


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

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

1. Lucila Virgen Ceceña / Evaluación de métodos de extracción de acetogeninas en yogurt y nieve de guanábana / 2013.
2. Luis Miguel Anaya Esparza / Estudio del efecto de la termosonicación en la estabilidad microbiológica y compuestos bioactivos de néctar de guanábana / 2013.
3. Yolanda Pérez Beltrán / Estudio del efecto de la ingesta de purés de frutas en marcadores bioquímicos de modelos murinos hiperglucémicos e hipercolesterolémicos / 2013.
4. Ignacio Barbosa Gámez / Efecto del estado de madurez en el contenido de vitaminas y compuestos bioactivos en tres especies de mango / 2014.
5. Karla Caballero Montoya / Estudio del contenido de fibra dietética, vitaminas y compuestos bioactivos en especies de mango en peligro de extinción (*Mangifera odorata* y *Mangifera zeylanica*) / 2014.

**E-mail:** [efimontalvo@gmail.com](mailto:efimontalvo@gmail.com)

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