



MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN

SECRETARÍA DE ESTADO
DE UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE PROGRAMAS Y
TRANSFERENCIA
DE CONOCIMIENTO

Currículum vítae Impreso normalizado

Número de hojas que contiene: 53

Nombre: Pedro Fito Maupoey

Fecha: Enero 2011

Datos Personales

Apellidos y Nombre: FITO MAUPOEY, PEDRO
D.N.I.: 19387729-V Fecha de nacimiento: 28/10/40 Sexo: V

Situación Profesional Actual

Organismo: Universidad Politécnica de Valencia.
Facultad, Escuela o Instituto: E. T. S. Ingenieros Agrónomos; Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (Iu-IAD)
Departamento: Tecnología de Alimentos
Dirección Postal: Apto. Correos 22012, 46071 Valencia.
Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): (96) 3877364
Fax: (96) 3877956
Correo electrónico: pfito@tal.upv.es

Especialización (Códigos UNESCO): 3309, 13, 14, 20
Categoría profesional y fecha de inicio: Catedrático U. Septiembre 1975

Plantilla: **X** Interino:
Contratado: Otros: Especificar:

Dedicación A tiempo completo **X**
A tiempo parcial

Líneas de Investigación

- Ambito de la investigación: Innovacion en Ingeniería de Alimentos, transferencia de materia, propiedades físicas.

- Líneas de investigación principales:

- Desarrollo de nuevos procesos alimentarios basados en la aplicación de vacío para acelerar los fenómenos de transferencia de masa en Alimentos Sólidos: procesos de salado de quesos y jamones, reformulación de alimentos para el desarrollo de productos mínimamente procesados.
- Deshidratación de Alimentos.
- Tecnología de la Fabricación del Turrón de Xixona.
- Tecnología de tostado y estabilización del café.
- Diseño de equipo para la industria alimentaria
- Alimentos Funcionales
- Propiedades Dieléctricas de los Alimentos
- Systematic Approach Food Engineering System (SAFES)
- Mejora de la calidad de productos cárnicos.
- Gestión integral y valorización de residuos en la industria agroalimentaria.
- Gestion de la Innovacion en Alimentos

Formación Académica

Titulación	Centro	Fecha
Ldo. Ciencias Químicas	Fac. CC.Químicas. Universidad de Valencia	Julio 1964
Dr. en Ciencias Químicas	Universidad de Valencia	Junio 1970

Actividades anteriores de carácter científico o profesional

Fechas	Institución	Puesto
Sept 1964 – Sept 1966	Universidad de Valencia	Profesor Ayudante
Sept 1965 – Julio 1975	Universidad Politécnica de Valencia	Diferentes cargos
Junio 1987 – Mayo 1990	A.I.N.I.A.	Director

Idiomas Extranjeros

(R=Regular, B=bien, C=Correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Francés	C	C	C
Italiano	R	C	R
Portugués	R	C	R
Catalán	C	C	C

Miembro de la Real Sociedad de Química, de la Real Sociedad de Física, y propuesto Fellow de la International Union of Food Science and Technology.

Academico correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia

Resumen de Proyectos, Publicaciones, Patentes y Tesis Dirigidas

A)	PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS NACIONALES E INTERNACIONALES Y EN CONVENIOS CON EMPRESAS		84
B)	PUBLICACIONES O DOCUMENTOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS		485
	B1	Artículos (A) en revistas con recensión (c/ SCI)	146
	B2	Libros completos, Editor de Revistas y Editor de Actas de Congresos	31
	B3	Capítulos de Libros (CL) 48-30-131	209
	B4	Articulos (s/ SCI) y Actas de Congresos	64
	B5	Patentes:	35
C)	TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS		64

Resumen de Actividades Cientificas de Gestion

D)	ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS INTERNACIONALES (Presidente)	11
E)	PARTICIPACIÓN EN COMITÉS I+D Y REPRESENTACIONES INTERNACIONALES	10
E)	EXPERIENCIA EN GESTIÓN I+D	5
G)	OTROS MÉRITOS	5

A) PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D FINANCIADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS NACIONALES E INTERNACIONALES Y EN CONVENIOS CON EMPRESAS

- 1. Estudio de la producción y utilización en ganadería de subproductos de cultivos e industrias agroalimentarias.** Financiado por la CAICYT. Años 1979-1981. Investigador principal: Julio Fernández Carmona
- 2. Estudio de la producción científica de la Tecnología de Alimentos en España.** Financiado por la CAICYT. Años 1984-85. Investigador principal: Pedro Fito
- 3. Utilización de carbohidratos en piensos para la anguila.** Financiado por la CAICYT Años 1985. Investigador principal: Julio Fernández Carmona
- 4. Estudio de las operaciones de cocción y horneado en cocinas domésticas, de los equipos y condiciones de trabajo de los mismos y de su influencia sobre los factores de calidad de los alimentos.** Financiado por la CAICYT. Años 1984-86. Investigador principal: Pedro Fito Maupoey
- 5. Obtención de alcohol a partir de subproductos hortícolas.** Financiado por la CAICYT. Años 1984-86 Investigador principal por sustitución del Prof. E. Primo.
- 6. Efectos de los Tratamientos sobre las Propiedades Físicas de los Alimentos: Difusividad, Actividad de Agua y Color.** (PR83-2974-COS01). Entidad Financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. Fechas: Septiembre 1984-Septiembre 1987. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 7. Estudio de la situación actual de la investigación en el sector agroalimentario de la Comunidad Valenciana.** Financiado por la Consellería de Agricultura y Pesca. (C. Valenciana). Año 1986. Investigador principal: Pedro Fito
- 8. Estudio de la Problemática del Sector Turronero.** Entidad Financiadora: Consellería d'Agricultura i Pesca. Generalidad Valenciana. Fechas: Septiembre 1986-Diciembre 1987. Investigador responsable: Dra. Amparo Chiralt Boix
- 9. Proyecto de Planta Piloto para el procesado de productos cárnicos y servicio de Asistencia Técnica en la Industria.** Financiado por la Consellería de Agricultura y Pesca (C. Valenciana). Año 1987. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 10. Proyecto de creación de la Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria.** Financiado por el IMPIVA Instituto de la mediana y pequeña Industria Valenciana y la Consellería de Agricultura y Pesca (C. Valenciana). Año 1987. Investigador responsable: Pedro Fito
- 11. Aprovechamiento Integral de la "Garrofa".** Entidad Financiadora: Consellería d'Agricultura i Pesca. Generalidad Valenciana. Fechas: Enero 1988-Diciembre 1988. Investigador responsable: Dra. Amparo Chiralt Boix
- 12. Alimentos de humedad intermedia de interés para Iberoamérica.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.1. 1988-90. Investigador responsable: Dr. José Miguel Aguilera. Univ. Católica. Santiago de Chile. Chile.
- 13. Desarrollo de un proceso industrial para la fabricación de croquetas congeladas.** Financiado por el CDTI y la Dirección General de Electrónica y Nuevas Tecnologías (MINER). Año: 1989. Director del Proyecto: Pedro Fito

- 14. Investigación y Desarrollo de procesos de fabricación de nuevos productos cárnicos derivados de ave.**
Financiado por el CDTI y la Dirección General de Electronica y Nuevas Tecnologías (MINER). Año: 1989.
Director del Proyecto Pedro Fito
- 15. Ingeniería del proceso de extracción de cafeína a partir de té.** Financiado por el CDTI y la Dirección General de Electronica y Nuevas Tecnologías (MINER). Año: 1990-91. Director del Proyecto Dr. Pedro Fito
- 16. Programa Regional de Deshidratación de Alimentos y Agroindustria Rural en America Central (TS 2.0159 E).** Entidad Financiadora: Comisión de la Comunidades Europeas. DG XII (Programa STD2). Fechas: Enero 1990-Diciembre 1992. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 17. Tecnología de Destilación molecular en Destilados de la Desodorización de Grasas y Otros Productos.**
Financiado por el CDTI y la Dirección General de Electronica y Nuevas Tecnologías (MINER). Año: 1990-92.
Director del Proyecto Pedro Fito
- 18. Caracterización del Proceso de Fabricación del Turrón de Alicante y del Turrón de Xixona (ALI-66/89).**
Entidad Financiadora: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. Fechas: Enero 1990- Enero 1993.
Investigador Principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 19. Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de alimentos.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.2. 1991-94. Investigador responsable: Dr. Jorge Welti. Univ. de la Américas. Puebla. México.
- 20. Estudio del proceso de fabricación del turrón de Xixona.** Entidad Financiadora: Institució Valenciana d'Estudis i Investigació (IVEI). Duración: Octubre 1991-Septiembre 1995. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 21. Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Industria Regional.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. 1991-96. Investigador responsable: Dr. Pedro Fito.
- 22. Deshidratación osmótica a vacío: Desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de frutas y pescados.** (ALI 92-0411) Entidad Financiadora: CICYT. Duración: Mayo 1992- 95. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 23. Desarrollo de un prototipo de boixet a escala industrial para la fabricación del turrón de Xixona.** Entidad Financiadora: CICYT. Duración: Febrero 93- Octubre 93. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 24. Estudio de viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación hidrodinámica.** Entidad Financiadora: CICYT. ALI94-1459-E. Duración: Julio 1994- 1995. Investigador principal: Dra. Amparo Chiralt Boix
- 25. Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío.** Entidad Financiadora: UE. (STD3-932078). Duración: 1994- 1997. Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 26. Process Optimization and Minimal Processing of Foods.** Contract CIPA-CT94-0195. Copernicus Programme U.E. Coordinador del proyecto: Fernanda Oliveira. Escola Superior de Biotecnología. Porto. Portugal.
- 27. Food Engineering Network. ALFA Programme.** 1995-1996. Investigador responsable: Pedro Fito
- 28. Desarrollo de formulaciones de hidrocoloides, con goma de garrofín, utilizables como estabilizantes de cremas de leche batibles.** Financiación empresa BURBEN S.A. 1995-96. Investigador responsable: Amparo

Chiralt Boix.

29. **Desarrollo de Maquinaria para el Secado de Cítricos.** Contrato de Investigación con la Empresa SORMA IBERICA S.A.- CDTI 1995-1997. Investigador responsable: Pedro Fito.
30. **Aplicación de la impregnación a vacío y la deshidratación osmótica a vacío a la mejora de la calidad de productos mínimamente procesados, refrigerados y congelados.** Entidad Financiadora: CICYT. ALI95-0398. Duración: Julio-95-98. Investigador principal: Dr Pedro Fito Maupoey.
31. **Estudio de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación a vacío.** Entidad Financiadora: CICYT. ALI-95-0858-C02-01. Duración: Julio 1995- 1998. Investigador principal: Dra.Amparo Chiralt Boix
32. **Desarrollo de Tecnologías de Procesamiento Mínimo para la Preservación de Alimentos.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.3. 1995-98. Investigador responsable: Dra Stella Alzamora. Univ. de Buenos Aires. Argentina
33. **Desarrollo de herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.11. 1995-98. Investigador responsable: Pedro Fito.
34. **Diseño e implementación de hornos prototipo con tecnología de microondas para el estudio de procesos de secado dentro de la industria de productos alimenticios de la Comunidad Valenciana.** Programa de iniciativa para la innovación tecnológica y artística de la Universidad Politécnica de Valencia. Años: 1996-97. Investigador responsable: Nuria Martínez y Luis Nuño (Dept. Comunicaciones).
35. **Desarrollo de un sistema innovador de secado de cítricos automatizado antes y después de la operación de encerado.** (CDTI-MINER-IMPIVA) 1996-97. Con la Empresa Sorma Iberica S.A. Investigador responsable: Pedro Fito.
36. **Desarrollo de un nuevo proceso para el salado de jamones, destinados al curado, por impregnación a vacío y diseño del equipo industrial.** Entidad Financiadora: CICYT. 95-0014-OP. Duración: Marzo-96-98. Investigador principal: Dr Pedro Fito Maupoey.
37. **Food Internet-based Distance European Learning (FIDEL).** European network for Socrates action programme. ODL. 1996-99. Investigador coordinador: Miguel López Leiba. Universidad de LUND. Suecia.
38. **Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes.** Entidad Financiadora: UE. FAIR PROGRAMME. Concerted action (PL95-1118). Duración: 1996-2000. Investigador principal: Walter Spiess (Alemania).
39. **Aplicación de microondas en procesos alimentarios: secado, descongelación e inactivación enzimática.** GV-D-AG-03-160-96. Entidad Financiadora: Generalitat Valenciana (acción tipo D). Duración: Enero 97-98. Investigador principal: Dr Pedro Fito Maupoey.
40. **Improved quality and self-life of desalted cod-an easy to use product of salted cod.** FAIR PROGRAMME (PL 98-4179). Enero 1998-2001. Investigador responsable del grupo: Juan Serra.
41. **Uso de la solución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas.** Financiado por Generalitat Valenciana, CCEC (GV99-180-1-13). Duración: Enero 1999-Diciembre 2001. Investigador responsable: Nuria Martínez.
42. **Relaciones estructura propiedad en la deshidratación y en el almacenaje de alimentos deshidratados.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.14. 1999-01. Investigador responsable: Dr. José M. Aguilera. Pontificia Universidad Católica de Chile.

- 43. Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos de interés para Iberoamérica.** Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos. Proyecto XI.15. 1999-01. Investigador responsable: Dr. M Soledad Tapia de Daza. Universidad Central de Venezuela.
- 44. Desarrollo tecnológico de las operaciones previas al calibrado en las líneas de manipulación de cítricos.** Financiado por MEC, Plan Nacional I+D. Fondos FEDER (1FD97-0313). Investigador responsable: Prof. Pedro Fito. Enero 1999-Enero 2002.
- 45. Sistemas de automatización integral de secado de productos alimenticios curados.** Financiado por el Programa de iniciativas para la innovación tecnológica y artística de la Universidad Politécnica de Valencia. Duración: Enero 2000-Diciembre 2000. Participantes: UPV. Investigador responsable: Prof. Manuel Esteve. Dpto. Comunicaciones.
- 46. Desarrollo de un procedimiento de salado descongela ción simultánea de jamones por inmersión en baño de salmuera, y proceso de curación de jamones congelado** Financiado por la CICYT (PETR1995-0403-OP-02-01). Duración: Marzo 2000-Febrero 2003. Participantes: UPV. Investigador responsable Prof. Pedro Fito, IATA-CSIC. Investigador responsable Dr. Fidel Toldrá.
- 47. Desarrollo de Alimentos funcionales por incorporación de componentes con actividad fisiológica a la matriz estructural de frutas y hortalizas.** Financiado por la CICYT. AGL 2000-0659. Duración: Julio 2001-Julio 2002. Participantes: UPV. Investigador responsable Prof. Pedro Fito.
- 48. Optimización de las condiciones de operación de tratamientos osmóticos destinados al procesamiento mínimo de frutas.** Financiado por Ministerio de Ciencia y Tecnología. Dirección General de Investigación. Subdirección General de Proyectos de Investigación. AGL 2001- 3025 Duración: 25/10/01-25/10/04. Participantes: UPV. Investigador responsable: Dra. Amparo Chiralt Boix.
- 49. Desarrollo de alimentos funcionales por incorporación de componentes con actividad fisiológica a la matriz estructural de frutas y hortalizas..** Financiado por Ministerio de Ciencia y Tecnología. Dirección General de Investigación. Subdirección General de Proyectos de Investigación, AGL 2001 -2596. Duración: 25/10/01-25/10/04. Participantes: UPV. Investigador responsable: Dr. Pedro Fito.
- 50. Enrichment of staple foods with functional supplements by using multilayered encapsulations strategies and Hybrid-drying technologies.** Financiado por la Comisión Europea. Mary Curie Individual Fellowship (MCFI- 2002-01490), Cat. 40, in the frame of “Quality of Life and management of Living Resources”, Programme form the European Comisión, FP5. Duración: 2002-2003. Participantes. UPV. - Investigador responsable: Prof. Pedro Fito.
- 51. New combined drying technologies for development of high quality shelf-stable fruit products.** Financiado por Unión Europea (INCO-DEV/ICA4-2001-10047). Duración: 2002-2005. Participantes: SIK (Goteborg, Sweden), Food Eng. Dept. (Cork Univer. Ireland), DTA-IAD-UPV, (Sudáfrica), Uganda, Mozambique. Investigador responsable: Dra. Lilia Ahrné (Suecia).
- 52. Ayuda al grupo: ingeniería de sistemas y procesos alimentarios** Fecha Inicio: 01/01/2003 - Fecha Fin: 01/01/2005 Entidad financiadora: AGENCIA VALENCIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA Tipo: Otras acciones de I+D competitivas. Investigador responsable: Prof. Pedro Fito.
- 53. Desarrollo y puesta a punto de un prototipo industrial para la aplicación de recubrimientos en cítricos.** Financiado por D.G. de Investigación. (PTR1995-0727-OP). Duración 2003-2005. Investigador responsalbe:

María Dolores Ortolá Ortolá.

- 54. Métodos combinados de deshidratación osmótica y secado asistido por microondas para la producción de hortalizas deshidratadas con alta calidad sensorial, nutricional y funcional.** Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia y tecnología, D.G. de Investigación. Duración: 2003-2006. Investigador responsable: Pedro Fito
- 55. Optimización y control de la calidad y la seguridad en los procesos de fabricación de frutas y hortalizas funcionales mediante impregnación a vacío y técnicas combinadas de deshidratación.** Financiado por Ministerio de Educación y Cultura. Duración: 2004-2005. Investigador responsable: Pedro Fito Maupoey
- 56. Asistencia técnica en el área de certificaciones de proyectos de I+D+i para el IVAC.** Entidad Financiadora: Instituto Valenciano de Certificación. Duración : 2004-2005.
- 57. Industrialización de frutas cítricas: rendimiento en zumo de la extracción y contenido de aceite esencial en el mismo.** Entidad financiadora: FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A. Duración: 2004-2005. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 58. Viabilidad de la impregnación a vacío (iv) y el enriquecimiento en calcio de hojas de lechuga iceberg cortadas.** Entidad Financiadora: S.A.T. 9855 Primaflor. Duración: 2004-2005.
- 59. Estudio de las condiciones del proceso de tratamiento y envasado de miel.** Entidad Financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Duración: 2004-2006. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 60. Mejoras en los procesos de descongelación y/o salado de productos de la pesca.** Entidad Financiadora: Generalitat Valenciana. Duración 2004-2006. Investigador responsable: Pedro Fito
- 61. Desarrollo de una tecnología basada en el salado y descongelación en salmuera saturada, con y sin empleo de la impregnación a vacío para la obtención de jamones curados a partir de pernils congelados procedentes de cerdo de raza ibérica** Coordinador del Proyecto Coordinado PETRI 1995-0754-0op-03-01 (IATA, U. Extremadura, UPV). Financiado por Ministerio de Ciencia y Tecnología. Duración: 2004-2007. Investigador responsable: Jose Manuel Barat
- 62. Estudio de alimentos frescos funcionales.** Agroalimed. Financiado por la Generalitat Valenciana. Duración: 2004 – 2007. Investigador responsable: Dr. Pedro Fito Maupoey
- 63. Centro de calidad para la miel y los productos apícolas.** Entidad financiadora: CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION. Duración: 2005. Investigador responsable: Pedro Fito Maupoey
- 64. Iseki - food 2: integrating safety and environmental knowledge into food studies towards European sustainable development.** Entidad Financiadora: Comisión Europea- Programa ERASMUS. Duración: 2005-2007. Investigador responsable: Maria Consuelo González.
- 65. Mejoras en la aplicación industrial desalado del bacalao.** Entidad Financiadora: Conservas Ubago, S.L. Duración: 20/04/2005-20/04/2009. Investigador principal: Pedro Fito.
- 66. Licencia de la patente procedimiento de desalado y conservación de piezas de bacalao.** Entidad financiadora: Conservas Ubago, S.L. Duración 20/04/2005-20/04/2010. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 67. Análisis sistemático de los procesos de deshidratación e hidratación en alimentos con estructura celular. Incorporación de los parámetros de calidad y seguridad a los modelos matemáticos para su diseño” (Safes Dry).** Financiado por Ministerio de Educación y Cultura. AGL 2005 – 06683 / ALI. Duración: 2006 – 2008.

Investigador responsable: Dr. Pedro Fito Maupoey.

