

	Ministerio de Economía y Competitividad. Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación
--	--

Currículum

Nombre: M.CARMEN MILLAN PEREZ

Fecha: 16 de Enero de 2017

Quinquenios Docentes: 6

Sexenios de Investigación: 5

Apellidos: MILLAN PEREZ

Nombre: M.CARMEN

Situación profesional actual

Organismo: UNIV. CORDOBA

Facultad, Escuela o Instituto: FACULTAD DE CIENCIAS

Depto./Secc./Unidad estr.: MICROBIOLOGIA

Dirección postal: Campus de Rabanales. Edificio Severo Ochoa

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 957-218640

Fax: 957-218650

Correo electrónico: mi1mippec@uco.es

Especialización (Códigos UNESCO):

Categoría profesional: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD

Fecha de inicio: 18/09/2009

Situación administrativa

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo

A tiempo parcial

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Microbiología de la Vinificación

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Biología		11/10/1977

Doctorado	Centro	Fecha
Doctor en Ciencias Biológicas	FACULTAD DE CIENCIAS (UNIV. CORDOBA)	11/03/1987

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD	UNIV. CORDOBA	18/09/2009 hasta actual.
PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	01/09/1989 a 17/09/2009
PROFESORA TITULAR INTERINA (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	01/10/1987 a 31/08/1989

DOCENTE AYUDANTE	UNIV. CORDOBA	01/11/1977 a 30/09/1987
------------------	---------------	-------------------------

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatoria públicas

(nacionales y/o internacionales)

Título del proyecto: Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinífera* L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático.

CONVOCATORIA: Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, 2013-2016 del Instituto de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad.

Duración desde 17.09.2015 hasta 16.09.2018.

Cuantía de la subvención: 95.000 €

Investigador responsable: ANNA PUIG PUJOL

Título del proyecto: Pasificación alternativa al soleo tradicional y mejora de la etapa fermentativa para la obtención de vinos dulces andaluces Pedro Ximenez

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. Ref. AGL 2006-04285

Duración desde: 01/10/2006 hasta: 30/09/2009. Cuantía de la subvención: 103.213 Euros

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: Uso de levaduras y de sus constituyentes celulares como agentes de corrección y prevención del pardeamiento en vinos blancos

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes:

Duración, desde: 18/09/200 hasta: 18/09/2005

Cuantía de la subvención: 40.250,00 €

Investigador responsable: M.CARMEN MILLAN PEREZ

Título del proyecto: "MEJORA DE LA BIOTECNOLOGÍA FERMENTATIVA Y DE CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS BLANCOS MEDIANTE EL USO DE LEVADURAS RECOMBINANTES SOBREPRODUCTORAS DE GLICEROL Y CONSUMIDORAS DE ÁCIDO GLUCÓNICO

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Duración, desde: 14/12/2000 hasta: 14/12/2003

Cuantía de la subvención: 24.232,81 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "FABRICACIÓN Y ENSAYO DE UN DISPOSITIVO INDUSTRIAL PARA LA ACELERACIÓN EN LA CRIANZA DE VINOS FINOS ANDALUCES"

Entidad financiadora: Unión Europea, FEDER

Duración, desde: 01/01/1998 hasta: 01/01/2001

Cuantía de la subvención: 149.177,21 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: MEJORA DE LA CRIANZA BIOLOGICA DE VINOS FINOS.DESARROLLO GENETICO DE LEVADURAS ENOLOGICAS Y ACELERACION DEL PROCESO.

Entidad financiadora: CICYT

Duración, desde: 01/01/1998 hasta: 01/01/2001

Cuantía de la subvención: 106.162,78 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMENEZ. ESTUDIO DE LOS VINOS Y DEL COMPORTAMIENTO FISIOLÓGICO DE DIFERENTES LEVADURAS DE VELO EN DISTINTOS MODELOS DE ENVEJECIMIENTO"

Entidad financiadora: CICYT

Duración, desde: 01/01/1995 hasta: 01/01/1998

Cuantía de la subvención: 102.803,12 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "MEJORA DE VINOS BLANCOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMENEZ MEDIANTE HIPOXIDACION DEL MOSTO Y ESTUDIO DE LA CAPACIDAD FERMENTATIVA DE LAS LEVADURAS Y DE LAS ENZIMAS PRODUCTORAS DE ESTERES DURANTE LA FERMENTACION

Entidad financiadora: CICYT

Duración, desde: 01/01/1992 hasta: 01/01/1995

Cuantía de la subvención: 31.072,33 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "CONTRIBUCIÓN DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA INTRACELULAR DE LAS LEVADURAS AL AROMA DE VINOS DE MESA Y FINOS ANDALUCES DURANTE SU FERMENTACIÓN Y CRIANZA"

Entidad financiadora: Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía

Duración, desde: 01/01/1988 hasta: 01/01/1989

Cuantía de la subvención: 18.631,38 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "PRODUCCIÓN DE VINOS GENEROSOS Y BLANCOS DE MESA A PARTIR DE UVAS DE LA VARIEDAD "PEDRO XIMÉNEZ": ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN MEDIANTE LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE PREPARACIÓN DEL MOSTO Y SELECCIÓN GENÉTICA DE LEVADURAS AUTÓCTONAS"

Entidad financiadora: CICYT

Duración, desde: 01/01/1987 hasta: 01/01/1990

Cuantía de la subvención: 42.671,86 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Título del proyecto: "ESTUDIO QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE LA PRODUCCION DE VINOS GENEROSOS Y VINOS BLANCOS DE MESA EN LA ZONA MONTILLA-MORILES".

