

**NOMBRE:** Rosa Isela Ortiz Basurto.



**ÁREA DE INTERÉS:**

- Filtración tangencial para la separación, clarificación y/o purificación de compuestos bioactivos y/o de interés industrial.
- Caracterización y aplicación de fracciones de Fructanos de Agave como aditivos en alimentos.
- Secado por aspersión y microencapsulación de jugos y compuestos bioactivos.

**LINEA DE INVESTIGACIÓN:**

Biocontrol, Inocuidad e Ingeniería de Alimentos.

**CUERPO ACADÉMICO:**

ITTEP-CA-2 “Biotecnología e Ingeniería de Alimentos”.

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**LICENCIATURA:**

Ingeniero Bioquímico en Alimentos (IT Tehuacán, Pue. Mx).

**MAESTRÍA:**

Ciencias de la Biotecnología (IT Veracruz, Ver. Mx).

**DOCTORADO:**

Ingeniería de Procesos Alimentarios (Instituto Europeo de Membranas-UMtp 2 Fr.).

**RECONOCIMIENTOS:**

S.N.I. Nivel 1.

Perfil PROMEP; Mención Honorífica Doctorado; Beca de alto rendimiento de la Unión Europea; Miembro de la Cátedra Unesco SIMEV – IEM.

**PUBLICACIONES RECIENTES:**

1. Rodríguez Furlan, L. T., Aldrete Herrera, P., Pérez Padilla, A., **Ortiz Basurto, R. I.**, Campderros, M. E. **2014**. Assessment of agave fructans as lyoprotectants of bovine plasma proteins concentrated by ultrafiltration. Food Research International Vol. 56, Pp. 146-158.
2. Alejandra Chávez-Rodríguez, Irma G. López-Muraira, Juan F. Gómez-Leyva, Guadalupe Luna-Solano, **Rosa I. Ortiz-Basurto** and Isaac Andrade-González. **2014**. Optimization of Spray Drying Agave tequilana Weber var. Azul Juice. Article 915941 Journal of Chemistry.
3. Benavides-Prada, O., Guevara-Lastre, C., Barón-Núñez, F., Barajas-Ferreira, C. **Ortiz-Basurto, R.I.**, Torrestiana-Sánchez, B. & Muvdi-Nova, C. **2013**. Vacuum membrane distillation: Modeling and analysis for recovery of ethanol from ethanol/water solutions. CT&F - Ciencia, Tecnología y Futuro, 5(2).

No. Total de Publicaciones: **11**

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

1. Magali Elizabeth Rubio Ibarra / Evaluación de fructanos de *Agave tequilana* Weber variedad azul como material encapsulante del jugo de Pitanga (*Eugenia uniflora* L.), mediante secado por aspersión / 2013.
2. Roberto Bueno Villa/ Obtención de un edulcorante de *Stevia rebaudiana* Bertoni en polvo estabilizado con fructanos de agave /2013.
3. Luis Isaacs Medina Ceja / Obtención de leche microfiltrada con membranas isoflux: aceptación sensorial y vida de anaquel / 2013.
4. Julieth S. Acosta Camacho / Aplicación de microfiltración con membranas ISOFLUX para la obtención de aguamiel microbiológicamente estable / 2014.
5. José J. Rodríguez Romero / Caracterización de una bebida espumosa de café producida por calentamiento óhmico / 2014.
6. Oscar Tobo Niño / Clarificación y concentración de jugo de sábila con sistemas de filtración tangencial / 2014.
7. Miguel Angel Guerrero Pulido / Obtención de un edulcorante prebiótico en polvo a partir de Jarabe de Agave y stevia / 2014.
8. Alejandra Carmín Ibarra Herrera / Desarrollo de una bebida nutracéutica en polvo a base de Spirulina máxima y fructanos AGP / 2014.
9. Ricardo García Gamboa/ Efecto prebiótico y probiótico de fracciones de fructanos de Agave / 2015.

**E-mail:** [riobasurt@ittepic.edu.mx](mailto:riobasurt@ittepic.edu.mx)

**Tel. Oficina:** (311) 211-9400 Ext. 230