

DRA. NOHEMÍ GÁMEZ MEZA

Profesor Investigador: Titular C, Tiempo Completo

SNI nivel II

Perfil PRODEP

PhD. Ciencia de los alimentos, biotecnología de aceites comestibles y antioxidantes naturales. Instituto Tecnológico de Veracruz, 2003.

Edificio 7-G, Laboratorio de Biotecnología de Lípidos.

E-mail: nohemi.gamez@unison.mx

Cuerpo Académico: Biotecnología de Recursos Bióticos.

Academia: Tecnología de Recursos Naturales.

Miembro: Academia Mexicana de Ciencias

Líneas de Investigación: Aplicaciones de la biología molecular a la biotecnología de recursos naturales. Aceites comestibles y antioxidantes naturales.

5 Publicaciones recientes más relevantes:

Corina Hayano-Kanashiro, Nohemí Gámez-Meza and Luis Ángel Medina-Juárez. Wild Pepper *Capsicum annuum* var. *glabriusculum*: Taxonomy, Plant Morphology, Distribution, Genetic Diversity, Genome Sequencing, and Phytochemical Compounds. *Crop Science*. (56): 1-11. ISSN: 0011-183X. Pub Jan–Feb 2016.

Agustin-Salazar, Sarai, Soto-Valdez, Herlinda, Manzanarez-Lopez, Francisca, Medina-Juárez, Luis, Gamez-Meza, Nohemi. **2014**. Influence of Different Solvent Systems on the Phenolic Composition and Antioxidant Capacity of Extracts from Grape (*Vitis vinifera* L.) Byproduct. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 20(2): 208-213. ISSN 1322-7130. Publ: 01/junio/2014.

Blanco-Rios Ana Karina, Medina-Juárez Luis Angel, González-Aguilar Gustavo Adolfo and Gámez-Meza Nohemí. Antioxidant Activity of the Phenolic and Oily Fractions of Different Sweet Bell Peppers. *Journal of the Mexican Chemical Society*. 2013. 57(2): 137-143. ISSN: 1870-249X. Publ: APR-JUN 2013.

Pérez-Hernández Lucía Margarita, Chávez-Quiroz Karla, Medina-Juárez Luis Ángel, Gámez Meza Nohemí. Phenolic Characterization, Melanoidins, and Antioxidant Activity of Some Commercial Coffees from *Coffea arabica* and *Coffea canephora*. *Journal of the Mexican Chemical Society*. 2012. 56(4): 355-360. ISSN: 1870-249X.

Luis Ángel Medina-Juárez, Dulce M.A. Molina-Quijada, Carmen L. Del Toro-Sánchez, Gustavo A. González-Aguilar and Nohemí Gámez-Meza. Antioxidant activity of Peppers (*Capsicum annuum* L.) Extracts and Characterization of their phenolic constituents. *Interciencia*, 37(8): 588-593. ISSN:0378-1844. Publ: AUG 2012.

Proyectos de investigación vigentes:

Aprovechamiento de residuos agroindustriales de la nuez como fuente de compuestos antioxidantes. Fundación Educación superior- Empresa (FESE).

Direcciones de tesis en proceso:

Doctorado

M.C. Sarai Agustín Salazar. Efecto de la Adición de Endocarpio de la Nuez (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) sobre las Propiedades Físicas de Películas de Ácido Poliláctico (PLA).

Maestría

Ramón Arturo Flores Estrada. Evaluación antimicrobiana de los compuestos fenolicos presentes en el ruezno y cascara de nuez variedades wichita y western (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch).

Oportunidades actuales para dirigir tesis: Una tesis de maestría o de doctorado.