Entidad financiadora: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica

Duración, desde: 01/01/1984 hasta: 01/01/1987

Cuantía de la subvención: 24.040,48 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = 'review', E = editor,
S = Documento Científico-Técnico restringido.)

Autores (p.o. de firma): Moreno-García.J.; García-Martínez, T.; Millán, C.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.
Título: Proteins involved in wine aroma compounds metabolism by a *Saccharomyces cerevisiae*
flor-velum yeast strain grown in two conditions.

Ref. revista: Food Microbiology Libro:

Clave: **A** Volumen: 51 Número: Páginas, inicial:1 total: 9 Fecha: 2015

DOI: 10.1016/j.fm.2015.04.005.

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-García.J.; Millán, C.; Mauricio, J.C.; García-Martínez, T.; Moreno
Vigara, J.

Título: Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol. Ref: Ref.

revista: Libro: ISBN: 978-84-7930-102-3

Clave: **CL** Volumen: Número: Páginas, inicial:147 total: 11 Fecha: 2014

Editorial (si libro): Centro Universitario Santa Ana

Lugar de publicación: Almendralejo (Badajoz)

Autores (p.o. de firma): Moreno-García.J.; García-Martínez, T.; Moreno, J.; Millán, C.; Mauricio, J.C.

Título: A proteomic and metabolomic approach for understanding the role of the flor yeast
mitochondria in the velum formation Ref. revista: International Journal of Food Microbiology Libro:

Clave: **A** Volumen: 172 Número: Páginas, inicial:21 total: 9 Fecha: 2014

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.030

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Alvarez, C.; Santos, I.; García-Martínez, T.; Cañete, A.; Millán, C.; Mauricio,
J.C.; Garcia-Garcia, I.

Título: Effect of biological ageing of wine on its nitrogen composition for producing high quality vinegar.

Ref. revista: Food and Bioproducts Processing Libro:

Clave: **A** Volumen: 92 Número: Páginas, inicial:291 total: 7 Fecha: 2014

DOI: 10.1016/j.fbp.2013.07.005

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: ENGLAND

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T.; López de Lerma, N.; Moreno, J.; Peinado, R.; Millán, C.;
Mauricio, J.C.

Título: Sweet Wine Production by Two Osmotolerant *Saccharomyces cerevisiae* Strains

Ref. revista: Journal of Food Science Libro:

Clave: **A** Volumen: 78 Número: 6 Páginas, inicial: 874 total: 6 Fecha: 2013

DOI: 10.1111/1750-3841.12124

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: EE UU

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T.; Moreno-García, J.; Moreno, J.; Millán, C.; Mauricio,
J.C.

Título: Fraccionamiento e Identificación de proteínas de levadura por Electroforesis OFFGEL

Ref. revista: Libro: ISBN: 978-84-96709-13-3

Clave: **CL** Volumen: Número: Páginas, inicial: 165 total: 4 Fecha: 2013

Editorial (si libro): AMV Ediciones. Madrid

Lugar de publicación: Madrid

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J.; García-Martínez, T.; Moreno, J.; Millán, C.; Mauricio, J.C.
Título: Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo.
Ref. revista: Libro: ISBN: 978-84-96709-13-3
Clave: **CL** Volumen: Número: Páginas, inicial: 209 total: 4 Fecha: 2013
Editorial (si libro): AMV Ediciones. Madrid
Lugar de publicación: Madrid

Autores (p.o. de firma): Pérez-Serratos, M., López Toledano, A., Millán, C., Medina, M y Merida, J,
Título: Changes of ocratoxin A in grapes inoculated with *Aspergillus carbonarius* and subjected to chamber-drying under controlled conditions.
Ref. revista: J. Agric. Food Chem. Libro:
Clave: A Volumen: 58 Número: Páginas, inicial: 11907 total: 6 Fecha: 2010
DOI: 10.1021/jf1035417
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: EEUU

Autores (p.o. de firma): Marquez,T; Millan, C. y Salmon, J.M
Título: Plasma membrane sterols are involved in the yeast's ability to adsorb polyphenolic compounds resulting from wine model solution browning
Ref. revista: J. Agric. Food Chem. Libro:
Clave: A Volumen: 57 Número: Páginas, inicial: 8026 total: 7 Fecha: 2009
DOI: 10.1021/jf901629u
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: EEUU

