

Dr. Jorge Milán Carrillo



Datos Generales:

| | |
|---------------------|---|
| Nombramiento | Profesor Investigador Titular "C" |
| Institución | Universidad Autónoma de Sinaloa |
| Dependencia | Facultad de Ciencias Químico Biológicas |
| Contacto | (667)713-6615 Ext. 118, Email. jmilanc@uas.edu.mx |

Líneas de Investigación

Ingeniería y procesamiento de alimentos de origen vegetal. Optimización de Procesos Alimentarios. Valor agregados de Cereales y Leguminosas (principalmente maíz, garbanzo y frijol).

Estudios

| | |
|---------------------|---|
| Licenciatura | Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa) |
| Maestría | Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Autónoma de Sinaloa) |
| Doctorado | Biotecnología (Universidad Autónoma de Sinaloa) |

Distinciones

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel II. Miembro Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores (INAPI-Sinaloa). Perfil Deseable PRODEP, Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, categoría Bebidas 2013, 2014. Evaluador de Programas de Posgrado de Calidad, PNPC; SEP-CONACyT.

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Director de 44 Tesis (9 Doctorado, 21 Maestría y 14 Licenciatura)
- ✓ 106 publicaciones (artículos científicos, memorias, resúmenes) y 92 presentaciones en congresos Nacionales e Internacionales.
- ✓ 1 patente

Publicaciones Recientes

- ✓ Sánchez-Velázquez, O.A., Cortés-Rodríguez, M., Milán-Carrillo, J., Montes-Ávila, J., Robles-Bañuelos, B., del Ángel, A.S., Rangel-López, E. 2020. Anti-oxidant and anti-proliferative effect of anthocyanin enriched fractions from two Mexican wild blackberries (*Rubus* spp on HepG 2 and glioma cell Lines. *Journal of Berry Research*. (1-17).
- ✓ Montoya-Rodríguez, Á., Osuna-Gallardo, E.I., Cabrera-Chávez, F., Milán-Carrillo, J., Reyes-Moreno, C., Milán-Noris, E.M., Mora-Rochín, S. 2020. Evaluación del efecto antihipertensivo *in vitro* e *in vivo* y actividad antioxidante del hidrolizado de maíz azul derivado de la molienda húmeda. *Biotechnia*. 22(2),155-162.
- ✓ Sandoval-Sicairos ES, Domínguez-Rodríguez M, Montoya-Rodríguez A, Milán-Noris AK, Reyes-Moreno C, Milán-Carrillo J. 2020. Phytochemical compounds and antioxidant activity modified by germination and hydrolysis in Mexican amaranth. *Plant Foods for Human Nutrition*. DOI: 10.1007/s11130-020-00798-z .
- ✓ Sánchez Velázquez O A, Montes Ávila J, Milán Carrillo J, Reyes Moreno C, Mora Rochin S, Cuevas Rodríguez, E O. 2019. Characterization of tannins from two wild blackberries (*Rubus* spp) by LC-ESI-MS/MS, NMR and antioxidant capacity. *Journal of Food Measurement and Characterization*. DOI: 10.1007/s11694-019-00146-z .