- 68. Desarrollo de un nuevo producto a partir de miel y concentrado de limón.** Entidad Financiadora: APISOL, S.A. Duración: 07/02/2007-07/06/2007. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 69. Utilización de zumo de mandarina en el desarrollo de frutas frescas funcionales mediante las técnicas de impregnación a vacío y secado por aire caliente.** Universidad Politécnica de Valencia. Duración: 2007-2008. Investigador responsable: Noelia Betoret.
- 70. Preparación de la propuesta Nexus-by-SAFES** de gran proyecto colaborativo al tópico KBBE-2007-2-3-05, call FP/-KBBE-2007-2ª del VII Programa Marco. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación (AGL2007-30876-E). Duración: 14/06/2007-14/07/2008. Investigador responsable y coordinador del proyecto: Pedro Fito.
- 71. Licencia del procedimiento de gestión medioambiental integral de residuos de industrialización de cítricos con obtención de bioetanol y otros productos con valor añadido..** Entidad Financiadora: FOMESA Agroindustrial, S.L., Food Machinery Española, S.A. Duración: 20/07/2007-20/07/2022. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 72. Desarrollo de métodos adecuados de optimización y control de productos y procesos para asegurar la calidad, seguridad y valor nutritivo de productos cárnicos salados y curados.** Consellería de Educació-Generalitat Valenciana. Duración: 2008. Investigador responsable: Pedro J. Fito Suñer.
- 73. Asistencia técnica en la optimización de la aplicación del procedimiento desarrollado por el IuIAd en la gestión medioambiental integral de subproductos de las industrias de cítricos con una instalación de cogeneración.** Entidad Financiadora: CITROTECNO, S.L. Duración: 12/05/2008-12/11/2009. Investigador responsable. Pedro Fito.
- 74. Desarrollo de un proceso industrial para la fabricación de una fruta deshidratada enriquecida con zumo de mandarina concentrado y valoración funcional de la misma.** Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (PET2008_0015). Duración: Noviembre 2008-Noviembre 2010. Investigador responsable: Noelia Betoret.
- 75. Procedimiento para la gestión integral de los residuos de la industria de cítricos con obtención de bioetanol y otros subproductos con valor añadido/Métodos rápidos para el análisis de marcadores de calidad de carne y productos cárnicos/Preconservación refrigerada de zumos cítricos y sus productos intermedios; base tecnológica para la obtención de zumos y derivados de alta calidad.** Proyectos Red Agroalimed. Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación- Generalitat Valenciana. Duración: 2008-2010. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 76. ISEKI_Food 3 - Innovate Developments and Sustainability of ISEKI Food.** Entidad Financiadora: Comisión Europea- Programa ERASMUS. Duración: 01/10/2008-30/09/2011. Investigador responsable: Cristina Silva.
- 77. Procedimiento integrado para el análisis sistemático de productos y procesos alimentarios: Método SAFES (Systematic approach to food engineering systems).** Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (AGL2008-03794/ALI). Duración: 01/01/2009-31/12/2009. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 78. El papel del consumidor en el valor del riesgo al que está expuesto como consecuencia de la presencia de Listeria Monocytogenes en alimentos vegetales congelados.** Entidad Financiadora: Generalitat Valenciana (A-10/09). Duración: 01/01/2009-31/12/2009. Investigador responsable: Isabel Escriche.

- 79. I+D para un sistema de control y finalización del proceso de desalado de bacalao con tecnología de microondas.** Proyecto TRACE- Ministerio de Ciencia e Innovación (PET2008-0289). Duración: 01/03/2009-28/02/2010. Investigador responsable: Pedro Fito
- 80. Desarrollo de un alimento probiótico a partir de manzana con efecto contra la infección por *Helicobacter Pylori*.** Entidad Financiadora: Universidad Politécnica de Valencia (PAID-06-09-2875). Duración: 01/12/2009-01/12/2011. Investigador responsable: Cristina Barrera.
- 81. Training Requirements And Careers for Knowledge-based Food Science and Technology in Europe (TRACK_FAST).** Proyecto Europeo Colaborativo FP7. Duración: 01/09/2009- 01/09/2012. Investigador responsable por la Universidad Politécnica de Valencia: Pedro Fito
- 82. Análisis micro y macroestructural de las relaciones estructura-propiedad-proceso en frutas durante los procesos de deshidratación-rehidratación. Aplicación de la metodología SAFES.** Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (AGL2009-09905). Duración: 01/01/2010-31/12/2011. Investigador responsable: Pedro Fito.
- 83. Determinación experimental y modelización de las relaciones estructura-propiedad-proceso en productos cárnicos para su control y mejora.** Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación - Ayuda para la contratación de doctores del Subprograma Juan de la Cierva (JCI-2009-04923). Duración: 01/07/2010-30/06/2013. Investigador: Luis Mayor; Investigador responsable: Pedro Fito.

B) PUBLICACIONES O DOCUMENTOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

B1. Artículos (A) en revistas con recesión (c/ SCI)

1. E. Costa, A. Escardino, P. Fito y J. Costa. **Transferencia de materia en los procesos de rectificación.** Anales R. So. Fis. Qui. 62-B, 1191 (1.966).
2. A. Escardino, P. Fito y A. Molina. **Determinación de las propiedades reológicas de alimentos líquidos. I. Comportamiento de las soluciones acuosas de algunos espesantes.** Revista del A. T. A. (1.971). (Actualmente Food Science and Technology International)
3. P. Fito. G. Amutio, A. Flors y J. Flores. **Una nueva línea de pelado de segmentos de frutos cítricos** Proceedings of 1st International Citrus Congress, Valencia. (1.973).
4. W. H. Barreveld, E. C. Beagle, P. Fito, F. Bariboldi, P. K. Menta y J. E. Wimbely. **Basic and applied needs for optimizing of rice husk.** Proceedings of "Rice by-products utilization International Conference" Report of Working Group I, Valencia. (Septiembre 1.974).
5. P. Fito. F. Piñaga y V. Aranda. **Heat-transfer properties in freeze-dried foods.** Proceedings of 1st International Symposium on "Heat and Mass Transfer Problems in Food Engineering" Wageningen., (1.974).
6. P. Fito y V. Requeni. **Heat transfer coefficients and pressure losses in non-newtonian fluids flowing in tubes.** Proceedings of "IV Congreso Internacional de Ciencias y Tecnología de Alimentos", Madrid. (1.974).
7. P. Fito, F. Piñaga y V. Aranda. **Thermal conductivity and diffusivity on freeze-dried foods.** Proceedings of "IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos", Madrid. (1.974).

8. P. Fito y F. J. Sanz. **Process for the stabilization on rice bran. III. Deshydration in a vibrating fluidized bed.** Proceedings of "Rice by-products utilization. Internacional Conference", Valencia. Septiembre (1.974).
9. P. Fito, A. Flors, G. Amutio, J. M. Camacho y S. Barber. **Process for the stabilization of rice. II. Development of pilot plant industrial equipment.** Proceedings of "Rice by-products utilization. Internacional Conference", Valencia. (1.974).
10. P. Fito, J. Sanz y A. Flors. **Secado de salvado de arroz en lecho vibrofluidizado. I. Estudio de la fluidización.** Revista A.T.A. 15/2. (1.975). (Actualmente Food Science and Technology International)
11. F. J. Sanz, P. Fito y V. Requeni. **Drying of rice bran in a vibrating fluidized-bed. II. Study of drying kinetics in constant rate period.** Revista A.T.A. 17/1. 131-139. (1.977). (Actualmente Food Science and Technology International)
12. P. Fito, F. J. Sanz y V. Aranda. **Drying of rice bran in a vibrating fluidized-bed. 03. Falling rate period** Revista A.T.A. 17/1. 140-148. (1.977). (Actualmente Food Science and Technology International)
13. P. Fito, F. J. Sanz y S. Vallés. **Air-liquid fluidization industrial installation for peeling satsuma segments (PFAL) study of efficiency.** Revista A.T.A. 18/1. 101-109. (1.978) (Actualmente Food Science and Technology International)
14. P. Fito, G. Clemente y F. J. Sanz. **Comportamiento reológico de concentrado de tomate (Hot-Break" y "Cold-Break").** Actas del primer Congreso del Mediterraneo de Ingeniería Química, Barcelona. (1.978).
15. P. Fito, F. J. Sanz y V. Requeni. **Transmisión de calor en fluidos pseudoplásticos circulando laminarmente por el interior de tubos. I. Influencia de las propiedades físicas del gasto másico de la solución.** *Ingeniería Química*, nº 151, p. 207-214. (Octubre 1981).
16. P. Fito, V. Requeni y J. Sanz. **Transmisión de calor en fluidos pseudoplásticos circulando laminarmente por el interior de tubos". II. Influencia de la longitud y el diámetro de la conducción.** *Ingeniería Química*, nº 152, p. 133-137. (Noviembre 1.981).
17. P. Fito, G. Clemente y F. J. Sanz. **Comportamiento reológico de zumos de naranja concentrados.** *Química e Industria*. 28/3. (1.982).
18. G. Clemente, P. Fito y F. J. Sanz. **Comparative study of a tube and a rotational viscometers using carboxymethylcellulose solutions.** Revista A.T.A. 23/1. p. 71-85. (1.983). (Actualmente Food Science and Technology International)
19. P. Fito, G. Clemente y F.J. Sanz. **Rheological behavior of tomato concentrates (hot break and cold break).** *J. of Food Eng.* 2, p. 51-62. (1.983).
20. P Fito, F. Piñaga y V. Aranda. **Thermal conductivity of porous bodies at low pressure.** *J. of Food Eng.* 3, 75-78. (1.984).
21. Chiralt, A.; Galotto, M.J.; Fito, P. **Changes in Rheological Properties and Particle-Size Distribution during the Manufacture of "Xixona Turrón".** *J of Food Eng.* 14, 117-128 (1991).
22. Gutierrez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. **Análisis por MEB de la Porosidad del Café Tostado ASIC, 15^e Colloque.** II. 661-671 (1993)
23. Ortolá, M.D.; Gutiérrez, C.; Chiralt, A.; Fito, P. **Control Cinético y Termodinámico del las Interacciones Agua-Café Tostado ASIC, 15^e Colloque.** II, 672-681 (1993)
24. Shi, X.Q.; Fito, P. **Vacuum Osmotic Dehydration of Fruits.** *Drying Technology*, 11 (6), 1429-1442, (1993).

25. Fito, P. **Modelling of vacuum osmotic dehydration of foods.** *J. of Food Eng.* 22, 313-318, (1994).
26. Fito, P.; Chiralt, A.; Andres, A. **Vacuum Impregnation of Foods: the Role of Hydrodynamic mechanism (HDM) in Solid-Liquid Operations.** *Cahier de L'AFSIA N.10 CIRAD* (1994)
27. Fito, P.; Pastor, R. **Non-diffusional mechanism occurring during vacuum osmotic dehydration.** *J. of Food Eng.*, 21, 513-519, (1994).
28. Karel, M.; Christian, J.; Fito, P. **“Summary of Advances reported at the ISOPOW-V Conference”** *J. of Food Eng. Special Issue.* 22, 313-328 (1994)
29. Shi, X.Q.; Fito, P. **Mass transfer in Vacuum Osmotic Dehydration of Fruits: A Mathematical Model Approach.** *Lebensm.-Wiss. u. Technol.*, 26, 67-72 (1994)
30. Shi, X.Q., Fito, P.; Chiralt, A. **Influence of vacuum treatment on mass transfer during osmotic dehydration of fruits.** *Food Research International.* 28 (5) 445-454 (1995)
31. Fito, P. Andrés, A.; Chiralt, A. Pardo, A. **Coupling of hydrodynamic mechanism and deformation-relaxation phenomena during vacuum treatments in solid porous food-liquid systems** *J. of Food Engineering*, 27, 229-240. (1996)
32. Martínez-Navarrete, N.; Fito, P.; Chiralt, A. **Influence of Conditions of Manufacture and Storage Time on the Textural Characteristics of Xixona Turrón.** *Food Control.* 7 (6), 317-324, (1996)
33. Shi, X.Q., Chiralt, A.; Fito, P. Serra, J.; Escoin, C.; Gasque, L. **Application of Osmotic Dehydration Technology on Jam Processing.** *Drying Technology.* 14 (3&4) 841-847. (1996)
34. Guamis, B.; Trujillo, J.A.; Ferragut, V.; Chiralt, A.; Andrés, A.; Fito, P. **Ripening Control of Manchego type Ewe's Cheese Salted by Brine Vacuum Impregnation.** *International Dairy Journal.* , 7, 185-192, (1997)
35. Fito, P.; Chiralt, A. Barat, J.; Salvatori, D. **Some advances in osmotic dehydration of fruit.** *Food science and Technology International.* 4, 329-338, (1997)
36. Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. **Transport Phenomena in the Phase Inversion Operation of Xixona Turrón Manufacture Process.** *J. of Food Eng.* 32, 313-324 (1997)
37. Barat, J.M.; Chiralt, A. and Fito, P. **Equilibrium in cellular food osmotic solution systems as related to structure** *J. of Food Science* 63, 836-840 (1998)
38. Gekas, V.; González, C.; Sereno, A.; Chiralt, A. and Fito, P. **Mass Transfer properties of Osmotic Solutions. I. Water activity and osmotic pressure.** *International Journal of Food Properties*, 1, 95-112 (1998)
39. Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. **Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents.** *J. of Food Science* 63, 499-503 (1998)
40. Ortolá, M.D.; Gutierrez, C.L.; Chiralt, A.; Fito, P. **Kinetic Study of lipid oxidation in roast coffee.** *Food science and Technology International.*, 4(1), 67-74, (1998)
41. Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **The response of some properties of fruits to vacuum impregnation.** *J. of Food Process Eng.* 21, 59-73 (1998).
42. Salvatori, D.; Albors, A., Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **Structural and Compositional profiles in osmotically dehydrated apple.** *Journal of Food Science*, 63, 606 – 610 (1998)

43. Sousa, R.; Salvatori, D.; Andrés, A. and Fito, P. **Vacuum impregnation of banana (*Musa acuminata* cv. Giant Cavendish).** *Food Science and Technology International*. 4(2) 127-131 (1998).
44. Barat, J.M.; Albors, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **Equilibration of apple tissue in osmotic dehydration: microstructural changes.** *Drying Technology*, 17, (7&8), 1375-1386, 1999
45. Gonzalez, Ch.; Fuentes, C.; Andrés, A.; Chiralt, A; Fito, P. **Effectiveness of vacuum impregnation brining of Manchego-type curd.** *International Dairy Journal*. 9, 143-148, (1999).
46. Pino, J.A.; Castro, D.; Fito, P.; Barat, J.M.; López, F. **Multivariate statistical analysis of volatile compounds as a criterion for selecting technological parameters in the osmotic dehydration of pineapple.** *J. of Food Quality*, 22(6), 653-662, 1999.
47. Salvatori, D.; Andrés; A.; Chiralt, A.; Fito, P. **Osmotic dehydration progression in apple tissue I: Spatial distribution of solutes and moisture content.** *J. of Food Eng.* 42, 125-132 (1999)
48. Salvatori, D.; Andrés; A.; Chiralt, A.; Fito, P. **Osmotic dehydration progression in apple tissue II: Generalised equations for concentration prediction.** *J. of Food Eng.* 42, 133-138 (1999)
49. Escriche, I, García Pinchi, R. Andrés, A. Fito, P. **Osmotic dehydration of kiwifruit (*Actinidia chinensis*): Fluxes and mass transfer kinetics.** *J. of Food Process Eng.* 23 (3), 191-206, 2000.
50. Martínez-Monzó, J.; Barat, J.M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Fito, P. **Changes in thermal properties of porous fruit due to vacuum impregnation.** *J. of Food Engineering*, 43(4), 213-218, 2000.
51. Barat, J.M., Fito, P., Chiralt, A. **Modelling of simultaneous mass transfer and structural changes in fruit tissues.** *J. of Food Eng.* 49, 77-85, 2001.
52. Barat, J.M., Chiralt, A.; Fito, P. **Effect of osmotic solution concentration, temperature and vacuum impregnation pretreatment on osmotic dehydration kinetics of apple slices.** *Food Science and Technology International*, 7, 451-456, 2001
53. Cháfer, M., González-Martínez, Ortolá, M.D., Chiralt, A., Fito, P. **Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peel.** *J Food Proc Eng.* 24, 273-289, 2001.
54. Chiralt, A., Martínez-Navarrete, N., Martínez-Monzó, J., Talens, P., Moraga, G., Ayala, A., Fito, P. **Changes in mechanical properties throughout osmotic processes cryoprotectant effect.** *J. of Food Eng.* 49, 129-135, 2001.
55. Chiralt, A., Fito, P., Barat, J.M., Andrés, A., González-Martínez, C., Escriche, I., Camacho, M.M. **Use of vacuum impregnation in food salting process.** *J. of Food Eng.* 49, 141-151, 2001.
56. Fito, P., Chiralt, A., Betoret, N., Gras, M., Cháfer, M., Martínez-Monzó, J., Andrés, A., Vidal, D. **Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in matrix engineering: application in functional fresh food development.** *J. of Food Eng.* 49, 175-183, 2001.
57. Fito, P., Chiralt, A., Barat, J.M., Andrés, A., Martínez-Monzó, J., Martínez-Navrrete, N. **Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products.** *J. of Food Eng.* 49, 297-302, 2001.
58. Andres, A., Rodríguez-Barona, S., Barat, J.M., Fito, P. **Mass transfer kinetics during cod salting operation.** *Food Science and Technology International*, 8, 309-314, 2002.
59. Barat, J.M., Rodríguez-Barona, S., Andrés, A., Fito, P. **Influence of increasing brine concentration in the cod salting process.** *Journal of Food Science*, 65, 1992-1995, 2002.
60. Barat, J.M., Talens, P., Barrera, C., Chiralt, A., Fito, P. **Pineapple Candying at Mild Temperature by Applying Vacuum Impregnation.** *Journal of Food Science*, 67, 3046-3052, 2002.

61. González-Martínez, C.; Becerra, M.; Cháfer, M.; Albors, A.; Carot, J.M.; Chiralt, A. **Influence of substituting milk powder for whey powder on yoghurt quality.** *Trends in Food Science and Technology*, 13, 334-340. 2002.
62. González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Fito, P.; Chiralt, A. **Development of salt profiles on manchego type cheese during brining. Influence of vacuum pressure.** *Journal of Food Engineering*, 53, 67-73, 2002.
63. Gras ML, Vidal D, Betoret N, Chiralt A, Fito P. **The response of some vegetables to vacuum impregnation.** *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2002, 3, 263-269.
64. Martínez-Navarrete, N.; Camacho, M.M.; Martínez-Lahuerta, J.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P. **Iron deficiency and iron fortified foods.** *Food Research International*, 35 (2-3), 225-231, 2002.
65. Talens, P.; Martínez-Navarrete, N.; Fito, P.; Chiralt, A. **Changes in optical and mechanical properties during osmodehydrofreezing of kiwifruit.** *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 3(2), 191-199. 2002.
66. Talens, P.; Escriche, I.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A. **Study of the influence of osmotic dehydration and freezing on the volatile profile of strawberries.** *Journal of Science* 67(5), 1648-1653, 2002
67. Aguilera, J.M., Chiralt, A., and P. Fito. **Special Issue on the International Conference Iberdesh 2002: Process, Structure and Functionality** *Food Science and Technology International* 2003 9: 135.
68. Aguilera, J.M.; Chiralt, A.; Fito, P. **Food dehydration and product structure.** *Trends in Food Science and Technology*. 2003, 14:432-437.
69. Barat, J.M., Rodríguez-Barona, S., Andres, A., Fito, P. **Cod salting manufacturing analysis.** *Food Research International*, 36, 447-453, 2003.
70. Betoret, N.; Puente, L.; Díaz, M. J.; Pagán, M.J.; García, M.J.; Gras, M.L.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P. **Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation.** *Journal of Food Engineering*, 2003, 56, 273-277.
71. Chafer, M., González-Martínez, Chiralt, A., C.; Fito, P. **Microstructure and vacuum impregnation response of citrus peels..**, *Food Research International*, 2003, 36, 35 – 41
72. Chiralt, A.; Fito P. **Transport mechanisms in osmotic dehydration. The role of the structure.** *Food Science and Technology International*, 2003, 9(3), 179-186.
73. P. Fito and A. Chiralt. **Food Matrix Engineering: The Use of the Water-Structure-Functionality Ensemble in Dried Food Product Development.** *Food Science and Technology International*, 2003, 9: 151-156.
74. Giraldo, G.; Talens, P.; Fito, P.; Chiralt, A. **Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango.** *Journal of Food Engineering*, 2003, 58, 33-43.
75. Gras ML, Vidal D, Betoret N, Chiralt A, Fito P. **Calcium fortification of vegetables by vacuum impregnation. Interactions with cellular matrix.** *Journal of Food Engineering*, 2003, 56(2-3):279-284.
76. Panadés, G.; Chiralt, A.; Fito, P.; Rodríguez, I.; Núñez, M. Albors, A.; Jiménez, R. **Influence of operating conditions on sensory quality of minimally processed osmotically dehydrated guava.** *Journal of Food Quality*, 2003, 26(2), 91-103.
77. Ruiz, G.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P.; Chiralt, A. **Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying.** *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 2003, 4, 203-209.