Autores (p.o. de firma): Marquez,T; Millan, C.; Souquet, J.M. y Salmon, J.M
Título: Effect of Different Yeast Strains and their Culture Conditions on the Prevention of Wine Model Solution Browning by Yeast Lees.
Ref. revista: J. Agric. Food Chem. Libro:
Clave: A Volumen: 57 Número: Páginas, inicial: 3771 total: 9 Fecha: 2009
DOI: 10.1021/jf803839s
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: EEUU

Autores (p.o. de firma): Marquez,T.; Millan, C.; Merida, J.; Ortega, J.M.
Título: Utilización de levaduras de panificación y polisacáridos enológicos comerciales como tratamientos de corrección y estabilización del color en vinos blancos *In*: Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Edita Servizo de Publicacions Campus das Lagoas-Marcosende.
Ref. revista: Libro. ISBN: 978-84-8158-438-7
Clave: CL Volumen: Número: Páginas, inicial: 311 total: 3 Fecha: 2009
Editorial (si libro): Servizo de Publicacions Campus das Lagoas-Marcosende. Vigo
Lugar de publicación: Vigo

Autores (p.o. de firma): Marquez,T.; Millan, C.; Merida, J.; Ortega, J.M.
Título: Efecto de Glutathione y L-Cisteína como inhibidores de la formación de compuestos pardos

derivados de la reacción de (+)-catequina y ácido glioxílico *In Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas*

Ref. revista: Libro. ISBN : 978-84-690

Clave: CL Volumen: Número: Páginas, inicial: 226 total: 3 Fecha: 2007

Editorial (si libro): Consejería de Economía y Trabajo. Junta de Extremadura

Lugar de publicación: Badajoz

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.; Millan, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of Nitrogen on the Biological Aging of Sherry Wine.

Ref. revista: Journal of The Science of Food and Agriculture Libro:

Clave: A Volumen: 86 Número: 1 Páginas, inicial: 2113 total: 6 Fecha: 2006

DOI: 10.1002/jsfa.2584

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Aguilera, F.; Peinado, R.; Millan, C.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Relationship between ethanol tolerance, H⁺-ATPase activity and the lipid composition of the plasma membrane in different wine yeast strain

Ref. revista: International Journal of Food Microbiology Libro:

Clave: A Volumen: 110 Número: 1 Páginas, inicial: 34 total: 9 Fecha: 2006

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2006.02.002

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Marquez,T.; López-Toledano, M.A.; Millan, C.; Merida, J.; Ortega, J.M.

Título: Capítulo: Utilización de células de levadura para eliminar compuestos coloreados derivados de la condensación acetaldehído y (+) catequina. In: Avances en ciencia y técnicas enológicas

Ref. revista: Libro: 84-933654-

Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 181 total: 3 Fecha: 2005

Editorial (si libro): Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)

Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Merida, J.; López-Toledano, M.A.; Marquez,T.; Millan, C.; Ortega, J.M.; Medina, M.

Título: Retention of browning compounds by yeasts involved in the winemaking of sherry type wines

Ref. revista: Biotechnology Letters Libro:

Clave: A Volumen: 27 Número: 20 Páginas, inicial: 1565 total: 6 Fecha: 2005

DOI: 10.1007/s10529-005-1795-9

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Inglaterra

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Valero, E.; Berlanga, T.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Excreción de aminoácidos bajo distintas condiciones de crianza biológica

Ref. revista: Semana Vitivinícola Libro:

Clave: A Volumen: 2 Número: 3053 Páginas, inicial: 486 total: 4 Fecha: 2005
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: España

Autores (p.o. de firma): Plata, M.C.; Mauricio, J.C.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of glucose and oxygen on the production of ethyl acetate and isoamyl acetate by a *Saccharomyces cerevisiae* strain during alcoholic fermentation.

Ref. revista: World Journal of Microbiology & Biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 21 Número: 1 Páginas, inicial: 115 total: 6 Fecha: 2005
DOI: 10.1007/s11274-004-2780-5
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.; Peinado, R.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Discriminant analysis of sherry wine during biological aging

Ref. revista: American Journal of Enology and Viticulture Libro:
Clave: A Volumen: 4 Número: 55 Páginas, inicial: 407 total: 5 Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.; Peinado, R.; Millan, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of Blending on the content of different compounds in the biological aging of sherry dry wines

Ref. revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry Libro:
Clave: A Volumen: 52 Número: 9 Páginas, inicial: 2577 total: 5 Fecha: 2004
DOI: 10.1021/jf035405s
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: EEUU

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.; Millan, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Capítulo: Influencia de los rocíos sobre la actividad metabólica de las levaduras de velo de flor durante la crianza biológica de los vinos finos.

