

NOMBRE: Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi



AREA DE INTERÉS:

Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos, fermentación colónica in vitro, fibra dietética, actividad antioxidante, digestibilidad del almidón.

LINEA DE INVESTIGACION:

Conservación e industrialización de frutas y hortalizas.

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA:

Licenciada en Química, Universidad La Salle A.C.

MAESTRIA:

Maestría en Desarrollo de Productos Bioticos, Instituto Politécnico Nacional.

DOCTORADO:

Nutricion, Universidad Complutense de Madrid

RECONOCIMIENTOS:

S.N.I. Nivel II
Miembro Regular de la Academia Mexicana de las Ciencias
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) 2016-2018

PUBLICACIONES RECIENTES

1. N. Duarte-Valenzuela, Victor M. Zamora-Gasga, Efigenia Montalvo-González y **Sonia G. Sáyago-Ayerdi**. 2016. Nutritional composition in 20 improved roselle (Hibiscus sabdariffa L) varieties grown in Mexico. Revista Fitotecnia Mexicana Vol. 39 (3): 199 - 206
2. Gabriel Moyano, **Sonia G Sáyago-Ayerdi**, Carlota Largo, Victor Caz, Monica Santamaria, Maria Taberero **2016**. Potential use of dietary fibre from Hibiscus sabdariffa and Agave tequilana in obesity management. Journal of Functional Foods. 21, 1-9, DOI: 10.1016/j.jff.2015.11.011. ISSN 1756-4646.
3. 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 (*Mangifera indica* L) by-products as a source of dietary fiber and polyphenols in starch molded mango snacks. *Journal of Food Science and Technology*. DOI 10.1007/s13197-015-1855-7

4. 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 (*Mangifera indica*) 'Ataulfo' processing by-product. *Food Research International*.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.004>
5. 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 *in vitro* kinetics release of polyphenols in Mexican 'Ataulfo' mango (*Mangifera indica* L) by-products. *Food & Function*, 6, 859-868 DOI: 10.1039/C4FO00982G, ISSN 2042-6496.

No. total de publicaciones: **43**

ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/ DE 2011 A LA FECHA

1. Mitzy Carolina Preciado. Elaboración de barras de piña y piña-mango (*Mangifera indica* L y *Ananas comosus* L) pretratadas con UV-C"2015
2. Alicia Paulina Cárdenas Castro/ Bioaccesibilidad de compuestos funcionales en frijol (*Phaseolus vulgaris*) 'Jamapa'. 2015
3. Ariana Vázquez Murillo/ Caracterización de compuestos bioactivos en subproductos (cáscara) de cuatro variedades de mango (*Mangifera indica* L) en peligro de extinción. 2014
4. Carlos Llamas Rivera /Evaluación del efecto de la fracción indigestible de guayaba (*Psidium guajava*) en un modelo murino hipercolesterolémico. 2014
5. 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
6. Carlos Alvarez Vidal /Estudio de la digestibilidad del almidón e índice glucémico en totopos elaborados con Maíz (*Zea mays*) 'Zapalote Chico'. 2013
7. Zahyda N Duarte Valenzuela /Caracterización nutricional de variedades mejoradas de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L) cultivadas en México. 2013
8. Cindy S Agredano de la Garza / Elaboración de una barra de mango (*Mangifera indica*) cv Ataulfo, pretratado con UV-C. 2013
9. 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
10. 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, ssayago@itteplic.edu.mx

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