78. Andrés, A.; Bilbao, C.; Fito, P. **Drying kinetics of apple cylinders under combined hot air-microwave dehydration.** *Journal of Food Engineering*, 2004, 63, 71-78.
79. Barat, J.M., Rodríguez-Barona, S., Castelló, M., Andrés, A., Fito, P. **Cod desalting process as affected by water management.** *Journal of Food Engineering*, 2004, 61, 353-357.
80. Barat, J.M.; Grau, R.; Pagán, M.J., Fito, P. **Replacement of pile salting by simultaneous brine thawing-salting in spanish cured ham manufacturing.** *Meat Science*, 2004, 66, 603-608.
81. Barrera, C.; Betoret, N.; Fito, P. **Ca²⁺ and Fe²⁺ influence on the osmotic dehydration kinetics of apple slices (var. Granny Smith).** *Journal of Food Engineering*. 2004, 65, 9-14
82. Fito, P.J., Ortolá, M.D., De los Reyes, R., Fito, P., E., De los Reyes. **Control of citrus surface drying by image análisis of infrared thermography.** *Journal of Food Engineering*, 2004, 61,287-290.
83. Lorena Gallart Jornet, Turid Rustad, Isabel Escriche, José Manuel Barat and Pedro Fito. **Influence of storage method and freshness on mass transfer phenomena during salmon (salmo salar l.) salting.** *Journal of Food Engineering*, 2004.
84. Alzamora, S.M., Salvatori, D., Tapia, M.S., López-Malo, A., Welti-Chanes, J., Fito, P. **Novel functional foods from vegetable matrices impregnated with biologically active compounds.** *Journal of Food Engineering*, 2005, 67, (1), 205 – 214
85. Ana Andrés, Sneyder Rodríguez-Barona, Jose M. Barat, Pedro Fito. **Salted cod manufacturing. Influence of salting procedure on rprocess yield and product characteristics.** *Journal of Food Engineering*, 2005, (69), 467 – 471
86. Barat, J.M., Grau, R., Ibáñez, J.B., Fito, P. **Post-salting studies in Spanish cured ham manufacturing. Time reduction by using brine thawing-salting.** *Meat Science*, 2005, 69, 201-208.
87. Betoret, N.; Martínez-Monzó, J.; Fito, PJ, Fito, P. **Calcium and Iron Distribution in Fortified Vacuum impregnated Fruits determined by Electron Dispersion X-Ray Microanalysis.** *Journal of Food Science*, 2005, 70, (1), 26 - 30
88. Bilbao, C.; Andrés, A.; Fito, P. **Hydration kinetics of dried apple as affected by drying conditions.** *Journal of Food Engineering*. 2005, 68, 369 – 376
89. José M. Barat, Raúl Grau, J.B. Ibáñez, María J. Pagán, Mónica Flores, Fidel Toldrá, Pedro Fito. **Accelerated processing of dry-cured ham. Part I. Viability of the use of brine thawing/salting operation.** *Meat Science* (2006), 72, 757 – 765
90. Cristina Bilbao-Sáinz, Ana Andrés, Amparo Chiralt, Pedro Fito. **Microwaves phenomena during drying of apple cilinders.** *Journal of Food Engineering*, 2006, 74, 160 – 167
91. Fito, P., Toldra, F. (2006). **Innovations in Traditional Foods-EFFOST 2005 Conference.** *Trends in Food Science and Technology*, 17 (9), 470-470.
92. M.E. Martín-Esparza, N. Martínez-Navarrete, A. Chiralt, P. Fito. **Dielectric behavior of apple (var. Granny Smith) at different moisture contents-Effect of vacuum impregnation.** *Journal of Food Engineering*, 2006, 77, 51-56
93. Gloria Penadés, Pedro Fito, Yania Aguiar, margarita Núñez de Villavicencio and Victor Acosta. **Osmotic dehydration of guava: Influence of operating parameters on process kinetics.** *Journal of Food Engineering*, 2006, 72, 383-389
94. L. Seguí, P.J. Fito, A. Albors and P. Fito. **Mass transfer phenomena during the osmotic dehydration of apple isolated protoplasts (Malus domestica var. Fuji) (2006).** *Journal of Food Engineering*. Volume 77, Issue 1 , November 2006, Pp.: 179-187

95. Andres, A., Fito, P., Heredia, A., Rosa, E.M. (2007). **Combined drying technologies for development of high quality shelf-stable mango products.** *Drying Technology*, 25 (11), 1857-1866.
96. A. Argüelles, M. Castelló, J. Sanz and P. Fito (2007). **Application of SAFES methodology in Manchego-type cheese manufacture.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 229-237.
97. Barat, J.N., Barrera, C., Frias, J.M., Fito, P. (2007). **Changes in apple liquid phase concentration throughout equilibrium in osmotic dehydration.** *Journal of Food Science*, 72 (2), E85-E93.
98. C. Barrera, C. Chenoll, A. Andrés and P. Fito (2007). **Application of SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to French fries manufacture.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 201-210.
99. C. Barrera, N. Betoret, A. Heredia and P. Fito (2007). **Application of SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to apple candying.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 193-200.
100. Betoret, N. A. Andrés, L. Seguí and P. Fito (2007). **Application of safes (systematic approach to food engineering systems) methodology to dehydration of apple by combined methods.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 186-192.
101. R. Campos-Mendiola, H. Hernández-Sánchez, J.J. Chanona-Pérez, L. Alamilla-Beltrán, A. Jiménez-Aparicio, P. Fito and G.F. Gutiérrez-López (2007). **Non-isotropic shrinkage and interfaces during convective drying of potato slabs within the frame of the systematic approach to food engineering systems (SAFES) methodology.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 285-292.
102. M.L. Castelló, P.J. Fito, A. Argüelles and P. Fito (2007). **Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to strawberry freezing process.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 238-249.
103. C. Chenoll, N. Betoret, P.J. Fito and P. Fito (2007). **Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to the sorption of water by salted proteins.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 250-257.
104. C. Chenoll, A. Heredia, L. Seguí and P. Fito (2007). **Application of the systematic approach to food engineering systems (SAFES) methodology to the salting and drying of a meat product: Tasajo.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 258-266.
105. R. De los Reyes, A. Heredia, P. Fito, E. De los Reyes, A. Andrés. (2007). **Dielectric spectroscopy of osmotic solutions and osmotically dehydrated tomato products.** *Journal of Food Engineering* 80, 1218–1225
106. R. Elías-Serrano, D.I. Tellez Medina, L. Dorantes Álvarez, L. Alamilla Beltrán, J. Chanona-Pérez, G. Calderón-Domínguez, P. Fito and G.F. Gutiérrez-López (2007). **Acid-salt conversion by means of electro dialysis: Application of the systematic approach to food engineering systems (SAFES) methodology.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 277-284.
107. P. Fito, M. LeMaguer, N. Betoret and P.J. Fito (2007). **Advanced food process engineering to model real foods and processes: The “SAFES” methodology.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 173-185.
108. Fito, P., Toldra, F. (2007). **Innovations in Traditional Foods – EFFOST 2005 Conference.** *Food Chemistry*, 102 (2), 435-435.
109. Fito, P., Toldra, F. (2007). **Innovations in Traditional Foods – EFFOST 2005 Conference.** *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 129-129.
110. P.J. Fito, M.L. Castelló, A. Argüelles and P. Fito (2007). **Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to roasted coffee process.** *Journal of Food*

111. Gallart Jornet, Lorena; Barat Baviera, Jose Manuel; Rustad, Turid; Erikson, Ulf; Escriche Roberto, Isabel; Fito Maupoey, Pedro (2007). **Influence of brine concentration on Atlantic salmon fillet salting**. *Journal of Food Engineering* 80, 267 - 275
112. L. Gallart-Jornet, J.M. Barat, T. Rustad, U. Erikson, I. Escriche and P. Fito (2007). **A comparative study of brine salting of Atlantic cod (*Gadus morhua*) and Atlantic salmon (*Salmo salar*)**. *Journal of Food Engineering*, Volume 79, Issue 1, March 2007, 261-270
113. L. Gallart-Jornet, T. Rustad, J.M. Barat, P. Fito and I. Escriche (2007). **Effect of superchilled storage on the freshness and salting behaviour of Atlantic salmon (*Salmo salar*) fillets**. *Food Chemistry*, Volume 103, (4), 1268 – 1281
114. A. Heredia, A. Andrés, N. Betoret and P. Fito (2007). **Application of the SAFES (systematic approach of food engineering systems) methodology to salting, drying and desalting of cod**. *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 267-276.
115. L. Seguí, P.J. Fito, A. Albors and P. Fito. **Corrigendum to “Mass transfer phenomena during the osmotic dehydration of apple isolated protoplasts (*Malus domestica* var. Fuji)”, (2007)**. [Journal of Food Engineering. Volume 77, (1), 2006, Pp.: 179-187]. *Journal of Food Engineering*. Volume 80, (4), 2007, page: 1312
116. L. Seguí, C. Barrera, L. Oliver and P. Fito (2007). **Practical application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to the breadmaking process**. *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 219-228
117. Vega, Antonio; Fito Maupoey, Pedro; Andres Grau, Ana Maria; Lemus, R. (2007). **Mathematical modeling of hot-air drying kinetics of red bell pepper (var. Lamuyo)**. *Journal of Food Engineering*. 79 (4) Volumen: 79, , 1460 - 1466
118. A. Vega-Gálvez, R. Lemus-Mondaca, P. Fito and A. Andrés. **Note: Moisture Sorption Isotherms and Isothermic Heat of Red Bell Pepper (var. Lamuyo)**. *Food Science and Technology International* (2007), 13 (4), 309 - 316
119. Escriche, I., Visquert, M., Carot, J.M., Domenech, E., Fito, P. (2008). **Effect of Honey Thermal Conditions on Hydroxymethylfurfural Content Prior to Pasteurization**. *Food Science and Technology International*, 14, 29-35.
120. Fito, P. Toldra. F. (2008). **Symposium on meat safety: From abattoir to consumer**. Editores Invitados. (2008). Ed. Elsevier. *Meat Science*, Volume 78, Issue 1-2, 1-1
121. G.E. Lombard, J.C. Oliveira, P. Fito and A. Andrés (2008). **Osmotic dehydration of pineapple as a pre-treatment for further drying**. *Journal of Food Engineering*, Volume 85, (2), 277 -284
122. Panades, G., Castro, D., Chiralt, A., Fito, P., Nunez, M., Jimenez, R. (2008). **Mass transfer mechanism occurring in osmotic dehydration of guava**. *Journal of Food Engineering*, 87 (3), 386-390.
123. Pino, J.A., Panades, G., Fito, P., Chiralt, A., Ortega, A. (2008). **Influence of osmotic dehydration on the volatile profile of guava fruits**. *Journal of Food Quality*, 31 (3), 281-294.
124. A. Vega-Gálvez, R. Lemus-Mondaca, C. Bilbao-Sáinz, P. Fito and A. Andrés (2008). **Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried red bell pepper (var. Lamuyo)**. *Journal of Food Engineering*, Volume 85, (1), 42 – 50.
125. Barrera, C., Betoret, N., Corell, P., Fito, P. (2009). **Effect of osmotic dehydration on the stabilization of calcium-fortified apple slices (var. granny smith): influence of operating variables on process kinetics and compositional changes**. *Journal of Food Engineering*, 92 (4), 416-424.

126. Betoret E., Betoret N., Carbonell J.V., Fito, P. (2009). **Effects of pressure homogenization on particle size and the functional properties of citrus juices.** *Journal of Food Engineering*, 92 (1), 18-23.
127. Betoret E., Betoret N., Carbonell J.V., Fito, P. (2009). **Menstabilkan Jus dengan Homogenisasi.** *Food Review Referensi Industri & Teknologi Pangan INDONESIA*, 4, 44-45.
128. Chenoll, C., Betoret, N., Fito, P. (2009). **Analysis of chickpea (var. “Blanco Lechoso”) rehydration. Part I. Physicochemical and texture analysis.** *Journal of Food Engineering*, 95 (2), 352-358.
129. De los Reyes, R., Balbastre, J.V., Andrés, A., Fito, P., De los Reyes, E. (2009). **Monitoring the desalting process of cod using dielectric spectroscopy.** *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy*, 43 (3), 42.
130. Escriche, I., Visquert, M., Juan-Borrás, M., Fito, P. (2009). **Influence of simulated industrial thermal treatments on the volatile fractions of different varieties of honey.** *Food Chemistry*, 112 (2), 329-338.
131. Castro-Giraldez, M., Fito, P.J., Chenoll, C., Fito, P. (2010). **Development of a dielectric spectroscopy technique for determining key chemical components of apple maturity.** *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (6), 3761-3766.
132. Castro-Giraldez, M., Fito, P.J., Fito, P. (2010). **Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling pork meat (Longissimus dorsi) salting process.** *Journal of Food Engineering*, 97 (4), 484-490.
133. Seguí, L., Fito, P.J., Fito, P. (2010). **Analysis of structure-property relationships in isolated cells during OD treatments. Effect of initial structure on the cell behaviour.** *Journal of Food Engineering*, in press.
134. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J., Toldrá, F. & Fito, P. Use of visible spectroscopy to assess color development during ageing of fresh pork from different quality classes. *International Journal of Food Science and Technology*, 45 (8), 1710-1716, año 2010
135. **Castro-Giráldez, M.,** Botella, P., Toldrá, F. & Fito, P. Low-frequency dielectric spectrum to determine pork meat quality. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11(2), 376-386, año 2010.
136. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J. & Fito, P. Non-equilibrium thermodynamic approach to analyze the pork meat (*Longissimus dorsi*) salting process. *Journal of Food Engineering*, 99(1), 24-30. año 2010.
137. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J., Chenoll, C. & Fito, P. Development of a dielectric spectroscopy technique for the determination of Apple (*Granny Smith*) maturity. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11(4), 749-754, año 2010.
138. **Castro-Giráldez, M.,** Aristoy, M.C., Toldrá, F. & Fito, P. Microwave dielectric spectroscopy for the determination of pork meat quality *Food Research International*, 43(10), 2369-2377, año 2010.
139. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J. & Fito, P. Nonlinear thermodynamic approach to analyze long time osmotic dehydration of parenchymatic apple tissue. *Journal of Food Engineering*, 102(1), 34-42, año 2011.
140. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J. & Fito, P. Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling long time osmotic dehydration of parenchymatic apple tissue. *Journal of Food Engineering*, artículo aceptado el 8 de Octubre de 2010, año 2011.
141. **Castro-Giráldez, M.,** Dols, L., Toldrá, F. & Fito, P. Development of a dielectric spectroscopy technique for the determination of key biochemical markers of meat quality. *Food Chemistry*, artículo aceptado el 20 de Diciembre de 2010, año 2011.
142. **Castro-Giráldez, M.,** Toldrá, F. & Fito, P. Low frequency dielectric measurements for evaluating the extent of postmortem ageing of pork meat. *LWT-Food Science and Technology*, , artículo aceptado el 11 de Enero de 2011, año 2011.
143. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J., Tylewicz, U., Dalla Rosa, M. & Fito, P. Nonlinear thermodynamic and structural approach to analyze osmotic dehydration of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* cv Hayward) at short treatment times. *Journal of Food Engineering*, artículo enviado, año 2011.
144. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J., Dalla Rosa, M. & Fito, P. Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling osmotic dehydration of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* cv Hayward). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, artículo enviado, año 2011.
145. **Tylewicz, U.,** Fito, P.J., **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P. & Dalla Rosa, M. Relationship among water, sucrose and cell structure of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* var. Hayward) during the osmotic dehydration. *Journal of Food Engineering*, artículo aceptado el 4 de Enero de 2011, año 2011.
146. **Castro-Giráldez, M.,** Fito, P.J., Prieto, J.M. & Fito, P. Study of the puffing process of amaranth seeds by dielectric spectroscopy. Special Issue of FoodInnova Congress, *Journal of Food Engineering*, año 2011.

B2. Libros Completos, Editor de Revistas y Editor de Actas de Congresos

1. **Posibilidades de aprovechamiento industrial de los subproductos de la elaboración del arroz en la República Dominicana.** Fito, P. y Carles, J. Ed. INDOTEC (R. Dominicana), 1979
2. **La Investigación en Tecnología de Alimentos.** Anuario de Alimentación Equipos y Tecnología. Fito, P.; Gimeno, V. Y Portela, E. 1984
3. **Estudio de la Situación Tecnológica de la Industria Alimentaria en la Comunidad Valenciana.** Fito, P.; Clemente, G.; Carot, V. Ed. Conselleria d'Agricultura y Pesca. Generalitat Valenciana. 1987
4. **Advances in Food Technology (Vol. I a IV).** Proceedings of II World Congress of Food Technology. Eds. Primo, E.; Fito, P.; ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona 1.989.
5. **Proceedings of the II Internacional Carob Symposium.** Eds. P. Fito, A. Mulet. Generalitat Valenciana, Conselleria d'Agricultura i Pesca; ISBN: 84-7579-612-5; Valencia 1.988.
6. **Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.** Eds. P.Fito; J.Serra; D.Vidal; E.Hernandez Vol. I ;ISBN: 84-7721-168-X;Valencia 1991
7. **Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.** Eds. P.Fito; J.Serra; D.Vidal; E.Hernandez Vol. II;ISBN: 84-7721-186-8; Valencia 1992
8. **Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.** Eds. P.Fito; J.Serra; D.Vidal; E.Hernandez Vol. III; ISBN: 84-7721-241-4; Valencia 1993.
9. **Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.** Eds. P.Fito; J.Serra; D.Vidal; E.Hernandez Vol. IV; ISBN: 84-7721-295-3; Valencia 1994.
10. **Water in Foods.** Fito, P.; Mulet, A.; MacKenna, B. Elsevier Applied Science. Londres 1994. Publicado además como Special Issue of J. of Food Eng. Vol. 22 nº 1-4 (ISSN 0260-8774)
11. **Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos.** Eds. P. Fito: A. Andrés: A. Chiralt. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1995.
12. **Food Engineering 2000.** Editors: P. Fito; E. Ortega; G. Barvosa. Chapman & Hall. Año: 1996.
13. **Equipos y procesos para la industria alimentaria. (4 tomos)** Eds. E. Ortega. E. Parada y P. Fito Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1997.
14. **Aplicación de nuevas tecnologías para la elaboración de turrón de Jijona-** A. Chiralt, N. Martínez, J.M. Barat, J. Martínez y P. Fito. ISBN: 84-482-2222-9 Servicio de Estudios Agrarios y Comunitarios. Generalitat Valenciana. 1999.
15. **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol I.** Eds.: P. Fito, A.Chiralt, A. Andrés, N. Martínez-Navarrete. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. (2001)
16. **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol II.** Eds.: P. Fito, A.Chiralt, A. Andrés, N. Martínez-Navarrete. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. (2001)

17. **Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries.** 2001, Eds. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. ISBN N° 1-58716-043-9. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A.
18. **Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el Siglo XXI** 2001. Eds: P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt, A. Andrés. Tomos I al VI. Valencia.
19. **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol III.** Eds.: P. Fito, A.Chiralt, A. Andrés, N. Martínez-Navarrete. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. (2002).
20. **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Vol IV.** Eds.: P. Fito, A.Chiralt, A. Andrés, N. Martínez-Navarrete. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. (2003).
21. **Actas del Simposio Deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad.** 2004. Eds: Aguilera, J. M.; Chiralt, A.; Fito, P. ISBN: 84-9705-598-5. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia.
22. **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2003.** Eds.: P. Fito, A.Chiralt, N. Martínez-Navarrete, A. Andrés. I.S.B.N.: 84-9705-791-0 Año: 2005. Editorial: Editorial de la UPV. (2005).
23. **Journal of Food Engineering.** Año: 2005 Número: 3 Volumen: 67. I.S.S.N.: 0260-8774. Pedro Fito Maupoey Editor Adjunto.
24. **Intradfood 2005: Innovations in Traditional Foods.** Valencia, 25 to 28 October 2005. Congress Proceedings. Obra Completa: I.S.B.N.: 84-9705-879-8. Vol. I.: I.S.B.N.:84-9705-880-1. Vol. II.: 84-9705-881-X. Edited by: Pedro Fito & Fidel Toldrá. Editorial: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)-Elsevier: London. 2005.
25. **Trends in Food Science and Technology 17, N° 9.** Pedro Fito & Fidel Toldrá. Editores Invitados (2006)
26. **Trends in Food Engineering. Innovations in Traditional Foods. Effost 2005 Conference for the Special Issue of Trends in Food Engineering** Pedro Fito and Fidel Toldrá Guest Editors. Trends in Food Science and Technology, 17 (9), 470, 2006.
27. **Meat safety: from abattoir to consumer.** Valencia, 14-15 October 2007. Congress Proceedings. I.S.B.N.: 978-84-690-3924-3. Edited by Pedro Fito y Fidel Toldrá. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), 2007.
28. **Food Chemistry, 101, N° 4.** Pedro Fito & Fidel Toldrá. Editores Invitados (2007)
29. **Journal of Food Engineering: Intradfood Special Issue. Effost 2005. Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods.** Pedro Fito & Fidel Toldrá. Editores Invitados (2007) Ed. Elsevier. ISSN 0260-8774. Volume 83, Issue 2.
30. **Food Chemistry. Innovations in Traditional Foods. Effost 2005 Conference for the Special Issue of Food Chemistry.** Pedro Fito and Fidel Toldrá, Guest Editors. 102 (2), 435, 2007.
31. **Symposium on meat safety: From abattoir to consumer.** Fito, P. Toldra. F. Editores Invitados. (2008). Ed. Elsevier. Meat Science, Volume 78, Issue 1-2.