Ref. revista: Libro: 84-95893-7
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 367 total: 4 Fecha: 2003
Editorial (si libro): Universidad Miguel Hernández de Elche
Lugar de publicación: Alicante

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Concentration of amino acids in wine after the end of fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* strains

Ref. revista: Journal of The Science of Food and Agriculture Libro:

Clave: A Volumen: 83 Número: 4 Páginas, inicial: 830 total: 6 Fecha: 2003
DOI: 10.1002/jsfa.1417
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Plata, M.C.; Millan, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Formation of ethyl acetate and isoamyl acetate by various species of wine yeasts

Ref. revista: Food Microbiology Libro:
Clave: A Volumen: 20 Número: 2 Páginas, inicial: 217 total: 8 Fecha: 2003
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Changes in the lipid composition of *Saccharomyces cerevisiae* race capensis (G-1) during alcoholic fermentation and flor film formation)

Ref. revista: Food Science And Technology-Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie
Clave: A Volumen: 35 Número: 1 Páginas, inicial: 593 total: 7 Fecha: 2002
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Suiza

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Moyano, L.; Millan, C.; Medina, M.; Ortega, J.M.

Título: Higher alcohols and esters production by *Saccaromyces cerevisiae*. Influence of the initial oxygenation of the grape must

Ref. revista: Food Chemistry Libro:
Clave: A Volumen: 1 Número: 78 Páginas, inicial: 57-61 total: 5 Fecha: 2002
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: : Influence of oxygen addition during growth phase on the biosynthesis of lipids in *Saccharomyces cerevisiae* (M 3 30-9) in enological fermentations.

Ref. revista: Journal of Bioscience and Bioengineering Libro:
Clave: A Volumen: 92 Número: 1 Páginas, inicial: 33 total: 6 Fecha: 2001
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Changes in nitrogen compounds in must and wine during fermentation and biological aging by flor yeasts

Ref. revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry Libro:
Clave: A Volumen: 49 Número: 7 Páginas, inicial: 3310 total: 6 Fecha: 2001
Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of Prefermentative treatment on the Fatty Acid content of *Saccharomyces cerevisiae* (M 3 30-9) during Alcoholic fermentation of Grape Must.

Ref. revista: Journal of Bioscience and Bioengineering Libro:
Clave: A Volumen: 91 Número: 2 Páginas, inicial: 117 total: 6 Fecha: 2001
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of Skin maceration and oxygen on anaerobic fermentation of grape musts with high sugar content.

Ref. revista: Microbios Libro:
Clave: A Volumen: 106 Número: 1 Páginas, inicial: 111 total: 18 Fecha: 2001
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): De la Torre, M.J.; Arrazola, G.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: Grupos de Investigación Enológica. Capítulo: Elaboración de vino de Corozo

Ref. revista: Libro: 84-89141-2
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 189 total: 6 Fecha: 1999
Editorial (si libro): Ayuntamiento del Puerto de Santamaria y la Universidad de Cádiz
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria; Moreno Vigara, Juan Jose; Merida Garcia, Julieta; Millan Perez, M.Carmen; Mayen Riego, Manuel; Zea Calero, Luis; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Rosario Barón; Eva Valero; Begoña Cortés; Carmen Plata; Florentina Aguilera; Teresa Berlanga; López Toledano, María Azahara; David Muñoz

Título: Mejora en la crianza biológica de vinos finos mediante levaduras de velo seleccionadas y oxigenación controlada

Ref. revista: Universitas Digital Libro:
Clave: A Volumen: 1 Número: 1 Páginas, inicial: 1 total: 7 Fecha: 1999
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): De la Torre, M.J.; Millan, C.; Pérez-Juan, P.; Morales, J.; Ortega, J.M.

Título: Indigenous yeasts associated with two *Vitis vinifera* grape varieties cultured in southern Spain

Ref. revista: Microbios Libro:
Clave: A Volumen: 100 Número: 1 Páginas, inicial: 27 total: 14 Fecha: 1999
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Valero Blanco, Eva M^a; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Changes in the urea content of wine under different fermentation and aging conditions by two *Saccharomyces cerevisiae* races

Ref. revista: Biotechnology Letters Libro:
Clave: A Volumen: 21 Número: 5 Páginas, inicial: 555 total: 5 Fecha: 1999
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Inglaterra

Autores (p.o. de firma): De la Torre, M.J.; Millan, C.; Pérez-Juan, P.; Morales, J.; Ortega, J.M.

Título: Application of linear regression to time series for predicting microorganism counts on the surface of grapes.

Ref. revista: Cerevisia. Belgian J. of brewing and biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 3 Número: 1 Páginas, inicial: 21 total: 5 Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: "Influence of oxygen on the biosynthesis of cellular fatty acids, sterols and phospholipids during alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*"

Ref. revista: World Journal of Microbiology & Biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 14 Número: 1 Páginas, inicial: 405 total: 7 Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Plata, M.C.; Mauricio, J.C.; Millan, C.; Ortega, J.M.

Título: "In vitro specific activity of alcohol acetyltransferase and esterase in two flor yeast strains during biological aging of sherry wines"

Ref. revista: Journal of Bioscience and Bioengineering Libro:
Clave: A Volumen: 85 Número: 4 Páginas, inicial: 369 total: 6 Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): De la Torre, M.J.; Millan, C.; Pérez-Juan, P.; Morales, J.; Ortega, J.M.

