

NOMBRE: Efigenia Montalvo González.	
	ÁREA DE INTERÉS: <ul style="list-style-type: none"> • Conservación poscosecha de frutas y hortalizas. • Procesamiento e innovación en alimentos. • Estudio de metabolitos secundarios de alimentos de interés agroindustrial y de salud.
LINEA DE INVESTIGACIÓN:	Conservación e Industrialización de Frutas y Hortalizas.
CUERPO ACADÉMICO:	ITTEP-CA-1 “Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas”.
FORMACIÓN ACADÉMICA	
LICENCIATURA:	Ingeniería Bioquímica (Instituto Tecnológico de Tepic).
MAESTRÍA:	Ingeniería Bioquímica (Instituto Tecnológico de Tepic).
DOCTORADO:	Ciencias en Alimentos (Instituto Tecnológico de Veracruz).
RECONOCIMIENTOS:	S.N.I. Nivel 1. Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2013.
PUBLICACIONES RECIENTES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efigenia Montalvo González, Andrés Eloy León Fernández, Hernani Rea Paez, Miguel Mata Montes De Oca, Beatriz Tovar Gómez. 2014. Uso combinado de 1-meticiclopropeno y emulsiones en la conservación de guanábana (<i>Annona muricata</i>). Revista Brasileira de Fruticultura. 36:296-306. 2. Cristina L. Moreno-Hernández, Sonia G. Sáyago-Ayerdi, Hugo S. García-Galindo, Miguel Mata-Montes De Oca, and Efigenia Montalvo-González. 2014. Effect of the Application of 1-Methylcyclopropene and Wax Emulsions on Proximate Analysis and Some Antioxidants of Soursop (<i>Annona muricata</i> L). Scientific World Journal 1: 1-7 pages. 3. Viviana Guadalupe Ortega, José Alberto Ramírez, Gonzalo Velázquez, Beatriz Tovar, Miguel Mata, Efigenia Montalvo. 2013. Effect of High Hydrostatic Pressure on antioxidants content in 'Ataulfo ' mango during postharvest maturation. Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos. 33(3):561-568. 4. Espinosa, R.I. Ortiz, B. Tovar, M. Mata and E. Montalvo. 2012. Physiological and physicochemical behaviour of soursop fruits refrigerated with 1-Methylcyclopropene. Journal of Food Quality. 36:10-20. <p>No. Total de Publicaciones: 16</p>	

ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/DE 2012 A LA FECHA:

1. Libier Meza Espinoza / *Características enzimáticas de proteasas extraídas de los frutos de cocuixtle (Bromelia karatas) y guámara (Bromelia pinguin) para su evaluación en la obtención de péptidos bioactivos / 2013.*
2. Andrés Eloy León Fernández / *Aislamiento e identificación estructural de acetogeninas en pulpa almacenada en congelación y puré concentrado de guanábana (Annona muricata L.) / 2013.*

E-mail: efimontalvo@gmail.com

Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext. 328