

Publicaciones 2024

1. Artavia-Vindas, F., Chaves-Quesada, J., León-González, I., Montero-Barrantes, M., & Acosta-Montoya, O. (2024). Determinación de un método instrumental para la medición de dureza en frijol entero cocido (*Phaseolus vulgaris* L.). *Agronomía Mesoamericana*, 59727-59727.
2. Bermúdez-Serrano, I. M., Wong, E., & Vaillant, F. (2024). Parámetros de osmosonificación afectan la reducción de *Salmonella Typhimurium* y *Lactobacillus rhamnosus* en soluciones y jugos de frutas. *Agronomía Mesoamericana*, 35, 60229. <https://doi.org/10.15517/am.2024.60229>
3. Bonilla, A.I., Usaga, J., Cortés, C., Pérez, A.M. 2024. Effect of thermal treatment on selected bioactive compounds and physicochemical properties of a blackberry-soy-flaxseed beverage. *NFS Journal*, 35, 100177. <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2024.100177>
4. Bolaños-Quirós, F., Fallas-Rodríguez, P., Murillo-González, L., Pérez, A. M., & Quirós, A. M. (2024). Development of a green drink with spirulina (*Arthrospira* sp.) using the experimental mixture design. *Agronomía Mesoamericana*, 35. <http://dx.doi.org/10.15517/am.2024.60115>.
5. Brenes-Fernández, N., Acosta, O., Ramírez-Sánchez, M., Usaga, J. (2024). Survival of *E. coli* in banana peels after sanitization with sodium hypochlorite and during simulated export transport conditions. *Food Protection Trends*, 44(2): 95-101.
6. Chacón, L., Víquez, D., Wong, E., Usaga, J. (2024). Contribution of salting on the safety assurance of artisanal "Bagaces" cheese, a Mesoamerican firm dry-salted unripe cheese. *International Dairy Journal*. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.105999>
7. Cortés-Herrera, C., Pérez, A. M., & Vaillant, F. (2024). *Bactris guineensis*, un fruto de palma costarricense subutilizado: procesamiento del jugo y su perfil nutricional. *Agronomía Mesoamericana*, 35, 60173. <https://doi.org/10.15517/am.2024.60173>
8. Cortés-Muñoz, M. & Pérez, A.M. (2024). Vinculación del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos con el sector agroalimentario. *Agronomía Mesoamericana*, 35 (Especial), 60006. <https://doi.org/10.15517/am.2024.60006>
9. Davidovich-Young, G., De la Asunción-Romero, R., & Acosta-Montoya, Ó. (2024). Potencial de incorporación postcosecha de microorganismos patógenos en estructuras frutales. *Agronomía Mesoamericana*, 54094-54094.
10. De la Asunción-Romero, R., Jiménez Elizondo, N., & Morales Herrera, I. (2024). Efectos del estrés abiótico aplicado en postcosecha sobre la acumulación de compuestos bioactivos. *Agronomía Mesoamericana*, 35, 60233. <https://doi.org/10.15517/am.2024.60233>
11. Esquivel, P. 2024. Chapter 6—Betalains. In R. Schweiggert (Ed.), *Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages*. (Second Edition) (pp. 147–167). Woodhead Publishing, 50, 100791. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-99608-2.00002-1>

12. Fallas, P., Prichard, C., Siljee, M. 2024. Making sheep milk consumption more attractive through positive product interaction. In Bonacho, R., Eidler, M., Massari, S., & Pires, M.J. (Eds.), *Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change* (1st ed., pp.79-85). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003386858>
13. Fallas-Ramírez, J. M., Baltodano-Viales, E., Mora-Román, J. J., Hernández, L., Pérez, A. M., & Vaillant, F. Metabolomic screening and urolithins metabotypes identification in the urinary metabolome of Costa Rican volunteers after blackberry (*Rubus adenotrichos*)-based drink consumption. *Journal of Berry Research*, 14(3), 175-191.
14. Fallas Rodríguez, P., Cortés Muñoz, M. 2024. Estrategia para fomentar la vinculación y la innovación con el sector agroalimentario en Costa Rica: caso de CITA Co-Lab - Universidad de Costa Rica. En R. Willman Zamora y C. Garrido Noguera. *Las Universidades y sus respuestas innovadoras a los sectores socio-productivos ante los desafíos actuales* (pp. 39-66). Ciudad de México: Red Universidad-Empresa América Latina y el Caribe – Unión Europea (REDUE ALCUE) – Unión de Universidades de América Latina y el Caribe (UDUAL). <https://redue-alcue.org/website/univrespinnovadoras.php>
15. Fatjó-Barboza, E., Davidovich-Young, G., & Wong-González, E. (2024). Efectividad del cloro y ácido peracético en la desinfección de repollo (*Brassica oleracea*) y plátano verde (*Musa AAB*) mínimamente procesado. *Agronomía Mesoamericana*, 59984-59984.
16. Gómez Salas, G., Arriola Aguirre, R., Vindas Meza, L., Pinto Tomás, A., Cordero Solís, J.J., Barrientos Calvo, I., Pérez Carvajal, A.M. 2024. Diversidad dietética, estado antropométrico y perfil bioquímico de centenarios de la Península de Nicoya, Costa Rica, y su descendencia. *Revista Española de Geriatria y Gerontología*. 59, 101513. <https://doi.org/10.1016/j.regg.2024.101513>
17. Hidalgo-Viquez, C., López-Calvo, R., Roda-Brenes, A., Cortés-Herrera, C., & Chacón, A. (2024). Effect of industrial processing of crackers on the recovery and quantitation of allergens with ELISA kits. *Agronomía Mesoamericana*, 59430-59430.
18. Jaikel-Viquez, D., Granados, F., Gómez-Arrieta, A., Vásquez-Flores, J., Morales-Calvo, F., Argeñal-Avendaño, N., ÁlvarezCorvo, D., Artavia, G., Georgina Gómez-Salas, Wang, B., & Redondo-Solano, M. (2024): Occurrence of ochratoxins in coffee and risk assessment of ochratoxin a in a Costa Rican urban population. *Food Additives & Contaminants: Part A*, DOI: 10.1080/19440049.2024.2429140
19. Lois, M. M., Morales, H. I., López, C. R. 2024. Experience of a proficiency testing program developed in Latin America for chemical analysis of coffee. *Journal of Food Composition and Analysis*, 106397. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106397>
20. Lois-Martínez, M., López-Calvo, R., & Morales-Herrera, I. (2024). 25 años de operación del Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos (PRIDAA): Aportes a la evaluación del desempeño de laboratorios de análisis químico de alimentos de Latinoamérica. *Agronomía Mesoamericana*, 60033-60033.