Título: Changes in the microbiota during ripening of two *Vitis vinifera* grape varieties grown in southern Spain

Ref. revista: Microbios Libro:
Clave: A Volumen: 96 Número: 1 Páginas, inicial: 165 total: 12 Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millan, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: "Effect of grape skin maceration on sterol, phospholipid, and fatty acid contents of *Saccharomyces cerevisiae* during alcoholic fermentation"

Ref. revista: American Journal of Enology and Viticulture Libro:
Clave: A Volumen: 49 Número: 2 Páginas, inicial: 119 total: 6 Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Aguilera Ruano, Florentina; Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Cellular fatty acid composition of two physiological races of *Saccharomyces cerevisiae* during fermentation and flor veil formation in biological aging of fines wines"

Ref. revista: Cerevisiae. Belgian Journal of Brewing and Biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 2 Número: 1 Páginas, inicial: 39 total: 4 Fecha: 1997
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Moyano Cañete, Maria Lourdes; Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Aroma compounds in "Pedro Ximenez" musts from semiripe and ripe grape stages after prefermentative skin contact"

Ref. revista: Acta Horticulturae Libro:
Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 1 total: 2 Fecha: 1995
Editorial (si libro):

Autores (p.o. de firma): Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Changes in the urea concentration during controlled wine aging by two "flor" veil-forming yeasts".

Ref. revista: Biotechnology Letters Libro:
Clave: A Volumen: 17 Número: 4 Páginas, inicial: 401 total: 7 Fecha: 1995
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Del Rosal, Enrique; Benitez Camacho, M.Concepcion; Millan Perez, M.Carmen; Gonzalez Fernandez, Jose Luis; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Changes in the organic fractions on composting *Azotobacter* inoculated grape marc".

Ref. revista: Acta Horticulturae Libro:
Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 117 total: 6 Fecha: 1995
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Extraction of fatty acids by controlled maceration of Pedro Ximenez grapes.

Ref. revista: Cerevisia and Biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 19 Número: 1 Páginas, inicial: 23 total: 6 Fecha: 1994
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Moyano Cañete, Maria Lourdes; Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Medina Carnicer, Manuel

Título: Flavour in "Pedro Ximénez" grape musts subjected to maceration processes.

Ref. revista: Vitis Libro:
Clave: A Volumen: 33 Número: 1 Páginas, inicial: 87 total: 5 Fecha: 1994
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Benitez, Concepción; Escobar, M.F; Gonzalez, Jose Luis; Medina Carnicer, Manuel; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la inoculación con *Azotobacter* en el compostaje de orujo de uva.

Ref. revista: Viticultura y Enología Libro:
Clave: A Volumen: 24 Número: 1 Páginas, inicial: 14 total: 3 Fecha: 1993
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: España

Autores (p.o. de firma): Escobar, M.F.; Millan Perez, M.Carmen; Benitez Camacho, M.Concepcion; Gonzalez Fernandez, Jose Luis; Medina Carnicer, Manuel

Título: XIV Jornadas De Viticultura y Enología de Tierras de Barros. Capítulo: Evolución de fracciones nitrogenadas durante el compostaje de orujos de uva inoculados con *Azotobacter*.

Ref. revista: Libro: 84-505-751
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 79 total: 9 Fecha: 1992
Editorial (si libro): Dirección General de Comercio de I.A. de la Junta de Extremadura
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Moyano Cañete, Maria Lourdes; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Millan Perez, M.Carmen

Título: XIV Jornadas De Viticultura y Enología De Tierras de Barros. Capítulo: Influencia de la temperatura y tiempo de maceración prefermentativa sobre la composición en ácidos grasos insaturados y aromas de mostos de uva "Pedro Ximenez" madura.

Ref. revista: Libro: 84-505-751
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 189 total: 9 Fecha: 1992
Editorial (si libro): Dirección General de Comercio de I.A. de la Junta de Extremadura
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Fatty acid content of unripe and ripe "Pedro Ximenez" *Vitis vinifera* grapes.

Ref. revista: Journal of Wine Research Libro:
Clave: A Volumen: 3 Número: 3 Páginas, inicial: 235 total: 6 Fecha: 1992
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Analytical differentiation of wine fermentations using pure and mixed yeast cultures".

Ref. revista: Journal of Industrial Microbiology. Libro:
Clave: A Volumen: 7 Número: 7 Páginas, inicial: 181 total: 10 Fecha: 1991
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influence of the physiological state of the inoculum on the development of the fermentation musts from Pedro Ximenez grapes by *Saccharomyces cerevisiae*.

