

NOMBRE: Ana Mercedes Pérez Carvajal
NACIONALIDAD: Costarricense
TELÉFONOS OFICINA: (506) 2511-7212 / 2511-8832 / 2511-7213
FAX OFICINA: (506) 2253-3762
CORREO ELECTRÓNICO: ana.perez@ucr.ac.cr

FORMACIÓN ACADÉMICA

1992: DOCTORADO EN BIOQUÍMICA. Especialidad: Ciencia de Alimentos. Université des Sciences et Techniques du Languedoc (USTL), Montpellier, Francia.

1989: MASTER en Tecnología de Alimentos para Países Tropicales. École Nationale Supérieure des Industries Agro-alimentaires (ENSIA/SIARC), Montpellier, Francia.

1989: DIPLOMA DE ESTUDIOS ESPECIALIZADOS (DEA). Especialidad: Ciencia de Alimentos. Université des Sciences et Techniques du Languedoc (USTL), Montpellier, Francia.

1987: LICENCIATURA en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2001-a la fecha: Investigadora, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica (UCR).

- **2014-a la fecha:** Miembro del Consejo Asesor del Centro de Estudios Mexicanos (CEM), dentro del marco del convenio entre la UCR y la UNAM, México.
- **2012-a la fecha:** Directora del Programa de Doctorado en Ciencias, UCR.
- **2012-a la fecha:** Miembro de la Cátedra Humboldt, UCR.
- **2011-a la fecha:** Coordinadora del Proceso de Investigación de CITA.
- **2009-a la fecha:** Miembro de la Comisión del Programa de Doctorado en Ciencias, UCR.
- **2002-a la fecha:** Miembro de la Comisión del Posgrado en Ciencia de Alimentos, UCR.
- **2002-a la fecha:** Coordinación de proyectos con fondos externos

2015-2017: Coordinadora del proyecto "*Valorización de subproductos del procesado industrial de piña (RPIP): Aplicación de herramientas biotecnológicas que promueven la I+D*", Fondo de Incentivos MICITT/CONICIT (FI-031B-14).

2014-2016: Coordinadora del proyecto "*Desarrollo de jugos naturales ricos en compuestos bioactivos a partir de mezclas de frutas y vegetales con el propósito de ofrecer bebidas saludables y diversificar la línea de productos elaborados en la empresa ADAPEX*", fondos PROPYME del MICITT/CONICIT.

2014-2015: Coordinadora del proyecto "*Evaluación de procesos biotecnológicos y determinación de la influencia de los factores agroclimáticos en el cultivo de mora (Rubus adenotrichos) para la obtención de extractos de polifenoles*", fondos FEES CONARE.

2012-2013: Coordinadora del proyecto "*Aprovechamiento del jícara (Crescentia alata) en sistemas silvopastoriles tradicionales de América Central para la producción competitiva de alimentos de alto valor nutricional y funcional*" financiado con fondos CSUCA-PRESANCA II.

2012-2013: Coordinadora del proyecto "*Desarrollo de alimentos funcionales ricos en compuestos bioactivos a partir de frutas subutilizadas y subproductos agroindustriales*" financiado con Fondos del Sistema – FS de la Comisión Nacional de Rectores (CONARE).

2008-2010: Coordinadora del proyecto “*Generación de conocimiento científico y tecnológico sobre la biodiversidad de moras (Rubus spp.) criollas costarricenses como alimento con alto potencial antioxidante*” financiado con Fondos del Sistema – FS de la Comisión Nacional de Rectores (CONARE, no.2.3.08).

2005- 2009: Coordinadora por Costa Rica del proyecto “*Producing added value from under-utilised tropical fruit crops with high commercial potential*” (PAVUC) financiado con fondos de INCO (International Cooperation), 6º Programa Marco de la Comisión Europea (PAVUC-FP6-INCO project- DEV-2, contract 015279).

