

## PUBLICATIONS

### Chapters in books

. *International*

Mateo, J., **Figueira**, A.C., Ramos, D.D., Caro, I., Zumalacárregui, J.M. (2007). Traditional Meat Products in Ibero-american Countries: A Historical View. in: Traditional Food Production Facing Sustainability: An European Challenge. Maria Teresa de Noronha Vaz, Peter Nijkamp and Jean Louis Rastoin (Editors), Ashgate (aceite para publicação).

Hernández, R.P.; Figueira, A.C.; Lira, A.Q. (2008). Tratamiento Terciario Para Agua Residual De Planta Que Contiene Lactosuero Dulce. In: Experiencias para el Bio-Procesamiento del Lactosuero en el Valle de Tulancingo. Cap. V, pp. 119-139. Rafael Germán Campos Montiel (Coordinador). Universidad Autónoma Del Estado De Hidalgo, Tulancingo de Bravo, Hidalgo, México. ISBN: 978-607-482-002-7.

Mateo, J., Caro, I., Figueira, A.C., Ramos, D. and Zumalacárregui. "Meat Processing in Ibero-American Countries: A Historical View". (2009). Chapter 7, pp. 121-134. In: Traditional Food Production and Rural Sustainable Development: A European Challenge. Teresa de Noronha Vaz, Peter Nijkamp and Jean-Louis Rastoin (ed.). Ashgate Publishing Limited, England. ISBN 978-0-7546-7462-7.

### Peer reviewed papers

Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Bermejo, B., Lozano, A., Figueira, A. C., & Mateo, J. (2007). Effect of ewe's milk versus milk-replacer rearing on mineral composition of suckling lamb meat and liver. *Small Ruminant Research*, 68, 296-302.

Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Figueira, A., & Mateo, J. (2007). Physicochemical properties of perirenal and omental fat from suckling lamb carcasses evaluated according to the type of milk source. *Small Ruminant Research*, in press.

Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Figueira, A., & Mateo, J. (2007). Fatty acid composition in subcutaneous, intermuscular and intramuscular fat deposits of suckling lamb meat. effect of milk source. *Small Ruminant Research*, in press.

Osorio, M. T., Zumalacárregui, J. M., Herrera, E. A. C., Figueira, A., & Mateo, J. (2007). Effect of the type of milk used for feeding suckling lambs on technological quality and volatile compounds of suckling lamb meat. *Small Ruminant Research*, submitted.

Caro, I., García, B., Palacios, S., Figueira, A.C., Soto, S. & Mateo, J. (2007). Physico-chemical Characteristics of Different Mexican Cheeses. *International Journal of Dairy Technology*, submitted.

Miguélez, E., Zumalacárregui, J.M., Osorio, T., Figueira, A.C., Fonseca, B., Mateo, J. (2007). Meat quality of suckling lambs protected by the PGI “*Lechazo de Castilla y León*” European quality label. *Journal of Food Composition and Analysis*, submitted.

### **Non refereed papers**

Figueira, A.C.O.L.; Taylor, K.D.A.; Barlow, P.J. (1990). “Elisa Determination in Aflatoxin Levels in Whole Nuts” *Food and Agricultural Immunology*, 2, 125-134.

Figueira, A.C.; Taylor, K.D.A.; Barlow, P.J.; Morgan, M.R.A. (1991). “Anomalous Aflatoxin B1 Recoveries from Whole Peanuts and Brazil Nuts Measured by Enzyme-linked Immunosorbent Assay”. *Food and Agricultural Immunology* 3, 13-19.

Figueira, A.C.; Martins, A.N. (1994). Variação dos Principais Indicadores de Qualidade de Laranjas da Variedade ‘Valencia Late’ (D.João). Livro de Comunicações do 1º Congresso de Citricultura, Simpósio de Produção Integrada de Citrinos, Silves, Janeiro de 1993., pp.91-99.

Figueira, A.C.O.L.; Domingues, M.R.M.; Delgadillo, I.; Marques, M.G.O.S.; Correia, A.J.F.; Quantick, P.C. (1995). Estudo do Reverdecimento em Citrinos. Livro de Comunicações do 2º Encontro de Espectrometria de Massa, Lisboa, Dezembro 1995.

Marcelino, A.M.; Figueira, A.C.O.L. “Antioxidantes em Frutos e Vegetais”. *Tecnovisão*, 10, 35-37, (2000).

Figueira, A.C.O.L. (2000). “Variação de Parâmetros Físico-Químicos de Laranjas da Variedade ‘Valencia Late’ Durante o Amadurecimento e o Reverdecimento”. Livro de Comunicações do Congresso Nacional de Citricultura, Faro, 16 a 18 de Novembro.

Figueira, A.C.O.L.; Afonso, M.L.R.; Teixeira, M.C. (2001). “Comparação de Métodos de Determinação de NaCl em Enchidos Tradicionais” Livro de Comunicações do 3º Encontro Nacional de Química Analítica, Lisboa, 8 e 9 de Novembro.

Cruz, R.M.; Oliveira, S.R.; Fraqueza, G.; Figueira, A.C.; Silva, C.L.M.; Vieira, M.C. (2002). “Thermal Inactivation Kinetics of Peroxidase in Watercress (*Nasturtium officinale*). Book of Proceedings of the VI Simpósio Nacional e III Ibérico de Maturação e Pós-Colheita 2002, 2-5 Outubro de 2002, Madrid.

Mateo, J.; Zumalacárregui, J.M.; Caro, I.; Soto, I.; Figueira, A. (2005). Estabilidad de la mioglobina al tratamiento térmico de la carne y los preparados cárnicos frescos. *Industria Cárnica. Alimentación, equipos y tecnología*, 204, 53-56.

Miguélez, E.; Zumalacárregui, J.M.; Osorio, M.T.; Figueira, A.C.; Fonseca, B.; Mateo, J. (2008). Quality traits of suckling-lamb meat covered by the protected geographical indication "Lechazo de Castilla y León" European quality label. *Small Ruminant Research*, 77(1), 65-70.

Osorio, M.T.; Zumalacárregui, J.M.; E.A. Cabeza, Figueira, A.; Mateo, J. (2008). Effect of rearing system on some meat quality traits and volatile compounds of suckling lamb meat. *Small Ruminant Research*, 78(1-3), 1-12.

Salvá, B.K., Zumalacárregui, J.M., Figueira, A.C., Osorio, M.T. Mateo, J. (2009). Nutrient composition and technological quality of meat from alpacas reared in Peru. *Meat Science*, 82, 450–455.

Hernández-Díaz, R., Pimentel-González, D.J., Figueira, A. C., Viniegra-González, G., Campos-Montiel, R.G. Influence of an aerobic fungus grown on solid culture on ruminal degradability and on a mixture culture of anaerobic cellulolytic bacteria. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*. Accepted for publication. DOI: 10.1111/j.1439-0396.2008.00912.x

### **Acts of Conferences**

Moras Montiel R., Quintero Lira A., Figueira Ana, Güemes Vera N., Pimentel-González D. J., Campos Montiel R.G. (2009). Evolución Microbiológica de un Aditivo Nutracéutico a partir de lactosuero y una bacteria prebiótica. V Encuentro Académico Aprovechamiento Agroalimentario Integral. Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Hidalgo, México, Noviembre de 2009.