



NOMBRE Y APELLIDOS:	JOSÉ FERNANDEZ-SALGUERO CARRETERO
CATEGORÍA PROFESIONAL:	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD. Profesor EMÉRITO.
CARGO:	
DEPARTAMENTO:	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
ÁREA DE CONOCIMIENTO:	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
TELÉFONO:	957212010; 629562125
ORCID ID:	0000-0002-5287-1321
RESEARCHERID:	6603755169

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Mejora de la tecnología de fabricación y de calidad de los quesos
- Caracterización físico-química de alimentos. Actividad de agua.
- Procesos combinados de conservación. Proceso de maduración de embutidos.
- Seguridad alimentaria. Subproductos derivados de la desinfección del agua en queserías.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Título proyecto: Utilización de enzimas vegetales procedentes del cardo *C. cardunculus* en la maduración acelerada de quesos de oveja. Utilización de enzimas recombinantes.
- Título del proyecto: "Lactología y Tecnología de la Carne", Nº de Código 2084 y AGR 0120. Programa Propio de Ayuda a la Investigación de la Universidad de Córdoba.
- Contrato INTERSANEA, art.11/45-LRU-68/83LOU, promovido por el Centro de Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI) y el Campus de Excelencia Internacional en Agroalimentación (Univ. Córdoba).

PUBLICACIONES/OTRAS ACTIVIDADES

- Proteolysis, microbiology and sensory properties of ewes' milk cheese produced with plant coagulant from cardoon *Cynara cardunculus*, calf rennet or a mixture thereof. *International Dairy Journal*, **25**, 92-96 (2012).
- Relationships between physico-chemical and sensory characteristics of three types of dry-cured hams. *Fleischwirtschaft*, **28**, 134-136 (2013).
- Direct quantification of trihalomethanes and haloacetic acids in cheese by on-line static headspace gas chromatography-mass spectrometry". *Journal of Chromatography A*, **1408**, 22-29 (2015).
- Mechanistic modeling to address process analysis: Kibbles of carob (*Ceratonia siliqua*, L.) pod extraction. *Journal of Food Engineering*, **176**, 71-76 (2016).
- Detection of regulated disinfection by-products in cheeses. *Food Chemistry*, **204**, 303-313 (2016).
- Origin of disinfection by-products in cheeses". *Food Additive and Contaminants: Part A*, **34**, 928-938 (2017).