Ref. revista: Microbios Libro:
Clave: A Volumen: 65 Número: 1 Páginas, inicial: 87 total: 8 Fecha: 1991
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Merida Garcia, Julieta; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Millan Perez, M.Carmen; Medina Carnicer, Manuel

Título: Extraction of phenolic compounds in controlled macerations of Pedro Ximenez grapes

Ref. revista: Vitis Libro:
Clave: A Volumen: 30 Número: 1 Páginas, inicial: 117 total: 11 Fecha: 1991
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Alcohol and aldehyde dehydrogenase from *Saccharomyces cerevisiae*: Specific activity and influence on the production of acetic acid ethanol and higher alcohols in the first 48 hours of fermentation of grape musts.

Ref. revista: Microbios Libro:
Clave: A Volumen: 64 Número: 1 Páginas, inicial: 93 total: 8 Fecha: 1990
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Garcia Mauricio, Juan Carlos; ARROYO, M; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Relationship between the phospholipid and sterol contents in *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*, and their permanence during the fermentation of musts from grapes of the Pedro Ximenez variety.

Ref. revista: Biotechnology Letters Libro:
Clave: A Volumen: 12 Número: 4 Páginas, inicial: 265 total: 6 Fecha: 1990
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Martinez, Justo; Toledano, Fernando; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Development of alcoholic fermentation in non-sterile musts from "Pedro Ximenez" grapes inoculated with pure cultures of selected yeasts

Ref. revista: Food Microbiology Libro:
Clave: A Volumen: 7 Número: 1 Páginas, inicial: 217 total: 9 Fecha: 1990
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: IV Jornadas Universitarias sobre el Jerez. Capítulo: Características fermentativas de cinco razas de levaduras aisladas como mayoritarias en la zona Montilla-Moriles. In: IV Jornadas Universitarias sobre el Jerez.

Ref. revista: Libro: 84-7786-99
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 169 total: 9 Fecha: 1989
Editorial (si libro): Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Advances in Food Technology. Capítulo: Evolution of alcohol and aldehyde dehydrogenase in yeasts throughout the fermentation of musts from Pedro Ximenez grapes. In: Advances in Food Technology

Ref. revista: Libro: 84-404-409
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 1815 total: 9 Fecha: 1989
Editorial (si libro): Primo Yufera y Fito Maupoey
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria; Medina Carnicer, Manuel

Título: Advances in Food Technology. Capítulo: Influence of the degree of ripeness and the fermentation temperature on the contents of major higher alcohols, sters and terpenes in wines of Vitis vinifera "Pedro Ximenez".

Ref. revista: Libro: 84-404-409
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 1871 total: 7 Fecha: 1989
Editorial (si libro): Primo Yufera y Fito Maupoey
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; MARTINEZ, JUSTO; GUIJO, SEGUNDO; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Cinco años de investigación en vinos de Montilla-Moriles. II. Fermentaciones realizadas con cultivos puros de levaduras autóctonas seleccionadas.

Ref. revista: Semana Vitivinícola Libro:
Clave: A Volumen: 2237 Número: 1 Páginas, inicial: 2807 total: 8 Fecha: 1989
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; GUIJO, SEGUNDO; MARTINEZ, JUSTO; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Cinco años de investigación en vinos de Montilla-Moriles. I. Aislamiento y caracterización metabólica de las levaduras de la zona.

Ref. revista: Semana Vitivinícola Libro:
Clave: A Volumen: 2228 Número: 2228 Páginas, inicial: 1577 total: 5 Fecha: 1989
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Martinez, J.; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Growth of natural flora during the fermentation of inoculated musts from "Pedro Ximenez" grapes.

Ref. revista: South African Journal of Enology and Viticulture. Libro:
Clave: A Volumen: 10 Número: 10 Páginas, inicial: 31 total: 5 Fecha: 1989
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Fermentation of Pedro Ximenez grape musts by different yeasts races: Correlation between fermented sugars, acetaldehyde, acetic acid and ethanol yielded.

Ref. revista: Belgian Journal of Food Chemistry and Biotechnology Libro:
Clave: A Volumen: 43 Número: 1 Páginas, inicial: 79 total: 4 Fecha: 1988
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Production of ethanol, acetaldehyde and acetic acid in wine by various yeast races: role of alcohol and aldehyde dehydrogenases.

Ref. revista: American Journal Of Enology And Viticulture Libro:
Clave: A Volumen: 39 Número: 1 Páginas, inicial: 107 total: 6 Fecha: 1988
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Guijo Castro, Segundo; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Fermentative features of vinification and maturation yeasts isolated in the Montilla-Moriles region of southern Spain.