2005-2007: Coordinadora del proyecto “*Diseño de un proceso productivo que genere productos de valor agregado de la naranjilla*” financiado con Fondos PROPYME del MICIT / CONICIT (Convenio FP-009-04)

2005: Coordinadora del proyecto “*Aplicación de tratamiento enzimático a pulpa de pitahaya (Hylocereus spp.) roja para la obtención de jugo clarificado*” financiado con fondos del Programa UNU-BIOLAC / Naciones Unidas (Project IF-2005-PT8-I-00004).

2003-2006: Coordinadora del proyecto “*Producción de hojuelas crujientes de frutas mediante el acoplamiento de deshidratación osmótica y fritura*” financiado con Fondos de Incentivos del Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICIT) / CONICIT (Convenio 146-02-FI).

2002-2007: Coordinadora del Convenio de Apoyo Científico y Financiero con el organismo francés AIRE *Développement* (convenio 01-8-CR-27-1) adscrito al IRD (*Institut de Recherche pour le Développement*) para la realización del proyecto “*Développement d’alternatives innovatrices pour la transformation de fruits tropicaux*”.

2002-2005: Coordinadora del proyecto “*Caracterización físico-química de frutas de exportación: piña, mango, melón y banano. Estudio sobre su contenido en pigmentos y compuestos volátiles*” financiado con Fondos de Incentivos del Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICIT) / CONICIT (Convenio 147-01-FI).

- **2002- a la fecha:** Miembro de la Comisión Coordinadora del Proceso de Investigación de CITA.
- **2001- a la fecha:** Coordinadora del Programa de cooperación con el instituto francés CIRAD-PERSYST (“*Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement*”).

Premio recibido

Premio Panamericano Bimbo 2010, otorgado por el Grupo Bimbo en Tecnología de Alimentos, categoría profesional.

Coordinación de proyectos de transferencia tecnológica con empresas

- **2001-2005:** Coordinadora del convenio para el “*Estudio de factibilidad técnica para la clarificación del jugo de banano mediante micro o ultrafiltración tangencial*” con la empresa Florida Products S.A.
- **2002-2008:** Coordinadora del convenio para el “*Estudio de la calidad de los productos obtenidos por fritura a partir de frutas con alto contenido de azúcares*” con la empresa Caminos del Sol.
- **2005-2007:** Coordinadora del proyecto “*Diseño de un proceso productivo que genere productos de valor agregado de la naranjilla*” financiado con Fondos PROPYME del MICIT / CONICIT (Convenio FP-009-04) y de la Empresa Helénica Proverde S.A.

- **2006-2011:** Coordinadora del convenio para el “*Estudio de factibilidad técnica y posible licenciamiento de tecnología para la obtención de jugos clarificados de piña, noni y mora por microfiltración tangencial*” con la empresa COOPAGRIMAR.

