

# Dra. Gabriela López Angulo



## Datos Generales:

<b>Nombramiento</b>	Profesor Investigador
<b>Institución</b>	Universidad Autónoma de Sinaloa
<b>Dependencia</b>	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
<b>Contacto</b>	(667)713-4205, Email. <a href="mailto:gabylopez@uas.edu.mx">gabylopez@uas.edu.mx</a>

## Líneas de Investigación

Caracterización Bioquímica y Físicoquímica de Alimentos de Origen Vegetal. Caracterización químico-biológica de compuestos biológicamente activos.

## Estudios

<b>Licenciatura</b>	Químico Farmacéutico Biólogo (Universidad Autónoma de Sinaloa)
<b>Maestría</b>	Ciencias en Química (Centro de Graduados e Investigación en Química-Instituto Tecnológico de Tijuana)
<b>Doctorado</b>	Biotecnología (Universidad Autónoma de Sinaloa)

## Distinciones

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1). Investigador Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos. Nivel 3 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente. Premio Eustaquio Buelna a la mejor Tesis de posgrado. Categoría Doctorado. INAPI 2016. Proyecto aprobado con financiamiento CONACYT-Ciencia Básica 2018. Diversos premios en congresos nacionales e internacionales en trabajos de investigación.

## Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Director de 12 Tesis (2 Doctorad, 3 Maestría y 7 Licenciatura)
- ✓ 31 Artículos Científicos, 1 capítulo de libro y más de 50 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales

## Publicaciones Recientes

- ✓ Lidia Elena AYÓN-REYNA, Lourdes Guadalupe AYÓN-REYNA, Martha Edith LÓPEZ-LÓPEZ, Gabriela LÓPEZ-ANGULO, Karen Virginia PINEDA-HIDALGO, Jorge Aurelio ZAZUETA-NIEBLA, Misael Odín VEGA-GARCÍA. 2019. Changes in ascorbic acid and total phenolics contents associated with browning inhibition of pineapple slices. Food Science and Technology. DOI: 10.1590/fst.21117.
- ✓ Gabriela López-Angulo, Sara Elizabeth Verdugo-Gaxiola, Julio Montes-Avila, Sylvia Páz Díaz-Camacho, Valentín Miranda-Soto, Nancy Yareli Salazar-Salas, Francisco Delgado-Vargas. 2019. Bioguided isolation of N-malonyl-(+)-tryptophan from the fruit of Pithecellobium dulce (Roxb.) Benth. That showed high activity against Hymenolepis nana. Natural Product Research. DOI:10.1080/14786419.2019.1590709.
- ✓ Gabriela López-Angulo, Julio Montes-Avila, Leticia Sánchez-Ximello, Sylvia Páz Díaz-Camacho, Valentín Miranda-Soto, José Ángel López-Valenzuela, Francisco Delgado-Vargas. 2018. Anthocyanins of Pithecellobium dulce (Roxb.) Benth. Fruit Associated with High Antioxidant and  $\alpha$ -Glucosidase Inhibitory Activities. Plant Foods for Human Nutrition (2018) 73:308–313. doi.org/10.1007/s11130-018-0693-y. ISSN: 0921-9668 (Print) 1573-9104 (Online).
- ✓ Julio Montes-Avila, Manrique Ojeda-Ayala, Gabriela López-Angulo, Juan F. Pio-Leon, Sylvia P. Diaz-Camacho, Adrián Ochoa-Teran, Francisco Delgado-Vargas. 2018. Physicochemical properties and biological activities of melanins from the black-edible fruits Vitex mollis and Randia echinocarpa. Journal of Food Measurement and Characterization (2018) 12:1972–1980. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9812-6>. ISSN 2193-4134.