B3. Capítulos de Libro (CL)

Editorial Internacional y Nacional

1. Chiralt, A.; Fito, P.; Giner, J.; Maestud, P.; Perez, V. **Colour of some spanish wines.** En *Physical Properties of Foods-2*. Editor: R. Jowitt, F. Escher, M. Kent, B. Mckenna y M. Roques. Elsevier Applied Science.

London and New York. 1987.

2. C. Serrano, M^a A. Lluch y P. Fito "A survey on the oligosaccharide content from chickpeas (*Cicer arietinum*, L.) after different soaking and cooking processes". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
3. C. Serrano, M^a A. Lluch, P. Fito y A. Fontarnau "On the microstructure of different processed chickpeas (*cicer aristicnum*, L; ecotipo "blanca lechosa")". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
4. V. Blasco, P. Fito, T. Pellicer y V. Gimeno "Estudio de la adaptación de distintas variedades de ciruelas". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
5. V. Gimeno, V. Blasco, T. Pellicer y P. Fito. "Estudio de la deshidratación por aire caliente de los albaricoques". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
6. P. Maestud, P. Fito y J. Giner "Estudio del color de vinos blancos varietales jóvenes de la P. O. Rueda". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
7. Chiralt, A. Beltran, I. Calabuig y P. Fito. "Estudio del color de mostos y vinos de la variedad Garnacha". "Advances in Food Technology". Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
8. A Chiralt, D. Salazar, V. Pérez y P. Fito "Colour of musts and wines from bobal variety ". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
9. López, A. Ibars y P. Fito "La enseñanza de la Ingeniería de alimentos en España". "Advances in Food Technology" Vol III. ISBN: 84-404-4099-5; Barcelona, 1989.
10. Fito, P.; Andrés, A.; Pastor, R.; Chiralt, A. Vacuum osmotic dehydration of fruits. En *Process Optimization and minimal processing of foods*. Editor: P. Singh y F. Oliveira. CRC. Año: 1993 (pp 107-121).
11. Martínez, N.; Chiralt, A.; Fito, P. "Dynamic Control of Inversion Operation in the Xixona Turrón Manufacture Process". En: *Automatic Control of Food and Biological Processes*. Editor: Bimbenet, J.J.; Dumoulin, E. and Trystram. Elsevier Science B.V., pp.: 131-139, 1994.
12. Fito, P.; Andres, A.; Pastor, R.; Chiralt, A. "Mass Transfer Behaviour and Structure Changes During Osmotic Dehydration (VOD) of Foods". En *Osmotic Dehydration of Fruits and Vegetables*. Editor: A. Lenart, P.P. Lewicki. Warsaw Agricultural University Press, Warsaw, pp.: 5-19, 1995.
13. Fito, P.; Chiralt, A. "An Update on Vacuum Osmotic Dehydration". En: *Food Preservation by Moisture Control: Fundamentals and Applications*. Editor: G.V. Barbosa-Cánovas and J. Welti-Chaves. Technomic Pub.Co., Inc. Lancaster. 1995 (pp 351-372).
14. Fito; P. Chiralt, A. "An approach to the Modelling of Solid Food-Liquid Operations: Application to Osmotic Dehydration". En: *Food Engineering 2000*. Editor: P. Fito; E. Ortega; G. Barvosa. Chapman & Hall. Pág: 231-252. Año: 1996.
15. Chiralt, A. Fito, P. "Salting of Manchego Type Cheese by Vacuum Impregnation". En: *Food Engineering 2000*. Editor: P. Fito; E. Ortega; G. Barboza. Chapman & Hall. Pág. 214-230. Año: 1996.
16. Lazárides, H.N.; Fito, P.; Chiralt, A.; Gekas, V; Lenart; A. "Advances in osmotic dehydration". En: *Processing of Foods: Quality Optimization and Process Assesment*. Eds: F.A.R. Oliveira y J.C. Oliveira. CRC Press, Boca Ratón. Pág. 175-200, 1999
17. Chiralt, A.; Fito, P.; Andrés, A. Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N. "Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods". En: *Processing of Foods: Quality Optimization and Process Assesment*. Eds: F.A.R. Oliveira y J.C. Oliveira. CRC Press, Boca Ratón, Pág.: 341-356,

1999.

18. Fito, P.; Chiralt, A.; Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J. “**Vacuum impregnation in fruit processing**”. En: *Trends in Food Engineering*. Ed. J.E. Lozano; M.C. Añón; E. Parada-Arias y G.V. Barbosa-Cánovas. Technomic, Lancaster. ISBN: 1-56676.991-4. Pág: 149-163, 2000.
19. Fito, P.; Chiralt, A. “**Vacuum impregnation of plant tissues**”. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Design of minimal processing technologies for fruit and vegetables*. Ed. Alzamora, S.M.; Tapia, M.S.; López-Malo, A. Aspen Publishers, Inc. Maryland. ISBN: 0-8342-1672-8. Pág: 189-205, 2000.
20. Alzamora, S.M.; Fito, P.; Parada-Arias, E. “**Development of minimal processing technologies for fruit preservation in the frame of multinational projects**”. En: *Minimally Processed Fruits and Vegetables. Design of minimal processing technologies for fruit and vegetables*. Ed. Alzamora, S.M.; Tapia, M.S.; López-Malo, A. Aspen Publishers, Inc. Maryland. ISBN: 0-8342-1672-8. Pág, 2000.
21. Andrés, A.; Salvatori, D.; Albors, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Vacuum impregnation viability of some fruits and vegetables**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 53-60, 2001.
22. Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Combined vacuum impregnation-osmotic dehydration in fruit cryoprotection**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 61-77, 2001.
23. Barat, J.; González-Mariño, G.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Yield increase in osmotic processes by applying vacuum impregnation: application in fruit candying**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 79-90, 2001.
24. Cháfer, M.T; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Orange peel products obtained by osmotic dehydration**. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*”. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 93-106, 2001.
25. González-Martínez, C.; Pavía, M.; Chiralt, A.; Ferragut, V.; Fito, P.; Guamis, B. “**Cheese salting by vacuum impregnation**. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*”. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 145-154, 2001.
26. Barat, J.M.; Grau, R.; Montero, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Salting time reduction of Spanish hams by brine immersion**. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*”. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 155-170, 2001.
27. Barat, J.M.; Andújar, A.; Andrés, A.; Arguelles, A.; Fito, P. “**Salting studies during tasajo making**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 171-184, 2001.
28. Andrés, A.; Rodríguez-Barona, S.; Barat, J.M.; Fito, P. “**Application of vacuum impregnation technology to salting and desalting cod (Gadus Morhua)**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 185-194, 2001.
29. Bugueño, G.; Escriche, I.; Chiralt, A.; Pérez-Juan, M.; Serra, J.; Camacho, M.M. “**Use of vacuum impregnation in smoked salmon manufacturing**”. En: *Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries*. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 195-206, 2001.

30. Fito, P.; Martín, M.E.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Catalá, J.M.; de los Reyes, E. **“Effect of vacuum impregnation on combined air-microwave drying of apple”**. En: **Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation: Application in Food Industries**. Ed. P. Fito; A. Chiralt; J.M. Barat; Walter E.L. Spiess; Diana Behnlian. Tecnomich. Lancaster, Pennsylvania, U.S.A. Pág: 225-238, 2001.
31. Fito, P.; Chiralt, A.; Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J. **“Mass Transfer and Deformation-Relaxation Phenomena in Plant Tissues”**. En: **Engineering and Food for the 21st Century**. Ed. J. Welti-Chanes, G. Barbosa-Cánovas, J.M. Aguilera. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster. ISBN: 1-56676-963-9. Pág: 235-252, 2001.
32. Chiralt, A.; Martínez-Monzó, J.; Cháfer, M.; Fito, P. **“Limonene from citrus”**. En: **Functional Foods: biochemical and processing aspects**. CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida. V II, 169-187, 2002.
33. Vidal, D.; Fito, P.; Gras, M. **“Electrodialysis”**. En: **Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering**. Ed. **Heldman, D. Marcel Dekker, Inc.** (I.S.B.N.: 0-8247-4266-4) Pp: 255-257, 2003.
34. Vidal, D.; Fito, P.; Gras, M. **“Microfiltration”**. En: **Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering**. Ed. **Heldman, D. Marcel Dekker, Inc.** (I.S.B.N.: 0-8247-4266-4) Pp: 654-656, 2003.
35. Vidal, D.; Fito, P.; Gras, M. **“Membrane System Operation”**. En: **Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering**. Ed. **Heldman, D. Marcel Dekker, Inc.** (I.S.B.N.: 0-8247-4266-4) Pp: 625-629, 2003.
36. Vidal, D.; Fito, P.; Gras, M. **“Membrane Separation Mass Transfer”**. En: **Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering**. Ed. **Heldman, D. Marcel Dekker, Inc.** (I.S.B.N.: 0-8247-4266-4) Pp: 602-613, 2003.
37. Fito Maupoey, Pedro; Chiralt Boix, Amparo; Martín Esparza, M^a Eugenia. **“Current State of Microwave Applications to Food Processing”**. En: **Novel Food Processing Technologies**. Editorial: CRC Press. I.S.B.N.: 0-8247-5333-X Capítulo: 25 Año: 2005. Pp: 525 – 537
38. Seguí Gil, Lucía; Fito Suñer, Pedro Jose; Albors Sorolla, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro **“An approach to Mass Transfer Phenomena during the Osmotic Dehydration of apple isolated cells”**. I. .S.B.N.: 0 85295 494 8, Glasgow, Scotland, Editorial: IchemE,cd-Rom , Artículo, 10/07/2005, Pp.0-0
39. Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Betoret Valls, Noelia; Andres Grau, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro. **“Water-solid matrix relationships in cassava (*manihot sculenta*)”**. I.S.B.N.: 0 85295 494 8, Glasgow, Scotland, Editorial: IchemE,cd-Rom , Artículo, 10/07/2005, Pp. 523-523
40. Barat Baviera, Jose Manuel; Grau Melo, Raul; Fito Maupoey, Pedro; Chiralt Boix, Amparo. **“Vacuum Salting Treatment For Accelerating Processing Of dry-cured Ham”**. En: **Advanced Technologies for Meat Processing** Editorial: CRC. Taylor & Francis, I.S.B.N.: 97815744445879, Capítulo: 14, Año: 2006 , Pp.: 353 – 369.
41. Fito, P., Le Maguer, M., Betoret, N. and P. J. Fito. **Advanced Food Products & Process Engineering (SAFES) I: Concepts & Methodology**. Food Engineering: Integrated Approaches. Springer: New York. ISBN 978-0-387-75429-1. 2008. Pp: 117-137.
42. Fito, P., Betoret, N., Fito, P.J. and A. Andrés. **Advanced Food Products and Process Engineering (SAFES) II: Application to Apple Combined Drying**. Food Engineering: Integrated Approaches. Springer: New York. ISBN 978-0-387-75429-1. 2008. Pp: 315-325.
43. Castro-Giráldez, M., Fito, P.J., Toldrá, F. & Fito, P.: **Physical sensors and techniques**. Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis, CRC Press, Boca Raton FL, USA, ISBN 978-1-4200-4531-4. 2008. Pp: 7-34
44. Fito, P., Le Maguer, M., Aguilera, J.M., Mayor, L., Seguí, L., Betoret, N., Fito, P.J. (2009). **The SAFES methodology: a new approach for real-food modelling, optimization and process design**. En: **Processing Effects on Safety and Quality of Foods**. Pp. 525-544. Taylor and Francis: Boca Raton. ISBN:

978-1-4200-6112-3.

45. **Castro-Giráldez, M;** Fito, P J ; Toldrá, F ; Fito, P.(2009). Physical sensors and techniques. Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis (ISBN 978-1-4200- 4531-4). CRC Press.
46. P. Fito; E. de los Reyes; R. de los Reyes; **M. Castro-Giráldez** (2007) Aplicaciones de las Microondas en Alimentos. Centro de Tecnológico del Mar. Fundación CETMAR. Aplicación de las tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero (ISBN 978-84-611-4804-2).
47. De los Reyes, R.; **Castro-Giráldez, M.**; Fito, P.; De los Reyes, E.(2007). Application of Microwaves for On-line Quality Assessment. Advances in food diagnostics (ISBN 978-0-8138-2221-1). Wiley-Blackwell Publishing.
48. **Castro-Giráldez, M,** Fito, P.J., Toldrá, F., Fito, P. (2010). Physical sensors for quality control during processing. Handbook of Meat Processing (ISBN 978-0-8138-2182-5). Wiley-Blackwell Publishing

Editorial Institucional

1. Cortes, M.A.; Fito, P.; Cervera, A. "**Estudio del equilibrio agua-cafeína-cloroformo y aplicación a un proceso de recuperación de cafeína**". Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, pp. 899 – 919, 1991.
2. Cortes, M.A.; Fito, P.; Cervera, A. "**Estudio del equilibrio agua-cafeína-cloroformo y aplicación a un proceso de recuperación de cafeína**" Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos ISBN: 84-7721-168-X; Valencia, pp. 899 – 919, 1992.
3. Pastor del C.; Mata, M.; Fito, P. "**Deshidratación osmótica de manzana**". Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos Vol. I. ISBN: 84-7721-168-X; Valencia, pp. 853 – 874, 1992.
4. Sanz, C.; Escoín, C.; Fito, P. "**Subproductos en la elaboración del arroz. Últimos avances en la investigación**" Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos ISBN: 84-7721-186-8; pp. 627-659, 1993.
5. Bogotá, G.A.; Fito, P.; Chiralt, A. "**Estudio de las interacciones agua-café tostado molido**". Anales del master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos ISBN: 84-7721-186-8; pp. 271 – 288, 1993.
6. Sanz, C.; Escoín, C.; Fito. "**Subproductos en la elaboración del arroz. Últimos avances en la investigación**" P. Anales del master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, pp. 627- 659, 1993.
7. Bogotá, G.A.; Fito, P.; Chiralt, A. "**Estudio de las interacciones agua-café tostado molido**" Anales del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, pp. 271 – 288, 1993.
8. Fito, P.; Chiralt, A.; Andrés A.; Mata. "**Deshidratación Osmótica de Alimentos: Aplicación de tratamientos a vacío**". En: *Aplicación de Factores Combinados en la Conservación de Alimentos*. Editor: P. Fito, A. Andrés, A. Chiralt. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia
9. Barat, J.M.; Alvarruiz, A.; Chiralt, A. Fito, P. "**Aproximación a un Modelo Matemático de la Operación de Deshidratación Osmótica de Alimentos**". En: *Equipos y procesos para la industria alimentaria. Tomo II: Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos*. Ed.: E. Ortega, E. Parada y P. Fito. Coed.: A.R. Matos Chamorro; P.J. Sobral; A. Chiralt; S.M. Alzamora. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-445-10 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 101-114, 1996.
10. Salvatori, D.; Da Silva, J.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. "**Caracterización del Acoplamiento de los Fenómenos Deformación-Penetración en frutas, durante su Impregnación a Vacío**". En: *Equipos y procesos para la industria alimentaria. Tomo I: Propiedades físicas de los alimentos*. Ed.: E. Ortega, E.

Parada y P. Fito. Coed.: M. Hübinger; F.X. Murr; J.M. Aguilera. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-441-1 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 357-363, 1996.

11. Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N.; Fito, P.; Chiralt, A. “Cambios en las Propiedades Viscoelásticas de la Manzana var. *Granny Smith* por Tratamientos de Impreganci3n a Vacio”. En: **Equipos y procesos para la industria alimentaria. TomoII: Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos**. Ed.: E. Ortega, E. Parada y P. Fito. Coed.: A.R. Matos Chamorro; P.J. Sobral; A. Chiralt; S.M. Alzamora. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-445-10 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 234-243, 1996.
12. Escriche, I. Serra, J.A.; Fito, P. Rivero, E. “Estudio de la Influencia de la Deshidrataci3n Osm3tica a Vacio en el Salado del Bacalao (*Gadus morhua*)”. En: **Equipos y procesos para la industria alimentaria. TomoII: Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos**. Ed.: E. Ortega, E. Parada y P. Fito. Coed.: A.r. Matos Chamorro; P.J. Sobral; A. Chiralt; S.M. Alzamora. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-445-10 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 142-151, 1996.
13. Gutierrez Pont3n, C.L.; Ortolá, M.D.; Fito, P.; Chiralt, A. “Factores que afectan a la transferencia de materia durante la hidrataci3n de caf3 tostado”. En: **Equipos y procesos para la industria alimentaria. Tomo II: Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos**. Ed.: E. Ortega, E. Parada y P. Fito. Coed.: A.r. Matos Chamorro; P.J. Sobral; A. Chiralt; S.M. Alzamora. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-445-10 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 173-182, 1996.
14. Ortolá, M.D.; Gutierrez Pont3n, C.L.; Chiralt, A.; Fito, P. “Estudio cinético de la formaci3n de per3xidos en caf3 tostado”. En: **Equipos y procesos para la industria alimentaria. TomoII: Análisis cinético, termodinámico y estructural de los cambios producidos durante el procesamiento de alimentos**. Ed.: E. Ortega, E. Parada y P. Fito. Coed.: A.r. Matos Chamorro; P.J. Sobral; A. Chiralt; S.M. Alzamora. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. 1996. ISBN: 84-7721-445-10 (obra completa: 84-7721-443-3). Pág 478-490, 1996.
15. Stern, D.; Ortolá, M.D.; Fito, P. “Estudio de la influencia de distintas condiciones de almacenamiento de cítricos sobre el desarrollo de componentes volátiles indeseables y predicci3n de su vida útil”. En: **Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigaci3n del Postgrado del IAD-DTA Añ3 2001, Vol. I** Ed. P. Fito – A. Chiralt – A. Andrés -N. Martínez-Navarrete Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Departamento de Tecnología de Alimentos. Vicerrectorado de la Fundaci3n U.P.V. Vicerrectorado de Tercer Ciclo. ISBN 84-9705-011-8/ ISBN 84-9705-012-6 Ref.: 2001.2355, pp.: 159 – 176, 2001.
16. Albors, A.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “Análisis de la cinética de deshidrataci3n a trav3s del estudio de perfiles de concentraci3n: Efecto de las variables de proceso”. En: **Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidrataci3n de Alimentos y propiedades relacionadas**. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 241-248, 2003.
17. Andrés, A.; Albors, A.; Maldonado, G.; Fito, P. “Extracci3n y caracterizaci3n del almid3n de banano (var. *Musa Cavendish*)”. En: **Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo III: Ingeniería de Operaciones y procesos**. I.S.B.N.: 84-9705-399-0. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 175-180, 2003.
18. Barat, J.M.; Garcerá, C.; Andrés, A.; Fito, P. “Cálculo visual del tiempo de secado orientado al diseño de secadores por aire caliente”. En: **Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo VI: Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos (IX Taller)** I.S.B.N.: 84-9705-402-4. Fito, P.; Mulet, A.; Ordorica, C.; Bon, J. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 69-74. 2003.
19. Bilbao, C.; Andrés, A.; Fito, P. “Perfiles microestructurales de tejido de manzana secado con microondas”. En: **Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidrataci3n**

de Alimentos y propiedades relacionadas. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 437-442, 2003.