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS Y MEMORIAS

- SOTO, M., ACOSTA, O., VAILLANT, F., **PÉREZ, A.** 2015. Effects of mechanical and enzymatic pre-treatments on extraction of polyphenols from blackberry fruits. *Journal of Food Process Engineering*, in press, doi: 10.1111/jfpe.12240.
- LÓPEZ-CALVO, R., **PÉREZ, ANA M.**, IVANKOVICH GUILLÉN, C., CALDERÓN VILLAPLANA, S., PINEDA CASTRO, M.L. 2015. Evaluación de la aceptación por consumidores de un bocadillo de pejibaye (*Bactris gasipaes*) y estudio de su potencial como alimento funcional. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 65(1): 51-58.
- AZOFEIFA G., QUESADA S., **PÉREZ A.M.**, VAILLANT F., MICHEL A. 2015. Pasteurization of blackberry juice preserves polyphenol-dependent inhibition for lipid peroxidation and intracellular radicals. *Journal of Food Composition and Analysis*, 42: 56–62.
- ACOSTA, O., VAILLANT, F., **PÉREZ, A.M.**, DORNIER, M. 2014. Potential of ultrafiltration for separation and purification of ellagitannins in blackberry (*Rubus adenotrichos* Schltdl.) juice. *Separation and Purification Technology*, 125: 120-125.
- GARCIA-MUÑOZ, C., HERNANDEZ, L., **PEREZ, A.**, VAILLANT, F. 2014. Diversity of urinary excretion patterns of primary ellagitannin colonic metabolites after ingestion of tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichos*) juice. *Food Research International*, 55: 161-169.
- AZOFEIFA, G., QUESADA, S., BOUDARD, F., MORENA, M., CRISTOL, J-P., **PÉREZ, A.**, VAILLANT, F., MICHEL, A. 2013. Antioxidant and anti-inflammatory in vitro activities of phenolic compounds from tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichos*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 5798–5804.
- CALVO-CASTRO, L.A., SYED, D.N., CHAMCHEU, J.C., VILELA, F., **PÉREZ, A.**, ROJAS, M., MUKHTAR, H. 2013. Tropical highland blackberry juice protected against UVB-mediated damage in normal human epidermal keratinocytes and in a reconstituted skin equivalent. *Journal of Investigative Dermatology*. 133 (Suppl. 1): S216.
- CALVO-CASTRO, L., SYED, D.N., CHAMCHEU, J.C., VILELA, F.M.P., **PÉREZ, A.M.**, VAILLANT, F., ROJAS, M., MUCHTAR, H. 2013. Protective Effect of Tropical Highland Blackberry Juice (*Rubus adenotrichos* Schltdl.) Against UVB-Mediated Damage in Human Epidermal Keratinocytes and Reconstituted Skin Equivalent Models. *Photochemistry and Photobiology*, 89(5): 1199–1207.
- JIMÉNEZ, G., GÓMEZ, G., **PÉREZ, A.M.**, BLANCO-METZLER, A. 2012. Estimation of glycaemic index of peach palm (*Bactris gasipaes*) cooked fruits and chips, and pitahaya (*Hylocereus* spp.) pulp. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 62(3): 242-248.
- GONZÁLEZ, E., VAILLANT, F., **PÉREZ, A.**, ROJAS, G. 2012. *In Vitro* cell-mediated antioxidant protection of human erythrocytes by some common tropical fruits. *Journal of Nutrition and Food Sciences* 2(3):139.
- BRAT, P., CHAN, Y., MERTZ, C., REYNES, M., **PÉREZ, A.M.**, VAILLANT, F. 2012. Procédé de préparation de jus de noni. Numéro de publication internationale WO 2012/077053 A1. OMPI.
- ACOSTA-MONTOYA, O.G., **PÉREZ CARVAJAL, A.M.**, DORNIER, M., VAILLANT, F. 2012. Method for obtaining an extract rich in ellagic acid tannins from fruits that contain these compounds, and resulting extract. Solicitud de patente. Publication No. WO/2012/152232. WIPO.
- JIMÉNEZ, N., BOHUON, P., DORNIER, M., BONAZZI, C., **PÉREZ, A.M.**, VAILLANT, F. 2012. Effect of water activity on anthocyanin degradation and browning kinetics at high temperatures (100–140 °C). *Food Research International*, 47(1):106-115.

