

Maribel Ovando-Martínez
BIOTECNOLOGÍA DE RECURSOS BIÓTICOS
Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas
Correo electrónico: maribel.ovando@unison.mx
Dirección web: <http://www.uson.mx/>, <http://www.uson.mx/>



Intereses de la investigación

Investigador con experiencia en química del almidón, fibra dietaria, compuestos bioactivos y bioaccesibilidad y biodisponibilidad de los mismos. Actualmente estoy investigando la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de los compuestos bioactivos de chiltepín silvestre (*Capsicum annuum* L. var. *glabriusculum*) de la región Noroeste de México utilizando la línea celular Caco-2. Se conoce que chiltepín es rico en compuestos bioactivos como polifenoles, carotenoides, tocoferoles y capsaicinoides. Por lo tanto, es interesante investigar como estos compuestos son liberados de la matriz alimentaria del fruto y absorbidos en diferentes tejidos diana. Este tipo de investigación es útil para conocer cuales son los beneficios a la salud relacionados con la ingesta de chiltepín.

Empleo

BIOTECNOLOGÍA DE RECURSOS BIÓTICOS

México
1 ene 1942 → present

Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas

México
1 ene 1942 → present

Resultado de la investigación

Bacterial Cellulose Production by *Gluconacetobacter entanii* Using Pecan Nutshell as Carbon Source and its Chemical Functionalization

Dórame-Miranda, R. F., Gámez Meza, N., Medina Juárez, L. A., Ezquerria Brauer, J. M., Ovando Martínez, M. & Lizardi-Mendoza, J., 2019, En : *Carbohydrate Polymers*. 207, p. 91-99

Effect of ripening on physico-chemical properties and bioactive compounds in papaya pulp, skin and seeds

Ovando-Martínez, M., López-Teros V., M., Tortoledo-Ortiz, O., Astiazarán-García, H., Ayala-Zavala, J. F., Villegas-Ochoa, M. A. & González-Aguilar, G. A., 2018, En : *Indian Journal of Natural Products and Resources*.

Simulated Gastrointestinal Digestion, Bioaccessibility and Antioxidant Capacity of Polyphenols from Red Chiltepín (*Capsicum annuum* L. Var. *glabriusculum*) Grown in Northwest Mexico

Ovando-Martínez, M., Gámez-Meza, N., Molina-Domínguez, C. C., Hayano-Kanashiro, C. & Medina-Juárez, L. A., 2018, En : *Plant Foods for Human Nutrition*.

Salicylic acid treatments

Goñi, M. G., Quirós-Sauceda, A. E., Velderrain-Rodríguez, G. R., Ovando-Martínez, M., Roura, S. I., González-Aguilar, G. A. & Pareek, S., 1 ene 2017, *Novel Postharvest Treatments of Fresh Produce*. CRC Press, p. 119-148 30 p.

Physicochemical Properties of Octenyl Succinic Esters of Cereal, Tuber and Root Starches

Ovando-Martínez, M., Whitney, K., Ozsisli, B. & Simsek, S., 2017, En : *Journal of Food Processing and Preservation*.

Analysis of octenylsuccinate rice and tapioca starches: Distribution of octenylsuccinic anhydride groups in starch granules

Whitney, K., Reuhs, B. L., Ovando Martínez, M. & Simsek, S., 2016, En : *Food Chemistry*.

Chemical composition, nutritional value and in vitro starch digestibility of roasted chickpeas

Simsek, S., Herken, E. N. & Ovando-Martinez, M., 2016, En : Journal of the Science of Food and Agriculture.

Hydrogen sulfide

Quirós-Sauceda, A. E., Velderrain-Rodríguez, G. R., Ovando-Martínez, M., Goñi, M. G., González-Aguilar, G. A. & Ayala-Zavala, J. F., 2016

Oxygen, carbon dioxide, and nitrogen

Ovando-Martínez, M., Ruiz-Pardo, C. A., Quirós-Sauceda, A. E., Velderrain-Rodríguez, G. R., González-Aguilar, G. A. & Ayala-Zavala, J. F., 2016

Chemical composition, digestibility and emulsification properties of octenyl succinic esters of various starches

Simsek, S., Ovando-Martinez, M., Marefati, A., Sj, M. & Rayner, M., 2015, En : Food Research International.

Licorice (*Glycyrrhiza glabra* Linn.) oils

Quirós-Sauceda, A. E., Ovando-Martínez, M., Velderrain-Rodríguez, G. R., González-Aguilar, G. A. & Ayala-Zavala, J. F., 2015

Analysis of deoxynivalenol and deoxynivalenol-3-glucoside in hard red spring wheat inoculated with *Fusarium Graminearum*

Ovando-Martínez, M., Ozsisli, B., Anderson, J., Whitney, K., Ohm, J-B. & Simsek, S., 2013, En : Toxins.

Analysis of Starch in Food Systems by High-Performance Size Exclusion Chromatography

Ovando-Martínez, M., Whitney, K. & Simsek, S., 2013, En : Journal of Food Science.

Effect of hydrothermal treatment on physicochemical and digestibility properties of oat starch

Ovando-Martínez, M., Whitney, K., Reuhs, B. L., Doehlert, D. & Simsek, S., 2013, En : Food Research International.

Occurrence of deoxynivalenol and deoxynivalenol-3-glucoside in hard red spring wheat grown in the USA

Simsek, S., Ovando-Martínez, M., Ozsisli, B., Whitney, K. & Ohm, J-B., 2013, En : Toxins.

Effect of acetylation, oxidation and annealing on physicochemical properties of bean starch

Simsek, S., Ovando-Martínez, M., Whitney, K. & Bello-Pérez, L. A., 2012, En : Food Chemistry.

Effect of the cooking on physicochemical and starch digestibility properties of two varieties of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) grown under different water regimes

Ovando-Martínez, M., Osorio-Díaz, P., Whitney, K., Bello-Pérez, L. A. & Simsek, S., 2011, En : Food Chemistry.

Starch characteristics of bean (*Phaseolus vulgaris* L.) grown in different localities

Ovando-Martínez, M., Bello-Pérez, L. A., Whitney, K., Osorio-Díaz, P. & Simsek, S., 2011, En : Carbohydrate Polymers.

Unripe banana flour as an ingredient to increase the undigestible carbohydrates of pasta

Ovando-Martinez, M., Sáyago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I. & Bello-Pérez, L. A., 2009, En : Food Chemistry.