20. Carvalho C. P.; Stern D.; Ortolá, M. D.; Fito P. "**Diseño y puesta a punto de un sistema de determinación de la tasa respiratoria en frutos frescos**". En: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXVI*. Eds. P. Fito, A. Mulet, A. Chiralt y A. Andrés. Servicio de Publicaciones UPV. Pp. 531 – 536, 2003.
21. Gallart-Jornet, L.; Akse, L.; Skjerdal; O.T.; Barat, J.M; Andrés, A. "**Influencia de la zona de procedencia de las muestras de bacalao en la operación de desalado**". En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 341-346, 2003
22. Gallart-Jornet, L.; Akse, L.; Skjerdal; O.T.; Barat, J.M; Andrés, A. "**Influencia del tiempo de almacenamiento del bacalao fresco en las operaciones de salado, secado y desalado**". En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 347-352, 2003
23. Rodríguez-Barona, S.; Barat, J.M; Andrés, A.; Castelló, M.; Fito, P. "**Influencia del tamaño y presencia de piel en piezas de bacalao salado en la operación de desalado**". En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 373-377. 2003
24. Sousa, R.; Andrés, A.; Fito, P. "**Osmotic dehydration kinetics in banana slices (*Musa acuminata cv Giant cavendish*). A comparative study using two osmotic solutions**". En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 305-310, 2003.
25. Vega, A.; Andrés, A.; Fito, P. "**Estudio de la evolución del color rojo en cubos de pimiento (*Capsicum Annuum* L.) durante el proceso de deshidratación por aire caliente**". En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 223-228, 2003.
26. Vega, A.; Andrés, A.; Fito, P. "**Cinética de secado por aire caliente de dados de pimiento (*Capsicum Annuum* L.)**" En: *Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y propiedades relacionadas*. I.S.B.N.: 84-9705-398-2. Fito, P.; Mulet, A.; Chiralt, A.; Andrés, A. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 229-234, 2003.
27. Dimitropoulou, S.; Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J. "**Estudio de las sustitución total o parcial del cloruro sódico por cloruro potásico en el procesos de salado de bacalao**". En: *Series de ciencia e ingeniería de alimentos. Investigación del postgrado del IAD-DTA* ISBN: 84-9705-511-X., pp.:53-58, 2004.
28. Durán, E.A.; Alba, D.; Barat, J.M.; Ibáñez, J.B.; Zona, A.T.; Nuño, L.; de los Reyes, E.; Fito, P. "**Eliminación de ácaros en jamón curado por un método alternativo al uso de sustancias químicas**". En: *Series de ciencia e ingeniería de alimentos. Investigación del postgrado del IAD-DTA* ISBN: 84-9705-511-X, 69-82, 2004.
29. Fito Maupoey, Pedro; Barat Baviera, Jose Manuel. "**Viabilidad de la piña colombiana (Var. Cayenna Lisa) para su industrialización combinando las operaciones de impregnación a vacío, deshidratación osmótica y secado por aire caliente**". En: *Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005)*. Volumen I. Editorial: Editorial de la UPV. I.S.B.N.: 84-9705-796-1 Capítulo: 8 Año: 2005. Pp.: 99 – 112

30. Fito, P.; De los Reyes, E.; De los Reyes, R.; Castro-Giráldez, M. (2007) **Aplicaciones de las microondas en alimentos**. Ed.: Centro Tecnológico del Mar Fundación CETMAR, Pp.: 9-26

Proceedings de Congresos

1. P. Fito, D. Vidal y M. Pérez. **"Estudio de la maduración de dátiles mediante deshidratación artificial"**. Publicado en la 11ª Conferencia Internacional de Mecanización Agraria FIMA, Zaragoza, 1978.
2. P. Fito y C. Rodríguez. **"Propiedades reológicas de algunas mieles españolas"**. Actas del primer Simposium Internacional de Apicultura Trashumante, Valencia, 1980.
3. P. Fito. **"Procesos de industrialización de miel, cera y polén"**. Actas del Primer Simposium Internacional de Apicultura Trashumante, Valencia, 1980.
4. P. Fito, F. Piñaga y V. Aranda **"Thermal conductivity of porous bodies at low pressure"**. 7th International Congress of chemical Engineering. CHISA 81, Praga (Checoslovaquia), 1981.
5. P. Fito, V. Aranda, V. Gimeno y D. Vidal **"Sorption isotherms of agricultural products"**. 8th International Chisa Congress 84, Praga, 1984.
6. Chiralt, A.; Castañeda, A.; Fito, P. y Giner, J. **"El color como variable de control del tostado de harina de algarroba"** Algarroba: Cultivo y Aprovechamiento Industrial. Proceedings del II Simposium Internacional sobre la Garrofa. ISBN 84-7579-612-5 (pp 515-530), Valencia, 1988.
7. Fito, P. **"Usos actuales y potenciales de la pulpa de algarroba"** Algarroba: Cultivo y Aprovechamiento Industrial. Proceedings del II Simposium Internacional sobre la Garrofa. ISBN 84-7579-612-5, Valencia, 1988.
8. Serra, J.; Escriche, I.; Fito, P.; Lluch, M. A. **"Evolución del comportamiento de los azúcares de la algarroba en distintas experiencias de tostado"** Algarroba: Cultivo y Aprovechamiento Industrial. Proceedings del II Simposium Internacional sobre la Garrofa. ISBN 84-7579-612-5 (pp 515-530), Valencia, 1988.
9. Andrés, A.; Pardo, P.; Chiralt, A.; Fito, P. **"Structural Changes in Porous Foods during Vacuum Impregnation Process"** Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las Américas, Puebla, 19-24, 1994.
10. Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J.; Alvarruiz, A.; Chiralt, A.; Fito, P **"Changes in Thermal Properties due to Vacuum impregnation"**. "Proceeding of ISOPOW Practicum II", Puebla 19-24 June 1994, Ed. Univ. de las Américas, ISBN 968-6254 28 5, (Cap. 30), pp.117 – 120, 1994.
11. Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J.; Alvarruiz, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **"Changes in Thermal Properties due to Vacuum impregnation"** Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las Américas Puebla 19-24, 1994.
12. Del Saz, A.; Mateu, A.; Serra, J. A.; Fito, P **"Vacuum Salt Impregnation of Cultivated Trouts (Salmo Gairdneri)"**. Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las Américas Puebla 19-24 (1994)
13. García-Redón, E.; Fito, P.; Salazar, D.; Chiralt, A. **"Vacuum Osmotic Dehydration of Apricot (prunus armeniaca c. Canino)"** Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las Américas, Puebla, 19-24, 1994.
14. Gutierrez-Pontón, C.; Jimenez, M.A.; Ortolá, MD.; Fito, P.; Chiralt, A. **"Water Sorption Kinetics of roast Coffee (Bean and Ground)"** Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las

Américas, Puebla 19-24, 1994.

15. Sousa, R.; Pulido, E.N.; Serra, J.; Fito, P. **“Pulsed Vacuum Osmotic Dehydration of banana (*musa acuminata*)”** Proceeding of posters: ISOPOW practicum II, Ed. Univ. de las Américas, Puebla, 19-24 (1994)
16. Fito, P.; Chiralt, A.; Barat, J.; Alvarruiz, A. **“An Approach to the Modeling of Food Osmotic Dehydration Operation”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**, Oporto, Portugal, pp.: 1-16, 1995.
17. Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N.; Fito, P.; Chiralt, A. **“Changes on Viscoelastic Properties of Apple (*Granny Smith*) during Vacuum Impregnation”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Oporto. Portugal. Pág: 101-109, 1995.
18. Salvatori, D.; Da Silva, J.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Vacuum Impregnation of Fruits: Coupling of Deformation-Impregnation Phenomena”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Oporto. Portugal. Pág: 110-116, 1995.
19. Albors, A.; Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Structure change profiles in apple tissue during mass transfer phenomena”**. En: **Copernicus. Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 49-53, 1996.
20. Barat, J.M.; Soro, R.; Santos, A.; Chiralt, A. and Fito, P. **“Equilibrium and pseudo-equilibrium situations in cellular food-osmotic solutions systems”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Project Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 21-27, 1996
21. Barat, J.M.; Sánchez, C.; Chiralt, A. and Fito, P. **“Influence of solution concentration on dehydration kinetics of apple (*Granny Smith*).I.-Atmospheric Osmotic Dehydration”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia, Pág: 28-34, 1996.
22. Barat, J.M.; Sánchez, C.; Chiralt, A. and Fito, P. **“Influence of solution concentration on dehydration kinetics of apple (*Granny Smith*).II.-Pulsed Vacuum Osmotic Dehydration”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia, pp.: 35-41, 1996.
23. Cháfer, M.T.; Izquierdo, J.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P. **“Minimally processed products from orange fruits by osmotic dehydration”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 60-66, 1996.
24. Fuentes, C.; Gonzalez, C.; Andrés, A. Chiralt, A. Fito. **“Some changes in curd porosity affecting salt uptake in manchego type cheese”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 110-115, 1996.
25. García, E.; Gutierrez-Pontón, C.L.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Osmotic dehydration of apricot (*Prunus armeniaca*)”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 54-59, 1996.
26. González, C., Chiralt A., Fito, P. **“Influence of vacuum impregnation on salt uptake of ewe’s cheese”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 116-122, 1996.
27. Martínez-Monzó, J; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Changes on compositional, mechanical and structural properties of apple (*granny smith var.*) Due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents”**. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 33-41, 1996.

28. Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A. & Fito, P. “**Fickian Prediction of Concentration profiles in apple tissue during mass transfer phenomena**”. En: **Proceedings of the Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods**. Varsovia. Pág: 42-48, 1996.
29. Andrés, A.; Panizzolo, L.; Camacho, M.M.; Chiralt, A. Fito, P. “**Distribution of salt in Manchego type cheese after brining**”. .En: **Engineering and Food at ICEF 7**. Ed. R. Jowitt. Sheffield. Academic Press. 1997. ISBN: 1-85075-814-X. Pág: A:133-136
30. Barat, J.M.; Albors, A.; Chiralt, A. and Fito, P. “**Structural changes throughout equilibration of apple in osmotic treatments**”. En: **Proceedings of the third Main Meeting of the Copernicus Project “Process Optimization and Minimal Processing of Foods”**. Leuven, Belgique. Pág: 59-64, 1997.
31. Barat, J.M.; Alvarruiz, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**A mass transfer modelling in osmotic dehydration**”. En: **Engineering and Food at ICEF 7**. Ed. R. Jowitt. Sheffield. Academic Press. 1997. ISBN: 1-85075-814-X. Pág: G: 81-84, 1997.
32. Chafer, M.; Jaumier, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A. and Fito, P. “**Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of orange peel**”. En: “**Proceedings of the third Main Meeting of the Copernicus Project “Process Optimization and Minimal Processing of Foods”**”. Leuven, Belgique. Pág: 53-58, 1997.
33. Gonzalez, C.; Fuentes, C. Andrés, A.; Chiralt, A. Fito, P. “**Influence of vacuum pressure in the NaCl concentratio profiles after cheese salting**”. (1997). En: **Proceedings of the third Main Meeting of the Copernicus Project “Process Optimization and Minimal Processing of Foods**. Leuven, Belgique. Pág: 101-102, 1997.
34. Martínez-Monzó, J; Martínez-Navarrete, N.; Fito, P.; Chiralt, A. “**State Diagram of Apple (Var. Granny Smith) as affected by Vacuum Impregnation with Cryoprotectants/Cryostabilizers**”. En: **Proceedings of the third Main Meeting of the Copernicus Project “Process Optimization and Minimal Processing of Foods”**. Leuven, Belgique. Pág: 30-35, 1997.
35. Martínez-Monzó; Brower, G.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Effect of vacuum osmotic dehydration on physicochemical properties and texture of apple**”. En: **Engineering and Food at ICEF 7**. Ed. R. Jowitt. Sheffield. Academic Press. 1997. ISBN: 1-85075-814-X. Pág: SG: 17-20, 1997.
36. Salvatori, D.; Martínez-Navarrete, N.; Andrés, A.; Chiralt, A. and Fito, P. “**Vacuum impregnation properties of some fruits. Influence of the pressure ratio**”. En: **Proceedings of the third Main Meeting of the Copernicus Project “Process Optimization and Minimal Processing of Foods**.Leuven, Belgique. Pág: 65-70, 1997.
37. Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Concentration profiles in apple tissue during osmotic dehydration**”. En: **Engineering and Food at ICEF 7**. Ed. R. Jowitt. Sheffield. Academic Press. 1997. ISBN: 1-85075-814-X. Pág: G: 77-80, 1997.
38. Albors, A.; Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Influence of the osmotic solution concentration on the structural and compositional profiles in dehydrated apple tissue**”. En: **Drying '98**. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti Editions, Thessloniki, Volumen A, Pág: 877-885, 1998.
39. Barat, J.M.; Albors, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Equilibration of apple tissue in osmotic dehydration. Microstructural changes**”. En: **Drying '98**. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti Editions, Thessloniki, Volumen A, Pág: 827-835, 1998.
40. Cháfer, M.T.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Osmotic dehydration of orange peel**”. En: **Drying '98**. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti Editions, Thessloniki, Volumen A, Pág: 886-894, 1998.
41. Gonzalez, Ch.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Drying behaviour of manchego type cheese throughout ripening**”. En: **Drying '98**. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti

Editions, Thessloniki, Volumen B, Pág: 1251-1258, 1998.

42. Martínez-Monzó, J.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Osmotic dehydration of apple as affected by vacuum impregnation with HM pectin”**. En: *Drying '98*. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti Editions, Thessloniki, Volumen A, Pág: 836-843, 1998.
43. Salvatori, D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Mathematical modeling of mass transfer during osmotic dehydration”**. En: *Drying '98*. Ed. C.B. Akritidis; D. Marinos-Kouris y G.D. Saravacos. Ziti Editions, Thessloniki, Volumen A, Pág: 868-876, 1998.
44. Chiralt, A.; Fito, P.; González-Martínez, C.; Andrés, A. **“Salt transport in pressed curd as affected by brine vacuum impregnation”**. En: *Proceedings of the 6th Conference of Food Engineering (CoFE'99)*. Ed. G.V. Barbosa-Cánovas y S.P. Lombardo. AICHE, pp. 106-111, 1999.
45. Diaz, Catalá-Civera, F.J.; Alcarz, P. Fito, P.; De los Reyes, E.; Martín, M.E.; Andrés, A. **“Mathematical model of combined hot air-microwave drying of foods”**. En: *International Conference on Microwave and High Frequency Heating*. Valencia, (España), 13-17 Septiembre de 1999. Entidades organizadoras: Universidad Politécnica de Valencia y la Asociación AMPERE, 1999.
46. Fito, P.; Mulet, A.; Ordorica, C.; Bon J.; Benedito, J. Martínez-Monzó, J. **“Use of computers in Food Engineering”**. En: *Proceedings of the 6th Conference of Food Engineering (CoFE'99)*. Ed. G.V. Barbosa-Cánovas y S.P. Lombardo. AICHE, pp. 758-761, 1999.
47. Fito, P.; Chiralt, A.; Martínez-Monzó, J.; Barat, J. **“Hydrodynamic transport in plant tissues. A tool in matrix engineering”**. En: *Proceedings of the 6th Conference of Food Engineering (CoFE'99)*. Ed. G.V. Barbosa-Cánovas y S.P. Lombardo. AICHE, pp. 59-66, 1999.
48. Martín, E.; Fito, P.; Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A. **“Combined Air-Microwave drying of fruit as affected by vacuum impregnation treatments”**. En: *Proceedings of the 6th Conference of Food Engineering (CoFE'99)*. Ed. G.V. Barbosa-Cánovas y S.P. Lombardo. AICHE, pp. 465- 470, 1999.
49. Albors, A., Andrés, A., Chiralt, A., and Fito, P. **“Experimental and predicted concentration profiles in osmotically dehydrated apple tissue”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1294-1298, 2001.
50. Andujar, G., Argüelles, A., Barat, J.M., Andrés, A., and Fito, P. **“Tasajo salting by brine immersion influence of vacuum impregnation”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1319-1323, 2001.
51. Andujar, G., Argüelles, A., Andrés, A., Barat, J.M., and Fito, P. **“Influence of process variables on tasajo dry salting”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 946-949, 2001.
52. Asensio, S., Fito, P. J., Ortolá, M. D., Pastor, G., García, P., Fito, P. **“Surface drying kinetics in Tangerines”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1246-1250, 2001.
53. Barat, J.M., González, G., Chiralt, A. and Fito, P. **“Vacuum impregnation applied to pineapple candying”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1372-1376, 2001.
54. Chafer, M., Ortolá, M.D., Martínez-Monzó, J., Navarro, E., Chiralt, A., and Fito, P. **“Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel”**. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1299-1304, 2001.

55. Escriche, I., Andrés, A., García-Pinchi, R., Fito, P., and Serra, J.A. “**Compositional changes of kiwifruit (*Actinidia chinensis*) during osmotic dehydration: influence of osmotic solution**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1383-1387, 2001.
56. Fito, P., Moreno, J., Escriche, I., Serra, J.A., and Fito, P.J. “**Prediction of PPO inactivation kinetics in whole strawberry**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 961-965, 2001.
57. Fito, P., Betoret, N., Gras, M.L., Martínez-Monzó, J., and Chiralt, A. “**Viability of vegetables matrices as support of physiological active components**” En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1366-1371, 2001.
58. Fito, P.J., Barbosa-Cánovas, G.V., Fito, P. “**Pulsed Electric Field (PEF) of orange juice: a mathematical model**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1483-1488, 2001.
59. Gras, M.L., Fito, P., Vidal, D., Albors, A., Chiralt, A., and Andrés, A. “**The effect of vacuum impregnation upon some properties of vegetables**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1361-1365, 2001.
60. Martín, M. E., Andrés, A., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., Fito, P. “**Mathematical model of combined Convective-Microwave drying of vacuum impregnated Apple**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1183-1187, 2001.
61. Martín, M.E., Andrés, A., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., Fito, P. “**Dielectric properties of Granny-Smith Apple as affected by Vacuum Impregnation treatment and water content**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 136-140, 2001.
62. Martínez-Monzó, J., Calero, A., Ayala, A., Chiralt, A., and Fito, P. “**Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango**”. En *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen II, 1264-1269, 2001.
63. Rodríguez-Barona, S., Barat, J.M., Andrés, A., Fito, P. “**Cod salting by Vacuum Impregnation**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 936-940, 2001.
64. Rodríguez-Barona, S., Andrés, A., Barat, J.M., Fito, P., and Ibañez, J.B. “**Cod desalting by vacuum impregnation**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 941-945, 2001.
65. Talens, P., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., Fito, P. “**Influence of the osmotic solution concentration in strawberry osmotic dehydration**”. En: *Proceedings of ICEF 8*. Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster, volumen I, 151-156, 2001.
66. Albors, A.; Bilbao, C.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Heat and mass transfer and deformation phenomena during dehydration of apple tissue under microwaves**”. En: *Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria, (EMERTEC)* Madrid (España), 11-13 de marzo de 2002. Entidades organizadoras: CYTED, CSIC, Ministerio de Ciencia y Tecnología, 2002.
67. Albors, A.; Bilbao, C.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P. “**Efecto de la deshidratación en los cambios macro y microestructurales del tejido de manzana**” En: *2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2)*, Lleida, España, 18-20 de septiembre de 2002. Entidades organizadoras: Universitat de Lleida y Centre de Referència en Tecnologia d’Aliments de la Generalitat de Catalunya (CeRTA), 2002.
68. Stern Freifeld, D., Ortolá Ortolá, M^a. Dolores, Fito Maupoey, P. “**Evaluación del efecto microbiano sobre la tasa respiratoria y el desarrollo de volátiles en frutos cítricos**”. En: *2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2)*, Lleida, España, 18-20 de septiembre de 2002. I.S.B.N.: 84-8409-162-7. Entidades organizadoras: Universitat de Lleida y Centre de Referència en Tecnologia d’Aliments de la Generalitat de Catalunya (CeRTA), pp.: 39, 2002.