Ref. revista: Food Microbiology Libro:
Clave: A Volumen: 3 Número: 3 Páginas, inicial: 133 total: 10 Fecha: 1986
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Perez Hernandez, Maria Dolores; Millan Perez, M.Carmen

Título: "Actividad b-galactosidasa en especies de la familia Enterobacteriaceae"

Ref. revista: Hygia Pecoris Libro:
Clave: A Volumen: 2 Número: 2 Páginas, inicial: 29 total: 4 Fecha: 1980
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Perez Hernandez, Maria Dolores; Millan Perez, M.Carmen; Aguilar Gavilan, Jose Juan

Título: "Estudio comparativo del comportamiento bioquímico en especies de la familia Enterobacteriaceae"

Ref. revista: Laboratorio Libro:
Clave: A Volumen: 68 Número: 34 Páginas, inicial: 249 total: 7 Fecha: 1979
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Autores (p.o. de firma): Millan Perez, M.Carmen; Garrido Contreras, Antonio; Perez Hernandez, Maria Dolores

Título: "Estudio de la contaminación por Enterobacterias en lechugas de mercado"

Ref. revista: Laboratorio Libro:
Clave: A Volumen: 69 Número: 69 Páginas, inicial: 49 total: 4 Fecha: 1979
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

Patentes y Modelos de utilidad

Inventores (p.o. de firma): Peinado Amores, Rafael Andrés; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria; Medina Carnicer, Manuel; Merida Garcia, Julieta; Millan Perez, M.Carmen; Mayen Riego, Manuel; Zea Calero, Luis; Moyano Cañete, Maria Lourdes; VALERO BLANCO, EVA; MUÑOZ RODRIGUEZ, DAVID; López Toledano, María Azahara; MAESTRE DELGADO, OSCAR

Título: Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y sus aplicaciones

N. de solicitud: P200202181 País de prioridad:

Fecha de prioridad: 2002

Entidad titular: Universidad de Córdoba

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Medina Carnicer, Manuel; Merida Garcia, Julieta; Mayen Riego, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria; Moreno Vigara, Juan Jose; Zea Calero, Luis; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; López Toledano, María Azahara; Muñoz Rodriguez, David; Berlanga Flores, Teresa; Maestre Delgado, Oscar; Peinado Amores, Rafael Andrés

Título: Nuevas aplicaciones de geles conteniendo levaduras inmovilizadas

N. de solicitud: P200200448 País de prioridad:

Fecha de prioridad: 2002

Entidad titular: Universidad de Córdoba

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Medina Carnicer, Manuel; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Mayen Riego, Manuel; Merida Garcia, Julieta; Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Ortega Ruiz, Jose Maria; Zea Calero, Luis

Título: "Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaeróbicas"

N. de solicitud: P9702139 País de prioridad:

Fecha de prioridad: 1997

Entidad titular: Universidad de Córdoba

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Contribuciones a Congresos

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; VARARU, F.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.; MORENO, J

Título: Flor yeast resistance to ethanol and acetaldehyde high contents.

Tipo de participación: Póster

The International Scientific Congress. Life Sciences, a Challenge for the Future.

Lugar: Iasi. Rumania

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; DUMITRIU, G.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.; MORENO, J

Título: Flor yeast cellular components.

Tipo de participación: Póster

The International Scientific Congress. Life Sciences, a Challenge for the Future.

Lugar: Iasi. Rumania

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; VARARU, F.; COTEA, V.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MORENO, J.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.;

Título: Flor Yeast Molecular Functions of Proteins under different Enological Conditions

Tipo de participación: Póster

37 th World Congress of Vine and Wine (OIV)

Lugar: Mendoza (Argentina)

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; DUMITRIU, G.; MORENO, J.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.

Título: Flor yeast proteomic response to the lack of fermentable carbon source.

Tipo de participación: Ponencia Oral

13th International Symposium. Prospects for the 3rd Millennium Agriculture

Lugar: Cluj-Napoca. Rumania

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; VARARU, F.; MORENO, J.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.

Título: Flor yeast main biological processes in a biofilm forming and in a non-biofilm forming condition.

Tipo de participación: Ponencia Oral

13th International Symposium. Prospects for the 3rd Millennium Agriculture

Lugar: Cluj-Napoca. Rumania

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MAURICIO, J.C.; MILLÁN, C.; MAYÉN, M.; PEINADO, R.; LOPEZ DE LERMA, N.; SANTIAGO, J.I.; SALOR, J.M.; MORENO, J.

Título: Proteómica y Metabolómica de levaduras vínicas

Tipo de participación: Ponencia Oral

VI JORNADAS DE DIVULGACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN EN BIOLOGÍA MOLECULAR, CELULAR, GENÉTICA Y BIOTECNOLOGÍA

Lugar: Córdoba

Fecha: 2014

Autores: MORENO-GARCÍA, J.; GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MORENO, J.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.

Título: Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo.

Tipo de participación: Póster

XII CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA.

Lugar: Madrid.

Fecha: 2013

Autores: GARCÍA-MARTÍNEZ, T.; MORENO-GARCÍA, J.; MORENO, J.; MILLÁN, C.; MAURICIO, J.C.

Título: Fraccionamiento e Identificación de proteínas de levadura por Electroforesis OFFGEL

Tipo de participación: Póster

XII CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA.

Lugar: Madrid.

Fecha: 2013

Autores: MORENO-GARCIA, J; MILLAN, C.; MORENO J.; MAURICIO, J.C.; GARCIA-MARTINEZ, T

Título: Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol.

