

<b>NOMBRE:</b> Dra. María de Lourdes García Magaña	
<b>FOTO</b>	<b>AREA DE INTERÉS:</b>
	Aplicación de proteasas de origen vegetal para la extracción, estudio y aprovechamiento de compuestos bioactivos obtenidos de subproductos marinos y pecuarios
<b>LINEA DE INVESTIGACION:</b>	Conservación e industrialización de frutas y hortalizas
<b>CUERPO ACADEMICO</b>	ITTEP-CA-1 “Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas”
<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>	
<b>LICENCIATURA:</b>	Ingeniero Bioquímico en Alimentos Instituto Tecnológico de Tepic
<b>MAESTRÍA:</b>	Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica con especialidad en Alimentos Instituto Tecnológico de Tepic
<b>DOCTORADO:</b>	Doctorado en Ciencias de Alimentos Instituto Tecnológico de Tepic
<b>RECONOCIMIENTOS:</b>	Miembro de la Red temática en Seguridad alimentaria: valorización de Residuos agroindustriales y Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos.  Miembro de la sociedad Nacional e Internacional de Anonáceas
<b>PUBLICACIONES RELEVANTES:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Publicación del artículo: “Functional Properties and Dietary Fiber Characterization of Mango Processing By-products (Mangifera indica L., cv Ataulfo and Tommy Atkins” , en Plant Foods Human Nutrition (2013) 68:254-258. Autores: <b>María de Lourdes García-Magaña</b>, Hugo S. García, Luis A. Bello-Pérez, Sonia G. Sáyago-Ayerdi &amp; Miguel Mata Montes de Oca.</li> <li>2. Publicación del artículo: “Mexican Átaulfo´ mango (Mangifera indica L) as a source of hydrolyzable tannins. Analysis by MALDI-TOF/TOF MS”, en Food Research International (2013) 51:188-194. Autores: Sonia G. Sáyago-Ayerdi, Cristina L. Moreno-Hernández, Efigenia Montalvo-González, <b>María de Lourdes García-Magaña</b>, Miguel Mata-Montes de Oca, Josep Lluís Torres, Jara Pérez-Jiménez.</li> <li>3. Publicación del artículo: “Nutritional properties and phenolic content of a bakery product substituted with a mango (Mangifera indica) ‘Ataulfo’ processing by-product, en Food Research International (2015). Autores: James Ramirez-Maganda, Francisco J. Blancas-Benitez, Victor M. Zamora-Gasga, <b>Ma de L. García-Magaña</b>, Luis Arturo Bello-Pérez, Juscelino Tovar, Sonia G. Sáyago-Ayerdi.</li> <li>4. Publicación del artículo: “Quality and stability of concentrated guava puree added with Hibiscus sabdariffa extract”, en Journal of Food and Nutrition Research (2016).</li> </ol>	

5. Autores: Antonio M. Chávez-Tapia, Sonia G. Sáyago-Ayerdi, Hugo S. García-Galindo, **Ma. de Lourdes García-Magaña**, Gustavo A. González-Aguilar, Efigenia Montalvo-González.
6. Publicación del artículo: "Effect of Thermo-sonication on polyphenol oxidase inactivation and quality parameters of sour sop nectar", en Food Science and Technology (2017). Autores: Luis M. Anaya-Esparza, Rita M. Velázquez-Estrada, Sonia G. Sáyago-Ayerdi, **María de Lourdes García-Magaña**, Efigenia Montalvo-González.

**ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/AÑO:**

1. Julian González Borrayo / Evaluación de extractos enzimáticos de frutos de bromelia karatas y bromelia pinguin para obtener péptidos potencialmente bioactivos en subproductos de camarón /2013.
2. Abraham Osiris Martínez Olivo / Estudio fisicoquímico, fisiológico y nutrimental de Guámara y Cocuixtle: índices de maduración para extracción de proteasa/2016.

**E-mail:** mgarciam@ittpic.edu.mx

**Tel. Oficina:** (311) 2119400 ext 338