- ROJAS-GARBANZO C., **PÉREZ A.M.**, PINEDA M. L., VAILLANT F. 2012. Main physicochemical and antioxidant changes during peach-palm (*Bactris gasipaes* H.B.K.) flour processing. *Fruits*, 67(6): 415-427.
- AZOFEIFA G., QUESADA S., **PÉREZ A.M.** 2011. Effect of the microfiltration process on antioxidant activity and lipid peroxidation protection capacity of blackberry juice. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, 21(5): 829-834.
- ROJAS-GARBANZO C., **PÉREZ A.M.**, BUSTOS-CARMONA J., VAILLANT F. 2011. Identification and quantification of carotenoids by HPLC-DAD during the process of peach plum (*Bactris gasipaes*) flour. *Food Research International*, 44(7): 2377-2384.
- GANCEL A.-L., FENEUIL A., ACOSTA O., **PÉREZ A. M.**, VAILLANT F. 2011. Impact of industrial processing and storage on major polyphenols and the antioxidant capacity of tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus*). *Food Research International*, 44(7): 2243-2251.
- MONTERO, M.L., **PÉREZ, A.M.** 2011. Caracterización físico-química y propiedades antioxidantes del higo (*Ficus carica*). In Flores, D. et al. (Ed.). El cultivo del higo (*Ficus carica*) en Costa Rica. Editorial EUNED. San José Costa Rica. p 57-72.
- WONG E., VAILLANT F., **PÉREZ A.** 2010. Osmosonication of blackberry juice: impact on selected pathogens, spoilage microorganisms and main quality parameters. *Journal of Food Science*, 75: M468-M474
- GONZALEZ E., VAILLANT F., ROJAS G., **PEREZ A.** 2010. A novel semi-automated method for assessing in vitro cellular antioxidant activity, using the light-scattering properties of human erythrocytes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58: 1455-1461.
- ACOSTA-MONTOYA O., VAILLANT F., COZZANO S., MERTZ C., **PEREZ A.M.**, CASTRO M.V. 2010. Phenolic content and antioxidant capacity of tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus*) during three edible maturity stages. *Food Chemistry*, 119 : 1497-1501.
- JIMÉNEZ N., BOHUON P., LIMA J., DORNIER M., VAILLANT F., **PEREZ A.** 2010. Kinetics of anthocyanin degradation and browning in reconstituted blackberry juice treated at high temperatures (100–180 °C). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58: 2314-2322.
- ACOSTA O., **PÉREZ A.M.**, VAILLANT F. 2009. Chemical characterization, antioxidant properties, and volatile constituents of naranjilla (*Solanum quitoense* Lam.) cultivated in Costa Rica. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 59(1): 88-94.
- MERTZ C., GANCEL A.L., GUNATA Z., ALTER P., DHUIQUE-MAYER C., VAILLANT F., **PEREZ A.M.**, RUALES J., BRAT P. 2009. Phenolic compounds, carotenoids and antioxidant activity of three tropical fruits. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(5): 381-387.
- PÉREZ-TINOCO M.R.**, **PÉREZ A.**, SALGADO-CERVANTES M., REYNES M., VAILLANT F. 2008. Effect of vacuum frying on main physicochemical and nutritional quality parameters of pineapple chips. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88: 945-953.
- VAILLANT F., **PÉREZ A.M.**, ACOSTA O., DORNIER M. 2008. A turbidity of pulpy fruit juice: a key factor for predicting microfiltration performance. *Journal of Membrane Science*, 325(1): 404-412.
- WONG E., **PEREZ A.M.**, VAILLANT F. 2008. Combined effect of osmotic pressure and sonication on the reduction of *Salmonella* spp. in concentrated orange juice. *Journal of Food Safety*, 28: 499-513.
- PEREZ A.M.**, VAILLANT F. 2008. Aplicación de las tecnologías de membranas en la industria láctea. *La Alimentación Latinoamericana*, no.276, 38-40,42-45.
- CHAN-BLANCO Y., VAILLANT F., **PÉREZ A.M.**, BELLEVILLE M.P., ZUÑIGA C., BRAT P. 2007. The ripening and aging of noni fruits: microbiological flora and antioxidant compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87: 1710-1716.