69. Vega, A.; Andrés, A.; Fito, P. 2º “**Influencia de la temperatura de secado sobre la calidad del pimiento rehidratado (*Capsicum annuum* L.)**.” En: **Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2)**, Lleida, España, 18-20 de septiembre de 2002. Entidades organizadoras: Universitat de Lleida y Centre de Referència en Tecnologia d’Aliments de la Generalitat de Catalunya (CeRTA), 2002.
70. Vega, A.; Andrés, A.; Fito, P. “**Influencia de la temperatura en la cinética de secado por aire caliente de pimiento rehidratado (*Capsicum annuum* L.)**”. En: **2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2)**, Lleida, España, 18-20 de septiembre de 2002. Entidades organizadoras: Universitat de Lleida y Centre de Referència en Tecnologia d’Aliments de la Generalitat de Catalunya (CeRTA), 2002.
71. Alexandre, B.; Betoret, N.; Andrés, A.; Fito, P. “**Influencia del tiempo de remojo y la temperatura de secado en el proceso de secado por aire caliente de raíces de yuca (*Manihot Esculenta*, C.)**”. En: **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (CIBIA IV)**. Valparaíso, Chile, 5-8 Octubre de 2003. Entidades organizadoras: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos (IChIA) y la Universidad Técnica Federico Santa María (UTFSM), 2003.
72. Barat J.M., Grau, R.; Ibáñez-Company, J.B.; Fito, P. “**Métodos de salazonado convencionales e innovadores, captación y difusión de la sal**”. Avances en la ciencia, tecnología y comercialización del jamón (Conjamón 2003. Cáceres). Cáceres; 26, 27 y 28 de Marzo, 57-58, 2003.
73. Vega, A.; Mari, M.J.; Andrés, A.; Fito, P. “**Influencia del proceso de deshidratación en la rehidratación de pimiento (*Capsicum Annum*, L.)**”. En: **IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. (CIBIA IV)**. Valparaíso, Chile, 5-8 Octubre de 2003. Entidades organizadoras: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos (IChIA) y la Universidad Técnica Federico Santa María (UTFSM), 2003.
74. Albarracín, W; Jareño, F; Grau, R.; Barat, J.M. “**Estudio del post-salado de jamones congelados durante el proceso de elaboración de jamón curado**”. En: **CESIA 2004 – III Congreso español de Ingeniería de Alimentos**, pp.: 834-841, 2004.
75. Albors, A.; Andrés, A.; Fito, P. *Parámetros de Calidad en plátano rehidratado*. En: **Libro de Actas del Simposio Deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad**. I.S.B.N.: 84-9705-598-5. Aguilera, J. M.; Chiralt, A.; Fito, P.; (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 21-28, 2004.
76. Andrés, A.; Betoret, N.; Alexandre, B. B.; Martínez, L.; Fito, P. “**Sorption isotherms of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices**”. En: **International Congress of Engineering and Food (ICEF9)**, 2004). Montpellier (France), 7-11 de marzo de 2004. Entidad organizadora: International Association for Engineering and Food. ACIA, Association des Chimistes, Ingénieurs et Cadres des Industries Agricoles et Alimentaires. SFGP, Société Française de Génie des Procédés, 2004.
77. Andrés, A.; Betoret, N.; Alexandre, B. B.; Martínez, L.; Fito, P. “**Sorption isotherms of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices**”. En: **Proceedings of the International Congress of Engineering and Food (ICEF9) [cd-room]**. Paper nº: 202, 2004.
78. A.; Andrés, A.; Fito, P. “**Influencia del método de secado en la calidad del pimiento (*Capsicum annuum* L.) rehidratado**”. Vega, En: **Libro de Actas del Simposio Deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad**. I.S.B.N.: 84-9705-598-5. Aguilera, J. M.; Chiralt, A.; Fito, P. (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 235-244, 2004
79. Betoret, N.; Andrés, A.; Guillerme, B.; Fito, P. “**Kinetics of osmotic dehydration of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices. Influence of temperature and sodium chloride concentration**”. En: **Proceedings of the International Congress of Engineering and Food (ICEF9) [cd-room]**. Paper nº 204, 2004
80. Betoret, N.; Andrés, A.; Guillerme, B.; Fito, P. “**Kinetics of osmotic dehydration of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) slices. Influence of temperature and sodium chloride concentration**”. En: **International Congress of Engineering and Food (ICEF9)**, 2004). Montpellier (France), 7-11 de marzo de 2004. Entidad organizadora: International Association for Engineering and Food. ACIA, Association des Chimistes, Ingénieurs et Cadres des Industries Agricoles et Alimentaires. SFGP, Société Française de Génie des Procédés, 2004.

81. Bilbao, C.; Andrés, A.; Fito, P. **“Modeling of apple cylinder (var. Granny Smith) rehydration process”**. (2004). En: **Libro de Actas del Simposio Deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad**. I.S.B.N.: 84-9705-598-5. Aguilera, J.M; Chiralt, A.; Fito, P.; (Eds.). Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Pp: 63-68, 2004.
82. Bilbao, C.; Andrés, A.; Fito, P. **“Rehydration properties of microwave dried apple samples”**. En: **International Congress of Engineering and Food (ICEF9, 2004)**. Montpellier (France), 7-11 de marzo de 2004. Entidad organizadora: International Association for Engineering and Food. ACIA, Association des Chimistes, Ingénieurs et Cadres des Industries Agricoles et Alimentaires. SFGP, Société Française de Génie des Procédés, 2004.
83. Fuentes, A.; Fernández-Segovia, I.; Barat, J.; Serra, J.A. **“Caracterización físico-química de pescados ahumados”**. En: **CESIA 2004 – III Congreso español de Ingeniería de Alimentos**, pp.: 271-278, 2004.
84. Fuentes A.; Fernández-Segovia, I.; Barat, J.; Serra, J.A. **“Estudio del efecto barrera de la piel durante el salado de lubina (*Dicentrarchus labrax* L.)”**. En: **CESIA 2004 – III Congreso español de Ingeniería de Alimentos**, pp.: 754-760, 2004
85. Grau, R., Barat, J.M., Pagán, M.J., Ibáñez, J.B., Fito, P. **“Modificación del proceso de salado de pernils por alteración de la estructura en el proceso de congelación-descongelación”**. Eds: Jose Miguel Agujera, Amparo Chiralt, Pedro Fito. En: **Proceedings del IberDESH 2002– ISBN 84-9705-598-5**, pp.: 133-140, 2004.
86. Grau, R.; Albarracín, W; Barat, J.M. **“Determinación de las propiedades de lechos de sal de distinta granulometría en relación al salado de alimentos”**. En: **CESIA 2004 – III Congreso español de Ingeniería de Alimentos**, pp.: 585-593, 2004.
87. Rodríguez-Barona, S., Barat, J.M., Andrés, A., Fito, P. **“Papel de la estructura en la rehidratación de bacalao salado”**. Eds: Jose Miguel Agujera, Amparo Chiralt, Pedro Fito. En: **Proceedings del IberDESH 2002 – ISBN 84-9705-598-5**, pp.: 201-206, 2004.
88. Stern Freifeld, D.; Ortolá M. D.; Fito P. (2004). **“Study of different storage conditions in volatile production in citrus fruits inoculated with *Penicillium digitatum* Saccardo and *Penicillium italicum* Wehmer”**. En: **Libro de Abstracts. International Congress on Engineering and Food – ICEF9**. Montpellier, France, Marzo, 7 – 11, pp.:240, 2004
89. D. Stern., P.J. Fito; M.D. Ortolá & P. Fito (2004) **“Evaluación de la actividad respiratoria y su relación con la superficie de infección de cítricos inoculados con esporas del género *Penicillium*”** En: **Libro de Actas. IV SIMPOSIO IBERICO; I NACIONAL; VII ESPAÑOL, “Maturacao e Pos-Colheita 2004”**. Frutos e Hortalizas, Oeiras, Portugal, 6 a 9 de octubre de 2004. Editor María de Graca Barreiro. Pp: 477 – 481, 2004
90. Visquert, M.; Escriche, I.; Andrés, A.; Fito. **“Hydroxymethylfurfural (HMF) concentration in polyfloral honey as affected by temperature”**. P. En: **Proceedings of the International Congress of Engineering and Food (ICEF9) [cd-room]**. Paper n°: 207, 2004.
91. Ángel Argüelles, María Luisa Castelló, Francisco Javier Sanz, Pedro Fito. **“Application of SAFES methodology in Manchego-type cheese manufacture”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp.: 715-718, 2005.
92. Argüelles, A., Albors, A., Fito, P., Barat, J.M. **“Use of rehydration and texture measurements for better understanding of protein matrix functionality during salting processes”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 711 – 714, 2005
93. Arroyave Echeverri, Adriana; Gras Romero, M^a Luisa; Vidal Brotons, Daniel Jose; Fito Maupoey, Pedro.

- “Production of carrot slices zinc and vitamin E enriched by vacuum impregnation. Study of blanching effects”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.: 1307 – 1310, 2005
94. Arroyave Echeverri, Adriana; Gras Romero, M^a Luisa; Vidal Brotons, Daniel Jose; Fito Maupoey, Pedro. **“Vacuum impregnation of carrot. Influence of sample preparation and blanching”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.: 1303 – 1306, 2005.
95. Barat, J.M, Barrera, C, Fito, P. **“Influence of apple freezing on the equilibrium in osmotic dehydration”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 659 – 662, 2005
96. Barat Baviera, Jose Manuel; Fito Maupoey, Pedro. **“Energy evaluation of Pineapple Osmotic Dehydration”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp. : 1435 – 1438, 2005
97. Cristina Barrera, Noelia Betoret, Ana Heredia, Pedro Fito. **“Application of SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to apple candying”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 799 -802, 2005
98. Barrera, C., Chenoll, C., Andrés, A., Fito, P. **“Application of SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to French fries manufacture”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 703 – 706, 2005.
99. Betoret, N., Andrés, A., Seguí, L., Fito, P. **“Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to dehydration of apple by combined methods”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 795 – 798, 2005
- 100.M.L. Castelló, P.J. Fito, A. Argüelles, P. Fito. **“Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to strawberry freezing process”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 707 – 710, 2005
- 101.D. Castro, P. Fito, G. Panadés, S. Banguela, M.T. Paz, R. de Hombre. **“Process for obtaining a traditional product containing a new product: Yoghurt with minimally processed pineapple pieces”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.: 1431 – 1434, 2005
- 102.Chenoll, C. Heredia. A. Seguí, L. Fito, P. **“Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to the salting and drying of a meat product. Tasajo”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 699 – 702, 2005

103. Chenoll, C. Betoret, N., Fito, P.J., Fito, P. “**Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to the sorption of water by salted proteins**”. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1.** Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 687 – 690, 2005.
104. Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Betoret Valls, Noelia; Andres Grau, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro. “**Water-solid matrix relationships in cassava (manihot sculenta)**”. En: **7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE) - [cd-Rom]-Artículos** Editorial: IChemE. I.S.B.N.: 0 85295 494 8, 10/07/2005, Glasgow, Scotland, 2005.
105. Cruz Contreras, Juan Fernando; Blesa López, Ester. “**Modeling of growth curve of lactic acid bacteria for the use as bioprotective and probiotic food**”. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X.** Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp. 1455 – 1458, 2005
106. De los Reyes, R., Fito, P.J., De Los Reyes, E., Fito, P. “**Dielectric properties of mandarin (*Citrus reticulata* var. Nova) in juice and seeds, determination the role of ions and dipoles**”. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1.** Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 165 – 168, 2005
107. De Los Reyes Canovas, Ruth; Romero Soriano, Juan Bautista; Betoret Valls, Noelia; Andres Grau, Ana Maria; Reyes Davo, Elias de Los; Fito Maupoey, Pedro. “**Dielectric properties of fresh and vacuum impregnated squash (c. moschata duchesne). The role of fruit microstructure**”. En: **7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE) - [cd-Rom]-Artículos** Editorial: IChemE. I.S.B.N.: 0 85295 494 8, 10/07/2005, Glasgow, Scotland, 2005
108. De Los Reyes Canovas, Ruth; Andres Grau, Ana Maria; Heredia Gutiérrez, Ana Belén; Khan, Maida; Betoret Valls, Noelia; Fito Maupoey, Pedro; Reyes Davo, Elias de Los. “**Measurements of dielectric properties of fresh and osmotized fruits. Implications on combined hot airmicrowave drying**”. En: **7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE) - [cd-Rom]-Artículos** Editorial: IChemE. I.S.B.N.: 0 85295 494 8, 10/07/2005, Glasgow, Scotland, 2005.
109. Escriche, I., Visquert, M., Doménech, E., Fito, P. “**Importancia del control de las condiciones ambientales previas a la industrialización de miel.** En: **II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria**”. Editorial: Gobierno Vasco. Kausal 2005. Bilbio, España, 17 de octubre, 2005.
110. Fito Maupoey, Pedro. “**Combining an ancient technique with a new one: Minimum processing of pineapple by osmotic dehydration**”. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X.** Fecha: 25/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp. : 1415 – 1418, 2005
111. Fito Suñer, Pedro Jose; Parreño Rodríguez, José Ignacio; Ortola Ortola, Maria Dolores; Gomez Laosa, Jose Luis; Fito Maupoey, Pedro. “**New Wax Application System in Citrus Fruits**” En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X.** Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp. 1519 – 1522, 2005
112. P.J. Fito, M.L. Castelló, A. Argüelles, P. Fito. “**Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to roasted coffee process**”. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1.** Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 815-818, 2005.
113. Gallart-Jornet, L., Rustad, T., Erikson, U., Escriche, I., Barat, J.M., Fito, P. “**Atlantic salmon fillets as affected by salting procedure**”. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST**

- 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 827 – 830, 2005
114. Gallart-Jornet, L., Rustad, T., Erikson, U., Escriche, I., Barat, J.M., Fito, P. **“Influence of brine concentration on changes in Cod (*Gadus morhua*) and Atlantic salmon (*Salmo salar*) throughout salting”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 831 – 834, 2005
115. Gallart Jornet, Lorena; Barat Baviera, Jose Manuel; Escriche Roberto, Isabel; Fito Maupoey, Pedro. **“Differences in total weight changes of fatty (*Salmo salar*) and lean fish (*Gadus morhua*) during brine salting”**. En: **35th WEFTA Meeting (2005)**. 19/09/2005 Editorial: RIVO/CLO-SEA, Amberes-Bélgica, Pp.: 80, 2005
116. Gras Romero, M^a Luisa; Vidal Brotons, Daniel Jose; Betoret Valls, Noelia; Fito Maupoey, Pedro. **“Production of calcium enriched eggplant by vacuum impregnation and osmotic dehydration. Study of the deformation and relaxation phenomena”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.: 1315 – 1318, 2005
117. R. Grau, J. Pagán, P. Fito. **“Bacteriocins: Inhibitory effect of *Enterococcus faecium*, *Lactococcus lactis* and *Carnobacterium piscicola* bacteriocins in the *L. innocua* and *L. sake* growth”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 553 – 556, 2005
118. Heredia A., Andrés, A., Betoret, N., Fito, P. **“Application of the SAFES (Systematic Approach of Food Engineering Systems) methodology to Salting, drying and desalting of cod”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Volúmen I. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 747 – 750, 2005.
119. Lombard, Gerda; Andres Grau, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro; Oliveira, Jorge. **“Osmotic Dehydration of pineapple as a pretreatment for further drying**. En: **TREND-SPOTTING 2005 FASHION-RIVEN FOOD SCIENCE SAAFOST'S 18th BIENNIAL INTERNATIONAL CONGRESS**. 05/09/2005, STELLENBOSCH, Sudáfrica, 2005, Pp.: 49, 2005
120. Pagan Moreno, Maria Jesus; Cruz, J; Garcia Esparza, M^a Jose; Betoret Valls, Noelia; Fito Maupoey, Pedro. **“Evaluation of the growth of *L. Rhamnosus* CECT 275 in different fruit juices for the use in New Probiotic Foods”**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp. : 1459 – 1462, 2005
121. Seguí, L., Barrera, C., Oliver, L., Fito, P. **“Practical application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to the breadmaking process”**. En: **INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Artículos. Volúmen I. I.S.B.N.: 84-9705-880-1**. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, Pp: 723 – 726, 2005
122. Seguí Gil, Lucía; Fito Suñer, Pedro Jose; Albors Sorolla, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro. **“An approach to Mass Transfer Phenomena during the Osmotic Dehydration of apple isolated cells”**. En: **7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE)**, [cd-Rom]-Artículos. Editorial: IChemE. I.S.B.N.: 0 85295 494 8, 10/07/2005, Glasgow, Scotland, 2005.
123. Stern Freifeld, Dafna; Fito Suñer, Pedro José; Ortolá Ortolá, María Dolores; Fito Maupoey. **“Impact of**

infection advance in oranges (Citrus sinensis L.) var. Navelate artificially inoculated with P. digitatum or P. italicum upon cellular energetically metabolism". En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.:1351 – 1354, 2005

124. Vidal Brotons, Daniel Jose; Gras Romero, M^a Luisa; Fito Maupoey, Pedro. **"Gelation conditions and swelling behaviour of alginate gelled capsules for nutraceutical protection"**. En: **INTRADFOOD - Innovations in Traditional Foods (EFFoST) Edición: INTRADFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) - Libro de Artículos. Volúmen II, I.S.B.N.: 84-9705-881-X**. Fecha: 25-28/10/2005 Valencia, España Editorial: Elsevier, Pp.: 1311 – 1314, 2005
125. Castro Giraldez, Marta; Fito Maupoey, Pedro; De Los Reyes Canovas, Ruth; Reyes Davo, Elias de Los. **"Dielectric spectroscopy studies of commercial york ham"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.: 298 -301
126. Castro Giraldez, Marta; De Los Reyes Canovas, Ruth; Barat Baviera, Jose Manuel; Fito Maupoey, Pedro; Reyes Davo, Elias de Los. **"Dielectric spectroscopy studies of "salted porcine meat-water" systems at different salting stages"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.: 294 -297
127. De Los Reyes Canovas, Ruth; Betoret Valls, Noelia; Andres Grau, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro; Reyes Davo, Elias de Los. **"Dielectric properties of fresh and vacuum impregnated squash (C. moschata duchesne)"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.:286 - 289
128. De Los Reyes Canovas, Ruth; Andres Grau, Ana Maria; Haas, Christoph; Fito Maupoey, Pedro; Reyes Davo, Elias de Los. **"Dielectric spectroscopy studies of "salted cod - water" systems during the desalting process"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.:67 – 70
129. De Los Reyes Canovas, Ruth; Fito Suñer, Pedro Jose; Reyes Davo, Elias de Los; Fito Maupoey, Pedro. **"Dielectric spectroscopy study of citric fruits"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.: 283 -285
130. De Los Reyes Canovas, Ruth; Andres Grau, Ana Maria; Heredia Gutiérrez, Ana Belén; Betoret Valls, Noelia; Reyes Davo, Elias de Los; Fito Maupoey, Pedro. **"Influences of osmotic pre-treatments in the dielectric properties of fruits"**. Congreso: International Microwave Power Institute Symposium, Edición: 40th Annual International Microwave Symposium, Boston, Massachussets, USA, Editorial: AN IMPI PUBLICATION, I.S.B.N.: 1070-0129, PUBLICATION, 09/08/2006, Pp.:290-293
131. Fito Maupoey, Pedro; Betoret Valls, Noelia; Fito Suñer, Pedro Jose; Andres Grau, Ana Maria; Arguelles Foix, Angel Luis; Barrera Puigdollers, Cristina; Seguí Gil, Lucía; Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Heredia Gutiérrez, Ana Belén; Oliver Hernández, Laura; Castello Gomez, M^a Luisa **"Systematic Approach to Food and Biological Systems (SAFES): A new methodology for teaching food process engineering"**. Congreso: International Technology, Education and Development Conference. Edición: International Technology, Education and Development Conference 2007 - Editorial: IATED Artículos en CD, Artículo. I.S.B.N.: 978-84-611-45171, Pp: CD Rom (no tiene especificación de páginas). 7

