cata para el análisis sensorial de cervezas lager comerciales. I Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Fecha: Ciudad Real, Octubre 2015.