- VAILLANT F., **PEREZ A.**, VIQUEZ F. 2007. Modelización del flujo de permeación en microfiltración de jugos de banano mediante el uso de la turbidez. *Revista Alimentos, Ciencia e Ingeniería*. 16(2): 16-17.
- CHAN-BLANCO Y., VAILLANT F., **PÉREZ A.M.**, REYNES M., BRILLOUET J.M., BRAT P. 2006. The noni fruit (*Morinda citrifolia*): a review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19: 645-654.
- ABREU F., **PEREZ A.M.**, DORNIER M., REYNES M. 2005. Potentialités de la microfiltration tangentielle sur membranes minérales pour la clarification de jus de pomme de cajou. *Fruits*, 60(1): 33-40.
- VAILLANT F., PEREZ A., DAVILA I., DORNIER M., REYNES M. 2005. Colorant and antioxidant properties of red pitahaya (*Hylocereus* sp.). *Fruits*, 60(1): 1-10.
- CISSÉ M., VAILLANT F., **PEREZ A.**, DORNIER M., REYNES M. 2005. The quality of orange juice processed by coupling crossflow microfiltration and osmotic evaporation. *International Journal of Food Science and Technology*, 40: 105-116.
- VAILLANT F., Cisse M., CHAVERRI M., **PEREZ A.**, DORNIER M., VIQUEZ F., DHUIQUE-MAYER C. 2005. Clarification and concentration of melon juice using membrane processes. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6: 213-220.
- VAILLANT F., **PEREZ A.M.**, VIQUEZ F. 2004. Microfiltración tangencial: una alternativa innovadora para la transformación de frutas tropicales. *La alimentación Latinoamericana* n° 252, p. 38-46.
- VAILLANT F., DORNIER M., **PEREZ, A.M.**, REYNES, M. 2003. Application des technologies membranaires au traitement des jus de fruits. **In** : Boudrant, J. (Ed.), Récents progrès en génie des procédés. Intégration des membranes dans les Procédés, 2. Paris : Lavoisier.
- PÉREZ CARVAJAL A.** 1992. Déshydratation osmotique des produits végétaux: application à l'obtention de concentrés de tomate. Tesis de Doctorado. Université des Sciences et Techniques du Languedoc, Francia.
- GUILBERT S., **PÉREZ A.**, CROUZET J. 1990. Procédé de fabrication de concentrés de fruits ou de légumes, notamment de tomate. Patente francesa CEEMAT No. 90/04634.
- PÉREZ CARVAJAL A.** 1987. Estudio de los cambios físico-químicos del aguacate de altura (*Persea americana* Mill.) durante su maduración post-cosecha. Tesis de Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica.

CONGRESOS, SIMPOSIOS Y FOROS

- PÉREZ, A.M.**, THOMPSON, E, SOTO, M., VAILLANT, F., MAYORGA, A.L. 2014. Valorización de residuos agroindustriales para la obtención de productos ricos en compuestos bioactivos. Conferencia. VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica, XIX Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica. Mazatlán, México, 9 al 11 de abril.
- PÉREZ, A.M.**, THOMPSON, E, SOTO, M., VAILLANT, F., MAYORGA, A.L. 2013. Valorización de residuos agroindustriales para la obtención de productos ricos en compuestos bioactivos. Conferencia. Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, "Paradigmas en la Ciencia y Tecnología de Alimentos: una visión a futuro", organizado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Montevideo, Uruguay, 7-9 de octubre.
- PÉREZ, A.M.**, POVEDA, L., ROJAS, G., VAILLANT, F. 2013. Potencial de frutas cultivadas en Costa Rica para la elaboración de alimentos funcionales. Conferencia. XXII Congreso de la Sociedad Italo Latinoamericana de Etnomedicina "Dr. Hernán Arguedas Soto", Puntarenas, Costa Rica, 2-6 de setiembre.
- PÉREZ, A.M.** 2012. El mercado mundial de los alimentos funcionales. Mini Foro Cyted-IBEROEKA, organizado por MICIT, San José, Costa Rica, 8 y 9 de noviembre.
- PÉREZ A.M.** 2011. Valor antioxidante de la mora (*Rubus* spp.). Conferencia, VIII Congreso Nacional de Nutrición, "Nutrición óptima: la medicina del futuro", organizado por la Asociación Costarricense de Nutricionistas, San José, Costa Rica, 2 de setiembre.