B4. Artículos s/SCI y actas de congresos

1. P. Fito y C. Rodriguez. **“Procesado de productos apícolas”**. Alimentación. Equipos y Tecnología. Pp.: 69-74. (Nov-Dic. 1.982).
2. D.J. Vidal, V. Gimeno, P. Fito y J. Tarrazo. **“La actividad del agua en alimentos. Revisión.”** Alimentación, Equipos y Tecnología, año V, nº 5, 37-46. (1.986).
3. V. Gimeno, P. Fito, D. Vidal y C. Serrano. **“Deshidratación de melocotones. I. Estudio de la actividad del agua”**.. Alimentos, 13 (1) 7-12, (1988).
4. V. Gimeno, P. Fito, D. Vidal y V. Aranda. **“Deshidratación de melocotones. II. Estudio de la Cinética del secado por aire caliente”**. Alimentos, 13 (1) 13-18, (1988).
5. Fito, P., Vidal, D **“Deshidratación de Albaricoques (Prunus ameniaca L.). I. Estudio de la Actividad del Agua”**.. Alimentos, 14 (2), 19 – 26, (1989).
6. **“Fito, P., Vidal, D., Aranda, V. Deshidratación de Albaricoques (Prunus ameniaca L.). II. Estudio de la cinética de secado por aire caliente”**. Alimentos, 14 (3), 7 – 22, (1989).
7. **“Procedimiento de control de la etapa “Boixet” en la fabricación del turrón de Jijona”**. Martínez-Navarrete, N.; Chiralt, A.; Fito, P. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 11,101-106, (1994)
8. Ortolá, D., Gutierrez, C.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Envejecimiento de café tostado molido en función de las condiciones de almacenamiento”**. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 12,113-118 (1996).
9. Ortolá, D., Gutierrez, C.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Oxidación de lípidos en café tostado”**. *Alimentaria .1*, 49-54 (1997).
10. Gutierrez, C.; Ortolá, D.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Interacciones agua-café. Datos de equilibrio”**. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 1,121-126 (1997).
11. Castro, D.; Treto, O.; Fito, P.; Panades, G.; Núñez, M.; Fernández, C. and Barat, J.M. **“Deshidratación osmótica de piña a vacío pulsante. Estudio de las variables de proceso”**. *Alimentaria*, 282, 27-32, 1997.
12. Ortolá, M.D.; Gutierrez, C.L.; Martínez, N.; Chiralt, A; Fito, P. **“Oxidación de lípidos en café tostado”**. *Alimentaria*, 1, 49-54, 1997.
13. Martínez-Navarrete, N.; Barat; J.M.; Fito, P.; Chiralt, A. **“Diseño de un equipo industrial sustitutivo del boixet en la elaboración del turrón de Jijona”**. *Alimentación, equipos y tecnología*. Noviembre, 121-124, 1998
14. Martínez-Navarrete, N.; Barat; J.M.; Fito, P.; Chiralt, A. **“Evolución de la textura y de la cantidad de aceite liberado durante el almacenamiento del turrón de Jijona”**. *Alimentaria*. Diciembre, 61-68, 1998.
15. Martínez-Navarrete, N.; Barat; J.M.; Fito, P.; Chiralt, A. **“Medida de la textura del turrón de Jijona como elemento de control del proceso de fabricación”**. *Alimentaria*. Diciembre, 53-60, 1998.
16. Escriche, I.; Acosta, E; Serra, J.A.; Chiralt, A.; Fito, P. **“Shelf life of minimally processed papaya (Carica papaya) obtained by vacuum osmotic dehydration”**. *Alimentaria*, 306, 105-110, 1999.
17. Barat Baviera, J.; Fito Maupoey, P. **“Evaluación energética y costes de la deshidratación osmótica. Aplicación al procesado de piña”**. Alimentación, equipos y tecnología, 1, 83 -89, 1999.
18. Fito, P; Moreno, J; Escriche, I; Serrea, J.A.; Fito P.J. **“Modelización matemática de la inactivación térmica de polifenoloxidasas en fresa”**. *Alimentaria*, 97-99, 2000.

19. Cháfer, M., Ortolá, M. D., Chiralt, A., Fito, P. **“Aprovechamiento de Cortezas de Cítricos mediante deshidratación osmótica con pulso de vacío”**. *Alimentación, equipos y tecnología*, 9, 55 – 62, 2000.
20. González-Martínez, C., Fito, P., Chiralt, A. **“Aplicación de vacío en el salado de quesos de pasta prensada”**. *Alimentación, equipos y tecnología*, 106, 71 – 74. *Alimentación, equipos y tecnología*, 106, 71 – 74, 2000.
21. P. J. Fito, N. Betoret, I. Segura, M. j. Díaz, L. Fidalgo y P. Fito. **“Utilización de técnicas combinadas de deshidratación en la preparación de nuevos productos de frutas”**. *Alimentaria*, Marzo, Nº 320, 113 – 117, 2001.
22. Martín, M.E.; Martínez – Navarrete, N., Chiralt, A.; Fito, P. **“Diseño y construcción de una instalación experimental para el estudio de la cinética de secado combinado por aire caliente y microondas”**. *Alimentación, equipos y tecnología*, 181, 101 – 107, 2003.
23. S. Rodríguez-Barona, L. Gallart-Jornet, J. M.Barat, A. Andrés, J. A. Serra, I., Escriche, P. Fito. **“El desalado de bacalao: un problema por resolver”**. *Alimentaria*, 3, 95 – 99, 2003
24. L. Gallart-Jornet, S. Rodríguez-Barona, J. M.Barat, A. Andrés, P. Fito. **“Elaboración y comercialización del bacalao salado”**. *Alimentaria*, 3, 87– 94, 2003
25. Visquert, M.; Escriche, I.; Andrés, A.; Fito, P. **“Cambios en parámetros de calidad de la miel ocasionados por los procesos térmicos”**. *Alimentación, equipos y tecnología*, 2004, nº188, 87-92.
26. Visquert, M.; Escriche, I. Fito, P. **Influencia del tratamiento térmico en parámetros de calidad de diferentes mieles**. *Alimentaria*, 2004, 65 – 72.
27. Escriche, I., Visquert, M., Doménech, E., Fito, P. **“Importancia del valor de HMF en la miel recién envasada para establecer el periodo de vida comercial”**. II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Editorial: Gobierno Vasco. Kausal 2005. Bilbio, España, 17 de octubre, 2005. . Escriche, I., Visquert, M., Doménech, E., Fito, P. **“El APPCC herramienta útil para garantizar la calidad relacionada con la frescura de la miel envasada”**. II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Editorial: Gobierno Vasco. Kausal 2005. Bilbio, España, 17 de octubre, 2005.
28. P. Fito, Noelia Betoret, Pedro J. Fito. **“An advanced Food Process Engineering to Design real foods and processes: The SAFES Methodology”**. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
29. Antonio Vega G., Ana Andrés G., Pedro Fito M. **“Aplicación de un tratamiento osmótico previo al secado por aire caliente del pimiento (*Capsicum Annuum* L.)”**. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
30. M.J. Pagán, J.F. Cruz, M.J. García, N. Betoret, P. Fito. **“Curva de crecimiento de *Lactobacillus delbrueckii* spp. en zumos de frutas para la obtención de alimentos funcionales por la técnica de impregnación a vacío”**. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
31. Cristina Barrera, Anke Fendler, Noelia Betoret, Pedro Fito. **“Estudio del secado por aire caliente de rodajas de manzana (var. *Granny smith*) enriquecidas en calcio”**. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.

32. María José Ruiz, Creu Chenoll, Noelia Betoret, Ana Andrés, Pedro Fito. “**Modelling of adsorption and desorption isotherms of cassava (*Manihot sculenta*) slices**”. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
33. Noelia Betoret, Ana Andrés, Lucía Seguí, Ester Betoret, Pedro Fito. “**Quality and Safety in Dehydration of apple by combined methods: Safes Metodology**”. *Presentación Oral*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
34. Noelia Betoret, Cristina Barrera, Ana Heredia, Laura Oliver, Pedro Fito. “**Quality and Safety in Dehydration of apple by combined methods: Safes Metodology**”. *Poster* V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
35. Noelia Betoret, Cristina Barrera, Ana Heredia, Laura Oliver, Pedro Fito. “**Quality and safety modelling in candying of apple: Safes methodology**”. *Presentación Oral*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
36. Noelia Betoret, Cristina Barrera, Ana Heredia, Laura Oliver, Pedro Fito. “**Quality and safety modelling in candying of apple: Safes methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
37. Barrera, C., Chenoll, C., Andrés, A., Fito, P. “**Quality and safety modelling of French fries manufacture process: SAFES methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
38. Chenoll, C., Heredia A., Seguí, L., Fito, P. “**Quality and safety modelling of tasajo processing: SAFES methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
39. María Luisa Castelló, Pedro José Fito, Ángel Argüelles, Pedro Fito. “**Quality and safety modelling of the frozen strawberry process: SAFES Methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
40. Pedro José Fito, María Luisa Castelló, Ángel Argüelles, Pedro Fito Maupoy. “**Quality and safety modelling of the roasted coffee process: safes methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
41. Ángel Argüelles, María Luisa Castelló, Francisco Javier Sanz, Pedro Fito. “**Quality and safety of Manchego-Type cheese: SAFES methodology**”. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.

42. Seguí, L. Barrera, C. Oliver, L. Fito, P. **“Quality and safety product modelling of the breadmaking process: SAFES methodology”**. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
43. Chenoll, C., Betoret, N., Fito PJ, Fito, P. **“Study of a meat-protein-water-NaCl system: SAFES methodology”**. *Poster*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
44. Fito. P. **“Una ingeniería de procesos dirigida a diseñar alimentos reales: el Método SAFES”**. *Conferencia Plenaria*. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
45. Heredia A., Andrés, A., Betoret, N., Fito, P. **“Quality and safety modelling in the salted and dried cod processes: SAFES methodology”**. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA V), Puerto Vallarta, México, 4 – 7 de Setiembre del 2005. Entidades Organizadoras: Instituto Politécnico Nacional; Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología Para El Desarrollo (CYTED) y Universidad de las Américas – Puebla.
46. Gallart-Jornet, L., Escriche-Roberto, I., Chilet., A., Fito, P. **“Estudio composicional y de parámetros de estabilidad de productos seco-salados derivados del atún”**. *Alimentación, equipos y tecnología, 2005, Junio, Vol. 202, 75 – 81*
47. P. Fito, M. LeMaguer, N. Betoret, Pedro J. Fito. **“An advanced Food Process Engineering to Design real foods and processes: The SAFES Methodology”**. *Conferencia Plenaria*. INTRADFOOD 2005- Innovations in Traditional Foods (EFFoST 2005) – (Congress Proceedings). Libro de Resúmenes. Editores: Pedro Fito Maupoey y Fidel Toldrá. Editorial: UPV en nombre de Elsevier, Valencia, España, 25 – 28 Octubre, 2005, pp. 32-32.
48. Escriche Roberto, Isabel; Visquert Fas, Mario; Domenech Antich, Eva; Fito Maupoey, Pedro **“El APPCC herramienta útil para garantizar la calidad relacionada con la frescura de la miel envasada”**. Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria Edición: II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal 2005 Bilbio, España, Editorial: Gobierno Vasco, 17/10/2005, Pp: 46-46.
49. Escriche Roberto, Isabel; Visquert Fas, Mario; Domenech Antich, Eva; Fito Maupoey, Pedro. **“Importancia del control de las condiciones ambientales previas a la industrialización de miel”**. Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Edición: II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal 2005. Editorial: Gobierno Vasco Bilbio, España, 17/10/2005, Pp.: 65-65
50. Escriche Roberto, Isabel; Domenech Antich, Eva; Visquert Fas, Mario; Fito Maupoey, Pedro **“Importancia del valor de HMF en la miel recién envasada para establecer el periodo de vida comercial”** Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Edición: II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal 2005. Editorial: Gobierno Vasco Bilbio, España, 17/10/2005, Pp.:57 – 57
51. Gallart Jornet, Lorena; Barat Baviera, Jose Manuel; Escriche Roberto, Isabel; Fito Maupoey, Pedro **“Differences in total weight changes of fatty (Salmo salar) and lean fish (Gadus morhua) during brine salting”**. Congreso: WEFTA Meeting, Edición: 35th WEFTA Meeting (2005), Amberes-Bélgica Editorial: RIVO/CLO-SEA, 19/09/2005, Pp: 80 - 80
52. Lombard, Gerda; Andres Grau, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro; Oliveira, Jorge **“Osmotic Dehydration of pineapple as a pretreatment for further drying”**. Congreso: South African Food Science and

Technology – SAFFOST. Edición: Trend-spotting 2005 fashion-riven food science saafost's 18th biennial international congress. Stellenbosch, Editorial: Asociación Sudafricana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 05/09/2005, Pp. 49 – 49.

53. Seguí Gil, Lucía; Fito Suñer, Pedro Jose; Albors Sorolla, Ana Maria; Fito Maupoey, Pedro **"An approach to Mass Transfer Phenomena during the Osmotic Dehydration of apple isolated cells"**. World Congress of Chemical Engineering (WCCE) Edición: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE) Glasgow, Scotland, Editorial: IchemE, 10/07/2005, P.p: 72-72
54. Vega, A. Andrés, P. Fito. **"Modelado de la Cinética de Secado de Pimiento Rojo (Capsicum anuum, L. cv Lamuyo)"**. En: **Información Tecnológica**, 16, (6), 3 – 11, 2005
55. De Los Reyes Canovas, Ruth; Andres Grau, Ana Maria; Heredia Gutiérrez, Ana Belén; Khan, Maida; Betoret Valls, Noelia; Fito Maupoey, Pedro; Reyes Davo, Elias de Los. **"Measurements of dielectric properties of fresh and osmotized fruits. Implications on combined hot air-microwave drying"**. World Congress of Chemical Engineering (WCCE) Edición: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE) Glasgow, Scotland, Editorial: IchemE, 10/07/2005, P.p: 72-72
56. J. I. Parreño, E. Burguete, P.J. Fito, M. D. Ortolá, P. Fito y J.L. Gómez Laosa. **"Equipos aplicadores de recubrimientos en frutas. Una revisión"**. Alimentación, equipos y tecnología, 2006, 208, 86 – 91
57. Barrera Puigdollers, Cristina; Betoret Valls, Noelia; Fito Maupoey, Pedro. **Effects of calcium incorporation on apple slices (var. Granny Smith) behaviour during osmotic dehydration** Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Edición: Sustainability of the AGRI-FOOD Chain (EFFOST 2006), Editorial: Elsevier, The Hague, The Netherlands, 07/11/2006 Pág. Inicio: 18 - Pág. Fin: 18
58. Castro Giraldez, Marta; Fito Maupoey, Pedro; De Los Reyes Canovas, Ruth; Reyes Davo, Elias de Los. **"Dielectric spectroscopy studies of Longissimus Dorsi pork samples"**. Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Edición: Sustainability of the AGRI-FOOD Chain (EFFOST 2006), Editorial: Elsevier, The Hague, The Netherlands, 07/11/2006, Pág. Inicio: 802 - Pág. Fin: 802
59. Castro Giraldez, Marta; Fito Suñer, Pedro Jose; Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Fito Maupoey, Pedro **"Analysis of osmodehydration kinetics by dielectric spectroscopy throughout the candying process of apple"** Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD - NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 73 - 73
60. Castro Giraldez, Marta; Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Fito Suñer, Pedro Jose; Toldra Vilardell, Fidel; Fito Maupoey, Pedro **"Analysis of water-NaCl-solid matrix relationships in pork meat by dielectric spectroscopy. New approach to develop salted meat isotherms"**. Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD - NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 71 – 71
61. Castro Giraldez, Marta; Fito Maupoey, Pedro; Toldra Vilardell, Fidel. **"Dielectric spectroscopy studies as a tool for quality control in meat industry"** Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD - NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 72- 72
62. Castro Giraldez, Marta; Fito Suñer, Pedro Jose; Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Toldra Vilardell, Fidel; Fito Maupoey, Pedro. **"Dielectric spectroscopy studies to conytolmeat salting processes"**. Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD - NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 70 – 70
63. Fito Maupoey, Pedro. **"Quality assessment and control using the dielectric properties of food systems"**. Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD -

NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 28 – 28

64. Castro Giraldez, Marta; Chenoll Cuadros, Maria de la Creu; Fito Suñer, Pedro Jose; Fito Maupoey, Pedro. **"Use of dielectric spectroscopy to the development of candying apple "Granny Smith" Isotherms"**. Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Edición: FOOD - NEW OPTIONS FOR THE INDUSTRY (EFFOST 2007), Editorial: ELSEVIER Lisboa, Portugal, 14/11/2007, Tipo participación: Resumen de comunicación oral o poster, pp. 75 - 75

B5. Patentes

1. **"Nuevo sistema de calefacción mediante superficie calefactora plana"** P. Fito, F. Ruiz. M. U. 167023 (patente registrada en marzo 1.971)
2. **"Procedimiento de pelado químico de gajos de futros cítricos mediante lecho fluidizado con aire"**. A. Flors, G. Amutio, P. Fito y J. Carbonell. Patente nº 385358 (registrado el 23 de septiembre de 1.971). Patentado en Japón OG 21948/MV.
3. **"Instalación para la estabilización, plastificado y moldeado de subproductos de la elaboración de arroz y otros cereales en forma continua"**. A. Flors y P. Fito. Pat nº 397629. (2 Diciembre 1.971) Pat. Japón OG nº 22355/AG.
4. **"Procedimiento de estabilización de subproductos de la elaboración del arroz y de otros cereales con lecho fluidizado"**. P. Fito, A. Flors, G. Amutio, S. Barber y J. Camacho. Patente nº 401685 (12 abril 1.972). Presentada solicitud en Japón 12 abril 1.973 (OG nº 22886) y Alemania el 11 abril 1.973, y en US Pat. 350363.
5. **"Procedimiento perfeccionado de pelado químico de gajos de frutos cítricos mediante lecho fluidizado"**. G. Amutio, P. Fito, A. Flors y J. Carbonell. Og 22098 (Presentada el 28 de Junio de 1.972). Japón.
6. **"Procedimiento mecánico de descortezado de frutos cítricos mediante cintas continuas de superficie rugosa"**. Patente nº 411968. P. Fito, G. Amutio, A. Flors y E. Ivars. (presentada al registro en Japón USA, Brasil, Marruecos, Italia y República Sudafricana).
7. **"Procedimiento para la estabilización de subproductos de la elaboración del arroz y otros cereales e instalación para su puesta en práctica"**. S. Barber, B. Cerni, P. Fito, A. Flors, G. Amutio y J. Camacho. Pat. nº 2619-73 (11 abril 1.973), Patente nº 22856A/73 Italia (11 abril 1.973), Pat. nº 869/cal/73 India (12 abril 1.973).
8. **"Sistema para la extracción de zumos de frutas por presión regulada mediante cintas continuas"**. E. Primo, G. Amutio, P. Fito, S. Vallés y E. Ivars. Pat. nº 428430 (20 julio 1.974).
9. **"Sistema para la extracción de zumos de frutas por presión regulada sobre un disco giratorio"**. P. Fito, G. Amutio, E. Primo, S. Valles y E. Ivars. Presentada en España (junio 1.975)
10. **"Instalación industrial para recuperación de cera en proceso continuo"**. P. Fito. Patente nº 498.054. España. (22 Diciembre 1.980).
11. **"Dispositivo para recuperación de ceras de decantación"**. P. Fito. Patente nº 255.201. España. (22 Diciembre 1.980).
12. **"Mejoras en sistemas de acondicionamiento en los subproductos de cereales destinados a obtener aceites"**. P. Fito. Patente nº 493.478. España. (31 Marzo 1.981).
13. **"Maquina lavadora de marcos y recuperación de cera"**. P. Fito. Patente nº 255.200. España. (26 Marzo 1.981).

