

NOMBRE: Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi.	
	ÁREA DE INTERÉS: Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos, fibra dietética, actividad antioxidante, digestibilidad del almidón.
LINEA DE INVESTIGACIÓN:	Conservación e industrialización de frutas y hortalizas.
CUERPO ACADÉMICO:	ITTEP-CA-1 “Conservación e industrialización de frutas y hortalizas”.
FORMACIÓN ACADÉMICA	
LICENCIATURA:	Licenciada en Química (Universidad La Salle A.C.).
MAESTRÍA:	Maestría en Desarrollo de Productos Bióticos (Instituto Politécnico Nacional).
DOCTORADO:	Nutrición (Universidad Complutense de Madrid).
RECONOCIMIENTOS:	S.N.I. Nivel 2. Miembro del Comité Técnico Académico de la Red Nacional de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos de CONACYT (www.alfanutra.com). Vocal del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos (AMECA) 2015-2017.
<ol style="list-style-type: none"> Blancas-Benítez, F.J., Avena-Bustillos, R. J, Carl, O.W, Montalvo-González, E., Sáyago-Ayerdi, S.G., Hugh T. 2015. Addition of dried ‘Ataulfo’ mango (<i>Mangifera indica</i> L) by-products as a source of dietary fiber and polyphenols in starch molded mango snacks. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. DOI 10.1007/s13197-015-1855-7. James Ramírez-Maganda, Francisco J Blancas-Benítez, Victor M Zamora-Gasga, Luis A Bello-Pérez, Juscelino Tovar, Sonia G Sáyago-Ayerdi. 2015. Nutritional properties and phenolic content of a bakery product substituted with a mango (<i>Mangifera indica</i>) ‘Ataulfo’ processing by-product. <i>Food Research International</i>. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.004. Blancas-Benitez, F.J. Gilberto Mercado-Mercado, Ana E Quirós-Sauceda, Efigenia Montalvo-González, Gustavo A González-Aguilar, Sonia G. Sáyago-Ayerdi. 2015. Bioaccessibility of polyphenols associated to dietary fiber and <i>in vitro</i> kinetics release of polyphenols in Mexican ‘Ataulfo’ mango (<i>Mangifera indica</i> L) by-products. <i>Food & Function</i>, 6, 859-868 DOI: 10.1039/C4FO00982G, ISSN 2042-6496. Victor Manuel Zamora-Gasga, Guadalupe Loarca-Piña, Pedro Alberto Vázquez-Landaverde, Rosa Isela Ortiz-Basurto, Juscelino Tovar, Sonia G. Sáyago-Ayerdi. 2015 In vitro colonic fermentation of food ingredients isolated from Agave tequilana Weber var. azul applied on granola bars. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 60, 766-772. ISSN: 0023-6438. 	

5. **Sáyago-Ayerdi, S.G.**, Raquel Mateos, Rosa I. Ortiz-Basurto, Carlota Largo, José Serrano, Ana Belén Granado-Serrano, Beatriz Sarriá, Laura Bravo, María Tabernero. **2014**. Effects of consuming diets containing Agave tequilana dietary fibre and jamaica calyces on body weight gain and redox status in hypercholesterolemic rats, Food Chemistry. 148, 54-59. ISSN: 0308-8146.

No. Total de Publicaciones: **35**

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

1. Alicia Paulina Cárdenas Castro/ Bioaccesibilidad de compuestos funcionales en frijol (*Phaseolus vulgaris*) 'Jamapa' / 2015.
2. Ariana Vázquez Murillo/ Caracterización de compuestos bioactivos en subproductos (cáscara) de cuatro variedades de mango (*Mangifera indica* L) en peligro de extinción / 2014.
3. Carlos Llamas Rivera /Evaluación del efecto de la fracción indigestible de guayaba (*Psidium guajava*) en un modelo murino hipercolesterolémico / 2014.
4. Erendira G. Avalos Martínez / Estudio de algunos atributos sensoriales en variedades mejoradas de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) y su relación con el contenido de antocianinas / 2013.
5. Carlos Alvarez Vidal / Estudio de la digestibilidad del almidón e índice glucémico en totopos elaborados con Maíz (*Zea mays*) 'Zapalote Chico' / 2013.
6. Zahyda N Duarte Valenzuela / Caracterización nutricional de variedades mejoradas de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L) cultivadas en México / 2013.
7. Cindy S Agredano de la Garza / Elaboración de una barra de mango (*Mangifera indica*) cv Ataulfo, pretratado con UV-C / 2013.
8. James Ramírez Maganda/ Estudio del efecto de la adición de pasta de guayaba (*Psidium guajava*) en las propiedades nutricionales de un producto de panificación / 2012.
9. Francisco Javier Blancas Benítez / Contenido de compuestos fenólicos asociados a la fibra dietética en subproductos (cáscara y pasta) de mango (*Mangifera indica*) var Ataulfo / 2012.

E-mail: sonia.sayago@gmail.com

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