21. Montero, M. L., Colonna, A. E., Gallardo, R. K., Ross, C. F. 2024. Sensory profiling of pears from the Pacific Northwest: Consumers' perspective and descriptive analysis. *Journal of Food Science*, 89, 1225–1242. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16913>
22. Mora-Villalobos, V., González-Vargas, M., Cortés-Herrera, C. *et al.* (2024). Cellulase production using a combination of carrot peel and corn husk (tusa) residues under solid-state fermentation. *Syst Microbiol and Biomanuf* <https://doi.org/10.1007/s43393-024-00319-y>
23. Montero, M. L., Colonna, A. E., Gallardo, R. K., Ross, C. F. 2024. Sensory profiling of pears from the Pacific Northwest: Consumers' perspective and descriptive analysis. *Journal of Food Science*, 89, 1225–1242. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16913>.
24. Morales-Herrera, I., López-Vargas, E., Fallas-Rodríguez, P., & Pérez, A. M. (2024). ¿Estadística de supervivencia o tradicional?. Estimación de vida útil de premezcla de maíz morado (*Zea mays* L.). *Agronomía Mesoamericana*, 60261-60261.
25. Murillo-Rojas, A., Bustamante-Mora, M., Wong-González, E., Montero-Barrantes, M. 2024. Efecto de un tratamiento enzimático sobre la viscosidad, contenido de betacianinas y color de una pulpa de pitahaya (*Hylocereus polyrhizus*). *UNED Research Journal*, 16, e5308-e5308.
26. Navarro, L., Quesada, S., Pérez, A. M., Azofeifa, G. 2024. Impact of juice processing of Costa Rican guava (*Psidium friedrichsthalianum*) on the physicochemical properties, total phenols and antioxidant capacity. *Applied Food Research*, 100429.
27. Paup, V. D., Montero, M. L., Ross, C. F., Lee, J. 2024. Influence of saliva on the sensory properties of US commercial smoke affected wines: Preliminary findings. *Food Science & Nutrition*, 00, 1–11. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3954>
28. Richter, J. K., Montero, M. L., Ikuse, M., Wagner, C., Ross, C. F., Saunders, S. R. Ganjyal, G. M. 2024. The interaction between wheat and pea protein influences the final chemical and sensory characteristics of extruded high moisture meat analogs. *Journal of Food Science*, 89, 104–120. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16815>.
29. Ruiz-Lobo, D., Davidovich-Young, G., Wong-González, E., & Ramakrishna-Loaiza, S. (2024). Uso de ácidos orgánicos para la reducción de microorganismos en repollo (*Brassica oleracea*) y zanahoria (*Daucus carota*) rallados. *Agronomía Mesoamericana*, 59834-59834.
30. Sancho-Sánchez, E., García-Arteaga, K., Granados-Chinchilla, F., Artavia, G., Alfaro-Alarcón, A., Villalobos-Villalobos, A., ... & Barquero-Calvo, E. (2024). Reactivation of hidden-latent *Brucella* infection after doxycycline and streptomycin treatment in mice. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, e01302-24.
31. Schmidt-Durán, A., Rodríguez-Monroy, M., Acosta-Montoya, O. (2024). La mora tropical de altura (*Rubus adenotrichos* Schldl.) como potencial alimento funcional: una mirada a las investigaciones realizadas. *Revista Tecnología en Marcha*. 37(1),128–148. <https://doi.org/10.18845/tm.v37i1.6654>

32. Soto, M., Marín, V., & Pérez, A. M. (2024). Efecto del ozono sobre la calidad postcosecha de la mora (*Rubus adenotrichos*) durante su almacenamiento. *Agronomía Mesoamericana*, 60384-60384.
33. Víquez-Barrantes, D., Wong, E., & Usaga, J. (2024). Safety assurance assessment of palmito cheese: A Mesoamerican pasta filata unripe artisanal cheese. *International Dairy Journal*, 105837. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2023.105837>
34. Wexler-Goering, L., & Alvarado-Marenco, P. (2024). Cacao fino y de aroma: compuestos claves de aroma y comportamiento durante el proceso. *Agronomía Mesoamericana*, 59679-59679.
35. Zamora, A., Mayorga, A., Cortés, G., Fallas, P. 2024. Envisioning sustainable futures through co-creation of cocoa food products. In Bonacho, R., Eidler, M., Massari, S., & Pires, M.J. (Eds.), *Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change* (1st ed., pp.199-205). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003386858>
36. Zumbado-Chinchilla C, Arroyo-Esquivel L, Cortés-Muñoz M, Incer-González A I, Esquivel P. 2024. Effect of Lipid Addition on Carotenoid Bioaccessibility in a Dairy-Based Papaya (*Carica papaya*) Beverage. *ACS Food Sci. Technol.* <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.3c00447>