

Dr. Armando Carrillo López



Datos Generales:

| | |
|---------------------|---|
| Nombramiento | Profesor Investigador Titular "C" |
| Institución | Universidad Autónoma de Sinaloa |
| Dependencia | Facultad de Ciencias Químico Biológicas |
| Contacto | (667)713-6615 Ext. 108, Email. acarrill@uas.edu.mx |

Líneas de Investigación

Fisiología y Tecnología Poscosecha de Productos Vegetales

Estudios

| | |
|---------------------|--|
| Licenciatura | Ingeniería Bioquímica (Instituto Tecnológico de Culiacán) |
| Maestría | Nutrición y Alimentos (CIAD, AC) |
| Doctorado | Biotecnología de Plantas (Centro de Investigación y de Estudios Avanzados – Instituto Politécnico Nacional, Unidad Irapuato) |

Distinciones

Ha sido miembro del Sistema Nacional de Investigadores para los periodos: 1992-1995; 2004-2006; 2008-2010, 2011-2014, 2015-2018. Actualmente es nivel I del Sistema Nacional de Investigadores, reingreso vigente para el periodo: 2019-2022. Miembro Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores (INAPI-Sinaloa). Del trabajo de un alumno de servicio social de la carrera de Ingeniería Bioquímica se derivó un Premio Nacional en el trabajo ganador del Primer Lugar en la Categoría Estudiantil en el XXV Congreso Nacional de la Asociación de Tecnólogos de Alimentos en México (ATAM) en 1994. Miembro del Registro de CONACYT de Evaluadores Aprobados (RCEA) y Revisor de manuscritos científicos de las revistas: Journal of Agricultural and Food Chemistry; LWT-Journal of Food Science; Journal of Food Quality; British Journal of Nutrition

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

✓ **Director de 22 Tesis (3 Doctorado, 14 Maestría y 5 Licenciatura)**
✓ **59 Artículos Científicos, 3 libros, 8 capítulos de libros y más de 30 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales. Ha impartido 11 Conferencias por invitación de instituciones nacionales**

Publicaciones Recientes

- ✓ 1. 2019. Xóchitl Ariadna Ruiz-Armenta, José de Jesús Zazueta-Morales, Carlos Iván Delgado-Nieblas, Armando Carrillo-López, Ernesto Aguilar-Palazuelos, Irma Leticia Camacho-Hernández. 2019. Effect of the extrusion process and expansion by microwave heating on physicochemical, phytochemical, and antioxidant properties during the production of indirectly expanded snack foods. Journal of food processing and preservation. doi.org/10.1111/jfpp.14261.
- ✓ 2. 2019. Barraza-Elenes, C., Camacho-Hernández, I. L., Yahia, E. M., Zazueta-Morales, J. J., Aguilar-Palazuelos, E., Heredia, J. B., ... & Carrillo-López, A. (2019). Analysis by UPLC-DAD-ESI-MS of phenolic compounds and HPLC-DAD based determination of carotenoids in noni (Morinda citrifolia L.) bagasse. Journal of agricultural and food chemistry. 67(26), 7365-7377.
- ✓ 3. 2019. Abraham Calderón-Castro, Noelia Jacobo-Valenzuela, Luis Alejandro Félix-Salazar, José de Jesús Zazueta-Morales, Fernando Martínez-Bustos, Perla Rosa Fitch-Vargas, Armando Carrillo-López, Ernesto Aguilar-Palazuelos. Optimization of corn starch acetylation and succinylation using the extrusion process. Journal of food science and technology. 56(8), 3940-3950
- ✓ 4. 2019. Fitch-Vargas, P. R., Camacho-Hernández, I. L., Martínez-Bustos, F., Islas-Rubio, A. R., Carrillo-Cañedo, K. I., Calderón-Castro, A., Carrillo-López, A. & Aguilar-Palazuelos, E. (2019). Mechanical, physical and microstructural properties of acetylated starch-based biocomposites reinforced with acetylated sugarcane fiber. Carbohydrate polymers, 219, 378-386.
- ✓ 5. 2019. Carlos Iván Delgado-Nieblas, Karen María Ruiz-Beltrán, Jessica Pamela Sánchez-Lizárraga, José De Jesús Zazueta-Morales, Ernesto Aguilar-Palazuelos, Armando Carrillo-López, Irma Leticia Camacho-Hernández and Armando Quintero-Ramos. 2019. Effect of extrusion on physicochemical, nutritional and antioxidant properties of breakfast cereals produced from bran and dehydrated naranjita pomace. CyTA-Journal of Food. 17 (1), 240-250.
- ✓ 6. 2018. C.I. Delgado-Nieblas, J.J. Zazueta-Morales, E. Aguilar-Palazuelos, N. Jacobo-Valenzuela, F.S. Aguirre-Tostado, A. Carrillo-López, X.A. Ruiz-Armenta, J. Telis-Romero. Physical, microstructural and sensory characteristics of extruded and microwave-expanded snacks added with dehydrated squash. Ingeniería de alimentos Revista Mexicana de Ingeniería Química. Vol. 17, No. 3 (2018) 805-821.
- ✓ 7. 2018. Martha Edith López-López, Jose Angel López-Valenzuela, Francisco Delgado-Vargas, Gabriela López-Angulo, Armando Carrillo-López, Lidia Elena Ayón-Reyna, and Misael Odín Vega-García. 2018. A Treatment Combining Hot Water with Calcium Lactate Improves the Chilling Injury Tolerance of Mango Fruit. 2018. HORTSCIENCE 53(2):217-223.
- ✓ 8. 2018. Calderón-Castro, A., Vega-García, M.O., Zazueta-Morales, J. de Jesús., Ahumada-Aguilar JA, Aguilar-Palazuelos E, Carrillo-López A, Jacobo-Valenzuela N, Telis-Romero J. 2018. Effect of extrusion process on the functional properties of high amylose corn starch edible films and its application in mango (Mangifera indica L.) cv. Tommy Atkins. J Food Sci Technol. 55(3):905-914.