

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

Rafael Germán Campos Montiel

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado en Biotecnología

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Académico por 25 años

GESTIÓN

Responsable de Laboratorio

DISTINCIONES

SNI nivel II

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA

Inhibition of Urease, Elastase, and β -Glucuronidase Enzymatic Activity by Applying Aqueous Extracts of *Opuntia oligacantha* C.F. Först Acid Fruits: In Vitro Essay under Simulated Digestive Conditions 2021. Gabriela Medina-Pérez, Laura Peralta-Adauto, Laura Afanador-Barajas, Fabián Fernández-Luqueño, Elizabeth Pérez-Soto, Rafael Campos-Montiel and Armando Peláez-Acero. Appl. Sci. 2021, 11, 7705. <https://doi.org/10.3390/app11167705>.

The Addition of Microencapsulated or Nanoemulsified Bioactive Compounds Influences the Antioxidant and Antimicrobial Activities of a Fresh Cheese 2021. Elizabeth Pérez-Soto, Antonio de Jesús Cenobio-Galindo, Salvador Omar Espino-Manzano, Melitón Jesús Franco-Fernández, Fanny Emma Ludeña-Urquizo, Rubén Jiménez-Alvarado, Andrea Paloma Zepeda-Velázquez y Rafael Germán Campos-Montiel. Molecules 2021, 26, 2170. <https://doi.org/10.3390/molecules26082170>.

Application of Nanoemulsions (W/O) of Extract of *Opuntia oligacantha* C.F. Först and Orange Oil in Gelatine Films. Salvador Omar Espino-Manzano, Arely León-López, Gabriel Aguirre-Álvarez, Uriel González-Lemus, Laurette Prince y Rafael Germán Campos-Montiel. Molecules 2020, 25, 3487; doi:10.3390/molecules25153487.

Encapsulation Preserves Antioxidant and Antidiabetic Activities of Cactus Acid Fruit Bioactive Compounds Under Simulated Digestion Conditions. 2020. Gabriela Medina-Pérez, José Antonio Estefes-Duarte, Laura N. Afanador-Barajas, Fabián Fernández-Luqueño, Andrea Paloma Zepeda-Velázquez, Melitón Jesús Franco-Fernández, Armando Peláez-Acero y Rafael Germán Campos-Montiel. Molecules 2020, 25, 5736; doi:10.3390/molecules25235736

Multiple Emulsions with Extracts of Cactus Pear Added in A Yogurt: Antioxidant Activity, In Vitro Simulated Digestion and Shelf Life. 2019. Antonio de Jesús Cenobio-Galindo, Gilberto Díaz-Monroy, Gabriela Medina-Pérez, M. Jesús Franco-Fernández, Fanny Emma Ludeña-Urquizo, Rodolfo Vieyra-Alberto y Rafael Germán Campos-Montiel. Foods 2019, 8, 429; doi:10.3390/foods8100429.

Application of nanoemulsions (w/o) with active compounds of cactus pear fruit in starch films to improve antioxidant activity and incorporate antibacterial property. 2019. Gabriela Medina-Pérez, Juan P. Hernández-Urbe, Dania Fernández-León, Laurette Prince, Fabián Fernández-Luqueño y Rafael G. Campos-Montiel. J Food Process Eng. 2019;e13268. <https://doi.org/10.1111/jfpe.13268>.

Development and Incorporation of Nanoemulsions in Food. 2019. Antonio De J. Cenobio-Galindo, Rafael G. Campos-Montiel, Rubén Jiménez-Alvarado, Isaac Almaraz-Buendía, Gabriela Medina-Pérez & Fabián Fernández-Luqueño International Journal of Food Studies 10.7455/ijfs/8.2.2019.a10

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Formación de una tesis de Doctorado y seis de maestría.

Datos de contacto

Correo electrónico: rcampos@uaeh.edu.mx