



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA



NOMBRE Y APELLIDOS:	M ^a de Lourdes Moyano Cañete
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Prof. Titular de Universidad
CARGO:	
DEPARTAMENTO:	Química Agrícola y Edafología
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	Edafología y Química Agrícola
TELÉFONO:	957218612
CORREO ELECTRÓNICO:	qe1mocal@uco.es

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Estudio de la fracción de compuestos del aroma de vinos, uvas y otras frutas mediante técnicas CG-EM. Metabólica.
- Sistemas alternativos de pasificación de frutas.
- Envejecimiento acelerado de vinos mediante adición de virutas de madera y oxigenación.
- Sistemas alternativos de clarificación de vinos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Identificación y caracterización funcional de factores de transcripción y proteínas reguladoras de la calidad del fruto de fresa. Estudios de regulación epigenética de la maduración. Ministerio de Economía y Competitividad. 2015-2017
- Pasificación alternativa al soleo tradicional y mejora de la etapa prefermentativa para la obtención de vinos dulces andaluces Pedro Ximénez. Ministerio de Ciencia y Tecnología. 2006-2009
- Caracterización y optimización de los sistemas de envejecimiento de vinos, brandies y vinagres de Andalucía. Ministerio de Ciencia y Tecnología. 2006-2009

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Zea, L.; Serratos, M.P.; Merida, J.; Moyano, L.; 2015. Acetaldehyde as key compound for the authenticity of sherry wines: a study covering 5 decades. *Comprehens. Rev. Food Sci. Safety* 14, 681-693
- Marquez, A.; Serratos, M.P.; Merida, J.; Zea, L.; Moyano, L.; 2014. Optimization and validation of an automated DHS-TD-GC –MS method for the determination of aromatic esters in sweet wines. *Talanta* 123, 32-38.
- Ruiz, M.J.; Moyano, L.; Zea, L. 2014. Sweet wines produced by an innovative winemaking procedure: color, active odorants and sensory profile. *S. Afr. J. Enol. Vitic.* 35, 205-216.
- Moyano, L.; Zea, L.; Moreno, J.A.; Medina, M. 2010. Evaluation of the active odorants in amontillado sherry wines during the aging process. *J. Agric. Food Chem.* 58, 6900-6904.