- PÉREZ, A.M.**, MONTERO, M.L., ROJAS-GARBANZO, C., ACOSTA-MONTOYA, O., USAGA, J. 2011. Antioxidant activity, phenolic content and physicochemical composition of tropical fruits cultivated in Costa Rica, and processed products. Euro-Mediterranean Symposium for Fruit and Vegetable Processing. Organizado por Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Avignon, Francia, 18-21 de abril.
- AZOFEIFA G., QUESADA S., DÍAZ C., **PÉREZ A.M.** 2010. Actividades biológicas antioxidantes, protectoras de estrés oxidativo y anticancerígenas de la mora (*Rubus adenotrichus*). XIX° CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA “Fernando Cabieses Molina” Cagliari (Villasimius), Italia 6-10 septiembre 2010.
- WEXLER, L., **PÉREZ, A.M.**, CUBERO-CASTILLO, E., VAILLANT, F. 2009. Obtención de hojuelas de mora (*Rubus* spp.) mediante acoplamiento de deshidratación osmótica y fritura al vacío. Presentación de póster. CIBIA, VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, 6-9 de setiembre, Bogotá, Colombia.
- GONZÁLEZ, E., ROJAS, G., VAILLANT, F., **PÉREZ, A.** 2009. A novel simple method involving human erythrocyte as a cellular model for assessing in-vitro antioxidant activity. Presentación oral. FAV HEALTH 2009, 3rd International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables, Avignon, Francia, 18-21 de octubre.
- ROJAS G., FONSECA L., **PÉREZ A.**, QUESADA M., VAILLANT F. 2009. Tropical highland blackberry (*Rubus adenotrichus*) juice exhibits a protective effect on healthy human subject submitted to a high-fat and high-carbohydrate diet. FAV HEALTH 2009, 3rd International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables, Avignon, Francia, 18-21 de octubre.
- SOTO RETANA, M., JIMÉNEZ ELIZONDO, N., **PÉREZ, A.M.**, ACOSTA, O., VAILLANT, F. 2009. Optimización del proceso de deshidratación osmótica / impregnación para la elaboración de chips con alto contenido de antioxidantes a partir de papaya verde y jugo de mora. Presentación oral. IV Congreso Nacional y III del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por CITA, 27 al 29 de octubre, San José, Costa Rica.
- PÉREZ, A.M.**, VAILLANT, F. 2008. Aplicación de las tecnologías de membranas en la industria láctea. Conferencia. 10° Congreso Panamericano de la Leche. Organizado por FEPALE, 10 de abril de 2008, San José, Costa Rica.
- VAILLANT F., **PÉREZ, A.**, VIQUEZ, F. 2007. Modelización del flujo de permeación en microfiltración de jugos de banano mediante el uso de la turbidez. Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA VI. CONFERENCIA. Organizado del 05 al 08 noviembre, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
- CHAN-BLANCO, Y., VAILLANT, F., **PÉREZ-CARVAJAL, A.M.**, BRAT, P. 2007. Physical and chemical characterization and functional compounds determination of ripe noni fruit (*Morinda citrifolia*). 43a Reunión Anual Sociedad Caribeña de Productos Alimenticios (CFCS), “Oportunidades de Mercadeo de Productos Agropecuarios y Forestales en el Gran Caribe: Un reto para el Siglo XXI”. POSTER. Organizado del 16 al 21 de setiembre, San José, Costa Rica.
- AYÍ, D., FLORES, W., TORRES, M. , **PÉREZ-CARVAJAL, A.** 2007. Cambios en la composición físico-química durante el procesamiento de harina de pejibaye (*Bactris gasipaes* Kunth). 43a Reunión Anual Sociedad Caribeña de Productos Alimenticios (CFCS), “Oportunidades de Mercadeo de Productos Agropecuarios y Forestales en el Gran Caribe: Un reto para el Siglo XXI”. CONFERENCIA. Organizado del 16 al 21 de setiembre, San José, Costa Rica.
- COZZANO S., ACOSTA-MONTOYA, O., **PÉREZ-CARVAJAL, A.**, VÍQUEZ, F., VAILLANT, F. 2007. Impacto del proceso de microfiltración tangencial sobre el valor de la mora (*Rubus adenotrichus*) como alimento funcional. POSTER. 11° Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura y 3er Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas. Organizado por SUHF, LATU, del 21 al 23 de mayo, Montevideo, Uruguay.
- COZZANO S., ACOSTA-MONTOYA, O., **PÉREZ-CARVAJAL, A.**, VÍQUEZ, F., CASTRO, M. V., VAILLANT, F. 2007. Evolución del potencial nutricional de la mora (*Rubus adenotrichus*) cultivada en Costa Rica y sus propiedades como alimento funcional a