14. **"Dispositivo perfeccionado para mando del circuito de aire en armario secadores de productos agrícolas"**. P. Fito. Patente nº 259.155. España. (25 Junio 1.981).
15. **"Procedimiento para la dosificación automática de insecticidas y ambientadores"** P. Fito. Patente nº 1207. Venezuela. (3 Noviembre 1.981).
16. **"Mejoras introducidas en los sistemas de acondicionamiento de subproductos de cereales destinados a la obtención de aceites"**. P. Fito. Patente nº 1205. Venezuela. (3 Noviembre 1.981).
17. **"Sistema e instalación para la recolección de polén de flores en las colmenas"**. P. Fito. Patente nº 1206. Venezuela. (9 Febrero 1.982).
18. **"Procedimiento optoelectrónico para medir tamaños de frutas y hortalizas u otros objetos"**. Titular: Roda Ibérica, S.A. Inventores: Fito, P. Chiralt, A. Nº de registro: 543577 (España) 1986
19. **"Procedimento optoelectrónico per misurare dimensioni e forme di fruti, ortaggi e ogetti e prodotti diverse"**. Titular: Roda Ibérica, S.A. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A. Nº de registro: 20587 A/86 (Italia) 1986
20. **"Procédé optélectronique pour mesurer les dimensions e formes des fruites, légumes et objets divers"**. Titular: Roda Ibérica, S.A. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A. Nº de registro: 20587 A/86 (Francia). 1986
21. **"Procedimiento de medida de color, brillo y otras propiedades ópticas aplicable a espectrofotómetros"**. Titular: Universidad Politécnica. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A. Nº de registro: 546135. (España). 1986
22. **"Procedimiento para controlar el proceso de fabricación del turrón de Xixona"**. Titular: Universidad Politécnica y AINIA. Inventores: Chiralt, A; Fito, P.; Martínez, N.; Galotto, M.J. Nº de registro: P9201136 (España). 1992.
23. **"Procedimiento de flujo alternado para favorecer los intercambios líquidos en productos alimenticios y equipo para realizarlo"**. Titular: Universidad Politécnica. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A; Serra, J.; Mata, M; Pastor, R.; Andrés, A.; Quan, S. Nº de registro: P9300805 (España). 1993.
24. **"Method and Aparatus for Improving Liquid Exchanges in Food"**. Titular: Universidad Politécnica. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A; Serra, J.; Mata, M; Pastor, R.; Andrés, A.; Quan, S. Nº de registro: US Patent 8/230121, April 20, 1994.
25. **"An Alternating Flow Procedure to Improve Liquid Exchanges in Food Products and Equipment for carrying out said procedure"**. Titular: Universidad Politécnica. Inventores: Fito, P.; Chiralt, A; Serra, J.; Mata, M; Pastor, R.; Andrés, A.; Quan, S. Nº de registro: European patent 94500071.9, April 20, 1994.
26. **"Nuevo procedimiento de fabricación del turrón de Xixona"**. Chiralt, A.; Martínez-Navarrete, N; Barat, J.M.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P. Patente Española P9701451. Universidad Politécnica de Valencia. 1997.
27. **"Procedimiento de descongelación y salado simultaneo de piezas de carne o pescado"**. Barat, J.M.; Grau, R.; Montero, A.; Chiralt, A.; Fito, P. Patente Española P9701702. Universidad Politécnica de Valencia. 1997.
28. **"Sistema inteligente de secado superficial de frutos autorregulable"**. Fito, P.; Chiralt, A.; Asensio, S. Albert, J. Patente Española P9701259. Tecno Fruit, S.A. y Sorma, S.A. 1997.
29. **"Procedimiento de aplicación de recubrimientos sobre frutas y hortalizas y dispositivo para su puesta en práctica"**. Ortolá, M.D.; Fito Suñer, P.J.; Asensio, S.; Fito Maupoey, P. Patente Española P9901778. Universidad Politécnica. 1999.
30. **"Procedimiento de impregnación de alimentos naturales con productos nutraceuticos y dispositivos para su puesta en práctica"**. Fito, P.; Chiralt, A.; Betoret, N.; Martínez-Monzó, J.; Gras, M.L. Patente Española P9902730. Universidad Politécnica de Valencia. 1999.

31. **“Procedimiento de salado de bacalao y otras especies marinas”**. Barat, J.M.; Andrés, A.; Fito, P.; Serra, J.A.; Rodriguez, S. Patente Española P2002384. Universidad Politécnica de Valencia. 2002.
32. **“Procedimiento de desalado y conservación de piezas de bacalao”**. Fito, P.; Serra, J.A.; Andrés, A.; Barat, J.M.; Escriche, I.; Fernández- Segovia, I.; Rodríguez-Barona, S. Patente Española P2002385. Universidad Politécnica de Valencia. 2002.
33. **“Procedimiento para el control de ácaros en un producto alimenticio de origen animal mediante aplicación de microondas”**. Nuño, L.; Barat, J.M.; Fito, P.; De los Reyes, E.; Ibáñez, J.B.; Zona, A.T. Patente Española P200301889. Universidad Politécnica de Valencia. 24/07/2003 Registro Nacional. 19/07/2004. Registro Internacional.
34. **“Método de discriminación de piezas de fruta según su grado de madurez, procedimiento de calibración de dicho método y dispositivo que lleva a cabo dicha discriminación”**. Fito Suñer, P.J., Castro Giráldez, M., Fito Maupoey. Universidad Politécnica de Valencia. Patente **P201000024**.
35. Procedimiento y dispositivo para la discriminación de alimentos. FITO MAUPOEY, PEDRO; CASTRO GIRALDEZ, MARTA; FITO SUÑER, PEDRO JOSE; TOLDRÁ, FIDEL. Universidad Politécnica de Valencia. **Patente P200803559. PCT/ES 2009/000561. WO 2010/066918 A2**

B6. Tesis Doctorales Dirigidas

1. **“Secado de Salvado de Arroz en Lecho Fluidizado”**. D. Francisco Javier Sanz Fernández (1.975).
2. **“Estudio de la extracción de zumo de naranja por presión. Parámetros que influyen en el rendimiento y calidad con vistas al diseño de un extractor industrial”**. D. Salvador Vallés Alventosa (1.977).
3. **“Determinación de propiedades reológicas de algunos productos utilizados en las industrias de alimentos”**. D. Gonzalo Clemente Marín (1.978).
4. **“Transmisión de calor en productos liofilizados”**. D. Vicente Aranda Catalá (1.978).
5. **“Transmisión de calor en fluidos pseudoplásticos circulando en régimen laminar por el interior de tubos”**. D. Vicente Requeni Enriquez (1.978).
6. **“Deshidratación en lecho fluidizado de los subproductos de las industrias cerveceras”**, D. J. Vicente Martínez Cortés (1.982).
7. **“Aplicaciones del estudio del color en algunos productos agroalimentarios”**. Dña. Carmela Rodríguez López (1.983).
8. **“Estudio de la maduración artificial y la deshidratación de dátiles españoles”**. D. Daniel J. Vidal Brotons (1.983).
9. **“Estudio de la deshidratación artificial de albaricoques y melocotones deshidratados”**. D. Vicente Gimeno Añó (1.985).
10. **“Desarrollo de frijol de humedad intermedia”**. D. Ramón Arana Errasquín (1.988)
11. **“Estudio de la cinética y condiciones de equilibrio en el proceso de deshidratación osmótica y convencional de truchas”**. D. Abel Guarda Moraga (1989)
12. **“Obtención de Alimentos Modelo a partir de mezclas Bentonita: Glicerol: Agua para Estudios de Tratamientos Térmicos”**. D. Milber Ureña peralta. 1990
13. **“La Cooperación Científico Técnica y la Investigación en Tecnología de Alimentos en Iberoamerica”**. D. Bonifacio Efren Parada Arias. (1991)

14. **“Estudio de la Maduración-Secado del salchichón”**. D.Federico Beserra (1992)
15. **“Deshidratación osmótica a vacío de manzana Granny Smith”**. D Miguel Mata (1992)
16. **“Deshidratación osmótica a vacío: algunas aplicaciones en la conservación de frutas”**. D. Xian Quan Shi (1994)
17. **“Turrón de Xixona: Análisis de la operación de inversión y de la calidad del producto final”**. Dña. Nuria Martinez Navarrete (1994)
18. **“Modelización de los fenómenos de transporte de la Deshidratación Osmótica a Vacío de Manzana”**. Dña. Mary Ann Rita Pastor del Castillo (1994)
19. **“Deshidratación Osmótica a vacío de Piña y Mango”**. D. J. Manuel Pensaben Esquivel (1994)
20. **“Aislamiento e Identificación de Componentes del Residuo no Volatil del Aceite Esencial de Naranja: Actividades Biológicas y Antioxidantes”**. Dña. Irasema del Carmen Vargas (1994)
21. **“Aportación al Conocimiento de Garbanzos Precocinados Deshidratados de Rápida Elaboración Doméstica”**. Dña. M^a Carmen T. Serrano Brocas (1994)
22. **“Impregnación a vacío en alimentos porosos. Aplicación al salado de quesos”**. Dña. Ana M. Andrés Grau (1995)
23. **“Aplicación de la Impregnación a vacío y de la Deshidratación Osmótica al Desarrollo de Productos de Banana.”** D. Ricardo Sousa Gómez (1996)
24. **“Deshidratación Osmótica a Vacío de Papaya: Desarrollo de un Producto Mínimamente Procesado”**. Dña Enma Acosta (1996)
25. **“Deshidratación osmótica de albaricoque (Prunus armeniaca)”**. D. Elena García Redón (1997).
26. **“Estabilización de los vinos frente a las precipitaciones de bitartrato potásico. Aplicación a los vinos de Rioja”**. D. Francisco Díaz Yubero. (1997)
27. **“Deshidratación osmótica de frutas: cambios composicionales y estructurales a temperaturas moderadas”**. Dña. Daniela Salvatori. (1997)
28. **“Desarrollo de un modelo de la deshidratación osmótica como operación básica”**. D. José Barat Baviera (1998)
29. **“Proceso de obtención y características del aceite de la palma (Jessenia bataua) de la Región del Pacífico Colombiano”**. Dña. Alicia Rios Hurtado (1998)
30. **“Procesamiento mínimo de piña por deshidratación osmótica”**. Dña. Débora Castro Espín (1999)
31. **“La soja en la alimentación humana. Experiencia cubana”**. D. Alvaro García Uriarte (1999).
32. **“Alimentos para regímenes especiales/funcionales. Aspectos nutricionales, funcionales y tecnológicos para su desarrollo”**. Dña. Elisa Panadés Ambrosio (1999)
33. **“Deshidratación osmótica de piña colombiana”**. Dña. Gloria González Mariño. (1999)
34. **“Desarrollo de un yogur de soja con adición de suero de quesería”**. D. Julio Perea Falcón (2000)
35. **“Procesamiento mínimo de guayaba (Psidium Guajaba L.) por deshidratación osmótica”**. Dña.

Gloria Panadés Ambrosio (2000).

36. **“Modernización de la tecnología de elaboración de tasajo”**. D. Gustavo Andújar Robles (2000).
37. **“Aplicación de la Ingeniería de Matrices para la Obtención de Hortalizas enriquecidas en Calcio”**. Dña. Marisa Gras Romero (2001).
38. **“Estudio fisicoquímico de los procesos de gelificación y pardeamiento ocurridos en la fabricación de dulce de leche y su implicación tecnológica”**. D. Miguel Pauletti. (2002).
39. **“Estudio de perfiles composicionales y estructurales en tejido de manzana (Var. Granny Smith) deshidratada”**. Dña. Ana Albors Sorolla. (2002).
40. **“Desarrollo de un nuevo sistema de aplicación de recubrimientos en cítricos”**. D. Pedro J. Fito. (2002).
41. **Valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios** Dña. Purificación García Segovia. (2002).
42. **“Estudio del secado combinado aire/microondas en manzana Granny Smith”**. Dña. Cristina Bilbao Sainz. (2002).
43. **“Utilización de microondas en el secado por aire caliente de manzana (var. Granny Smith). Influencia del pretratamiento por impregnación a vacío”**. Dña. Eugenia Martín Esparza. (2002).
44. **“Aplicación de algunas técnicas de ingeniería de alimentos en el desarrollo de alimentos naturales enriquecidos”**. Dña. Noelia Betoret Valls. (2002).
45. **“Aplicación de cera comestible en la conservación de mango”**. Dña. Bárbara Pérez Rivero. (2003).
46. **“Estudio de la deshidratación y rehidratación del pimiento rojo (Capsicum Annuum L.) variedad Lamuyo”**. D. Antonio Alex Vega Gálvez. (2003)
47. **“Nuevos métodos aplicados a mejorar la calidad sanitaria del jamón curado”**. D. Juan Bautista Ibáñez Compay. (2003)
48. **“Deshidratación osmótica de mango (Mangifera Indica). aplicación al escarchado”**. D. Germán Antonio Giraldo Giraldo (2003)
49. **“Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en la obtención de alimentos funcionales con contenido probiótico a partir de manzana”**. D. Luis Andrés Puente Díaz (2003)
50. **“Desarrollo de un sistema de secado para cítricos en líneas de manipulación en fresco”**. Dña. Sandra Asensio Peruga. (2004)
51. **“Diseño, construcción y evaluación experimental de un evaporador tubular en su configuración de circulación forzada ascendente”**. D. Raúl Ernesto Chernikoff. (2004)
52. **“Técnica de medición en estado cuasi-estacionario aplicada a evaporadores”**. D Luis Armando Rubio. (2004)
53. **“Desarrollo de métodos analíticos de detección de situaciones de estrés en fruta fresca”**. Dña. Dafna Stern Freifeld (2005)
54. **“Metodología para análisis de los cambios metabólicos originados por los factores que condicionan la vida útil de los frutos cítricos”**. Dña. Catarina Passaro (2005)

55. **“Estudio de la transferencia de materia en la deshidratación osmótica de piña (var. Cayena Lisa)”**
D. Jose Tarrazó. (2005)
56. **“Análisis termodinámico de alimentos salados de origen animal. Desarrollo de un nuevo equipo de determinación de la actividad de agua”**. D. Angel Argüelles (2005)
57. **“La salazón tradicional del pesado. Influencia del método de salado y almacenamiento en salmón y bacalao”**. D^a. Lorena Gallart Jornet. (2006)
58. **“Estudio de la deshidratación osmótica y del secado por aire caliente como operaciones de estabilización de productos de manzana (var. Granny Smith) enriquecidos en calcio”**. D^a. Cristina Barrera Puigdollers (2007)
59. **“Análisis de la transferencia de tecnología entre los opi’s y la industria alimentaria de la comunidad valenciana. estructuras, barreras y facilitadores”**. D. Miguel Sierra Pereiro (2007).
60. **“Medida de propiedades dieléctricas en alimentos y su aplicación en el control de calidad de productos y procesos”**. D^a. Ruth de los Reyes (2007)
61. **“Relaciones agua-solutos-matriz insoluble en algunos sistemas alimentarios”**. D^a Creu Chenoll Cuadros (2008)
62. **“Aproximación sistemática a los fenómenos de transporte y de deformación-relajación durante la deshidratación-rehidratación osmótica de células y protoplastos aislados de manzana”**. D^a Lucía Seguí Gil (2009)
63. **"OPTIMIZATION THE YIELD INCREASE OF SUGAR IN OBTAINING SUCROSE FROM SUGAR BEET"**. D. Marek Bennan. Directores: Tatiana Bojňanská (Slovenská Polnohospodárska Univerzita v Nitre, SLOVAK UNIVERSITY OF AGRICULTURE IN NITRE) y Pedro Fito (UPV).
64. **“Stress Relaxation Phenomena and Water Transport Processes in Biomaterials”** D^{ña}. Laura Oliver. Directores: Pedro Fito (UPV) y Marcel B. J. Meinder (Universidad de Wageningen, Holanda)

C) EXPERIENCIA EN ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS

1. **Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos.** (Secretario Científico y Presidente del Comité Científico) 1987. Barcelona.
2. **III Congreso Mundial de Tecnología de alimentos** (Vicepresidente del Comité Organizador) 1991. Barcelona.
3. **II Symposium Internacional sobre la garrofa** (Presidente del Comité Organizador) 1987. Valencia.
4. **ISOPOW-V. Water in Foods: Fundamental aspects and their significance in relation to processing of foods.** (Presidente del Congreso) 1992. Peñíscola (Castellón)
5. **I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos.** (Presidente del Comité Científico) 1995. Campinas. (Brasil)
6. **III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de alimentos.** (Presidente del Congreso) 2001. Valencia (España)
7. **I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.** (Presidente del Congreso) 2001. Valencia (España)
8. **Deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad. “Iberdesh 2004”** (Copresidente del congreso) Valencia 2002
9. **EFFoST2005. Innovations in Traditional Foods.** (Presidente del Congreso) 2005. Valencia (España)
10. **Meat safety: from abattoir to consumer** (Presidente del Congreso) 2007. Valencia (España)
11. **FoodInnova 2010** (Presidente del Congreso) Valencia (España)

D) PARTICIPACIÓN EN COMITÉS I+D Y REPRESENTACIONES INTERNACIONALES

1. Comité Editorial del Journal of Food Engineering, Ed. Elsevier. Desde su creación en 1984.
2. Representante de España en el Programa CYTED-D; subprograma XI: "**Tecnología de la Conservación de Alimentos**" desde su fundación en 1984.
3. Comité COST 90 Bis. DG XII UE. Tema: propiedades físicas de alimentos. Fecha: 1985-87
4. Comisión "ad hoc" Food Technology, DG XII UE. Tema: Tecnología de Alimentos. Fecha. 1987-88.
5. Director de la Colección "**Tecnología de Alimentos**" de la Editorial Síntesis S.A. desde 1999.
6. Food Working Party, Federación Europea de Ingeniería Química. Desde 1984. Presidente del trienio 2000-2002.
7. Comité Editorial de "Food Engineering Series", Ed.Aspen. Desde 1998.
8. International Association of Engineering and Food. IAEA-ICEF. Miembro del Comité Ejecutivo. Desde 1999.
9. International Society of Food Engineering (ISFE), sociedad afiliada la International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Fundador y miembro del comité ejecutivo desde su fundación (2001) hasta fecha actual.
10. Working Group "Food Quality and Manufacturing". European Technology Platform "Food for Life". Desde 2005.

E) EXPERIENCIA DE GESTIÓN DE I+D. Gestión de programas, planes y acciones de I+D

1. Co-fundador y director del master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos impartido por la UPV desde 1984.
2. Comisión de Gestión del Programa Nacional de Agroenergética (CAICYT. Miembro de la Comisión de Gestión del Programa. Fecha: 1984-86
3. Asociación de Investigación de la Industria Alimentaria. Proyecto, Puesta en marcha del Instituto Tecnológico y dirección del mismo. Fecha: 1987-90
4. Miembro Vocal de la Comisión Asesora de Grandes Instalaciones Científicas (CAGIC) del Ministerio de Ciencia y Tecnología (actualmente CAIS). Asesoría en el reconocimiento y puesta y marcha de GIC en España. Desde 2001.
5. Coordinador de los Directores de Institutos Universitarios de La UPV.
6. Director del Instituto Universitario de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo, de la Universidad Politécnica de Valencia. Desde 1999.

F) OTROS MÉRITOS

1. Becario de la Fundación Juan March en 1968
2. 2º Premio de Investigación Europea del Consejo Social de la UPV en 1992.
3. Premio 1998 “**Antonio Jose Cabanilles**” de Investigación Científico-Técnica de la Generalitat Valenciana.
4. Académico Correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia. Marzo 2004.
5. Premio de Investigación otorgado por el Consejo Social de la Universidad Politécnica de Valencia UPV al proyecto de Investigación: "**Desarrollo de Alimentos Funcionales por Incorporación de Componentes con Actividad Fisiológica a la Matriz Estructural de Frutas y Verduras**". Diciembre de 2005.