



Nombre: Javier Añorve Morga

Lugar de adscripción: Área Académica de Química.

Área de Investigación: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Correo electrónico: anorvej@uaeh.edu.mx

FORMACION PROFESIONAL.

Licenciatura: Ingeniero Bioquímico. Instituto Tecnológico de Acapulco

Maestría: Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro

Doctorado: Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Santiago de Compostela

Estancias: Universidad de Santiago de Compostela

Reconocimientos:

Sistema Nacional de Investigadores: No

Perfil PROMEP. Si

LINEAS DE INVESTIGACIÓN: Tecnología de Alimentos

PUBLICACIONES:

Libro:

Añorve-Morga Javier. 2006. Obtención de una leche natural enriquecida en ácidos grasos omega-3 mediante el empleo de aceite de hígado de bacalao en la alimentación de ganado vacuno. Editorial Universidad de Santiago de Compostela, España. ISBN: 84-9750-676-6.

Artículos

Elizabeth Contreras-López, Judith Jaimez-Ordaz, Tania Hernández-Madrigal, Javier Añorve-Morga y Rosa Beltrán Hernández. 2008. Composición química de cebadas cultivadas bajo diferentes condiciones de labranza en tres localidades del Estado de Hidalgo, México. Bioagro. 20(3), 201-208.

J. Anorve Morga, E. N. Aquino Bolanos and E. Mercado Silva. 2006. Effect of storage temperature on quality of minimally processed cactus pear. *Acta Horticulturae*. 1: 217 – 222.

J. Anorve Morga, E. N. Aquino Bolanos and E. Mercado Silva. 2006. Effect of controlled atmosphere on the preservation of minimally processed cactus pear. *Acta Horticulturae*. 1: 211 - 216.

Añorve, J., Rodríguez Rodríguez, J. L., Benedito Castellote, J. L., Cepeda Saez, A. 2005. Desarrollo de una leche enriquecida en ácidos grasos Omega-3 mediante la suplementación con aceite de hígado de bacalao via abomaso a vacas alimentadas de manera tradicional. *Nutr. Hosp.* 20(1): 215

Capítulo de libro

Contreras, L. E., Villanueva, R. S., Añorve, M. J., Jaimez, O. J. 2008. Building the Flavor Profile of Fresh Juices from *Opuntia albicarpa* and *Opuntia robusta*, en *Advances in food Science and food biotechnology in developing countries*. Ed. Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos. México, D. F. Capítulo 42:303-307. ISBN: 978-968-9406-00-6

TESIS DIRIGIDAS:

Relación entre la calidad del nopal y el suelo de cultivo de diferentes regiones del estado de Hidalgo

Licenciatura en Química en Alimentos. Universidad Autónoma del estado de Hidalgo

Incorporación de ácidos grasos omega-3 en carne y huevo de pollas ponedoras a través de la alimentación con diferentes fuentes lipídicas

En proceso

Licenciatura en Química en Alimentos. Universidad Autónoma del estado de Hidalgo

Incorporación de ácidos grasos omega-3 en carne de pollos broillers a través de la alimentación con diferentes fuentes lipídicas

En proceso

Licenciatura en Química en Alimentos. Universidad Autónoma del estado de Hidalgo

Efecto de la dieta y de la etapa de suplementación en la calidad nutritiva y sensorial de huevo y carne de pollas ponedoras

En proceso

Licenciatura en Química en Alimentos. Universidad Autónoma del estado de Hidalgo

Inducción de la síntesis de ácidos grasos omega-3 en pollos a través de su suplementación a gallinas reproductoras

En proceso

Licenciatura en Química en Alimentos. Universidad Autónoma del estado de Hidalgo

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

Incorporación de ácidos grasos omega-3 en carne y huevo de pollos a través de la alimentación con diferentes fuentes lipídicas

Estudio de la influencia de los suelos de cultivo en la calidad de nopales y tunas cosechadas en diferentes regiones del Estado de Hidalgo