- diferentes estados de madurez. POSTER. 11° Congreso Nacional de la Sociedad Uruguaya de Hortifruticultura y 3er Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas. Organizado por SUHF, LATU, del 21 al 23 de mayo, Montevideo, Uruguay.
- COZZANO, S., ACOSTA-MONTOYA, O., **PÉREZ-CARVAJAL, A.M.**, VÍQUEZ, F., CASTRO, M.V., VAILLANT, F. 2007. Influence of ripeness on physical, chemical and antioxidant properties of blackberries (*Rubus adenotrichus* Schldl.) cultivated in Costa Rica, POSTER. 2nd International Symposium on Human Health Effects and Fruits and Vegetables FAV Health, Texas A&M University, 9-13 octubre, Houston, Texas.
- COZZANO S., ACOSTA-MONTOYA Ó., **PÉREZ-CARVAJAL A.**, VÍQUEZ, F., VAILLANT F. 2007. Impacto del proceso de microfiltración tangencial sobre el valor de la mora (*Rubus adenotrichus* Schldl.) como alimento funcional. POSTER. III Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. 8, 9 y 10 de octubre, Montevideo, Uruguay.
- PÉREZ-CARVAJAL, A.**, ACOSTA, O., CHAN-BLANCO, Y., VAILLANT, F. 2006. Impact of cross-flow microfiltration on antioxidant compounds of tropical fruit juices. 13th World Congress IUFOS Food is life, 17 al 21 de setiembre, Nantes, Francia.
- PÉREZ-CARVAJAL, A.M.**, BADILLA, MOLER, J., VAILLANT, F., PÉREZ, A.L., HERNÁNDEZ, L. 2005. Effect of cross-flow microfiltration on physico-chemical quality of clarified pineapple juice. 7th Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium – FRUTIC05, 12 al 16 de setiembre, Montpellier, Francia.
- CHAN-BLANCO, Y., VAILLANT, F., **PEREZ, A.M.**, REYNES, M., BRAT, P., ZÚÑIGA, C. 2005. Microbiological and anti-oxidant properties during ripening of noni fruits (*Morinda citrifolia*). 7th Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium – FRUTIC05, del 12 al 16 de setiembre, Montpellier, Francia.
- CHAVERRI, M., **PÉREZ, A.M.**, VAILLANT, F., VÍQUEZ, F. 2004. Elaboración de un jugo de melón clarificado por medio de microfiltración tangencial. Sesión de Poster. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 28-30 de abril.
- PÉREZ, A.M.**, CISSÉ, M., VAILLANT, F., DORNIER, M., REYNES, M. 2004. Calidad del jugo de naranja concentrado por tecnologías de membranas. Expositora Sesión Técnica. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 28-30 de abril.
- CISSE, M., VAILLANT, F., **PEREZ, A.M.**, DORNIER, M., REYNES, M. 2003. Study of nutritional, aromatic and sensorial quality of clarified orange juice concentrated by osmotic distillation, 4to Congreso Ibero-americano em Ciência e Tecnologia de Membranas, WMCITEM, Florianópolis, Brasil.