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierras de Barros"

Lugar: Almendralejo (Badajoz)

Fecha: 2013

Autores: MORENO-GARCIA, J; GARCIA-MARTINEZ, T; MILLAN, C.; MORENO, J.; MAURICIO, J.C.

Título: Análisis de proteínas relacionadas con el metabolismo de lípidos de *Saccharomyces cerevisiae* en la formación de velo de flor.

Tipo de participación: Póster

Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar: Córdoba.

Fecha: 2013

Autores: MORENO-GARCIA, J; GARCIA-MARTINEZ, T; MILLAN, C.; MORENO, J.; MAURICIO, J.C.

Título: Análisis de proteínas por espectrometría de masas en una levadura de flor.

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología microbiana

Lugar: Salamanca

Fecha: 2012

Autores: ÁLVAREZ, C.; SANTOS, I.M.; CAÑETE, A.M.; MILLÁN, M.C.; BONILLA, J.L.;

GARCÍA-GARCÍA, I. Título: Using a series of two fed-batch pilot fermenters for optimizing the wine vinegar production process.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Third INTERNATIONAL CONFERENCE ON ACETIC ACID BACTERIA

Lugar: Córdoba

Fecha: 2011

Autores: MARQUEZ, T.; MILLAN, C.; MERIDA, J. y ORTEGA, J.M.

Título: Utilización de levaduras de panificación y polisacáridos enológicos comerciales como tratamientos de corrección y estabilización del color en vinos blancos.

Tipo de participación: Póster

X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA.

Lugar: Orense.

Fecha: 2009

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Santos Dueñas Ines; Garcia Martinez Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Jimenez Hornero Jorge Eugenio; Garcia Garcia Isidoro

Título: Free amino acids, urea and ammonium ion composition of vinegar from biologically aged wine.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ACETIC ACID BACTERIA

Lugar de celebración: NAGOYA. JAPON

Fecha:

2008

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Santos Dueñas Ines; Garcia Martinez Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Jimenez Hornero Jorge Eugenio; Garcia Garcia Isidoro

Título: Influence of loading rate and air-flow rate on free amino acid, urea and ammonium ion contents for submerged wine vinegar production.

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ACETIC ACID BACTERIA

Lugar de celebración: NAGOYA. JAPON

Fecha: 2008

Autores: Trinidad Marquez Garcia; Millan Perez, M.Carmen; Jean Michelle Salmon

Título: Interactions between sterols and polyphenols responsables for browning in white wine.

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: 31 Congreso Mundial de la O.I.V.

Lugar de celebración: VERONA. ITALIA

Fecha: 2008

Autores: Marquez Garcia, Trinidad; Millan Perez, M.Carmen; Merida Garcia, Julieta; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Efecto de glutatión y L-cisteína como inhibidores de la formación de compuestos pardos derivados de la reacción de (+)-catequina y ácido glioxílico.

Tipo de participación: Póster

Congreso: IX Jornadas GIENOL :

Lugar de celebración: Badajoz

Fecha: 2007

Autores: Marquez Garcia, Trinidad; Millan Perez, M.Carmen; Merida Garcia, Julieta; Ortega Ruiz, Jose

Maria

Título: Influence of oxygen and yeast on the formation of brown compounds on the reaction between (+)-catechine and glyoxylic acid.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXX th World Congress of Vine and Wine

Lugar de celebración: Budapest (Hungria)

Fecha: 2007

Autores: MARQUEZ GARCIA TRINIDAD; López Toledano, María Azahara; Millan Perez, M.Carmen; Merida Garcia, Julieta; Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Utilización de células de levadura para eliminar compuestos coloreados responsables del pardeamiento de vinos blancos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: 2006

Autores: MARQUEZ GARCIA, M^o TRINIDAD; López Toledano, María Azahara; Millan Perez, M.Carmen; Merida Garcia, Julieta; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Utilización de células de levadura para eliminar compuestos coloreados derivados de la condensación acetaldehído y (+)-catequina.

Tipo de participación: Póster

Congreso: VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

Lugar de celebración: Palencia

Fecha: 2005

Autores: BERLANGA FLORES TERESA M^a; Peinado Amores, Rafael Andrés; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Diferenciación Analítica del estado de Crianza en Vinos tipo Sherry.

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: 6^o Symposium de Vitiviniculture de L'Alentejo

Lugar de celebración: Evora (Portugal)

Fecha: 2004

Autores: Berlanga Flores, Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de los rocíos sobre la actividad metabólica de las levaduras de velo de flor durante la crianza biológica de los vinos finos.

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar de celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 2003

Autores: BERLANGA FLORES, TERESA M^a ; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Comportamiento metabólico de las levaduras de flor durante la crianza biológica del vino fino.

Tipo de participación: Póster

Congreso: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: 2003

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva; Berlanga Flores, Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Excreción de aminoácidos bajo distintas condiciones de crianza biológica.

Tipo de participación: Póster

Congreso: VI Jornadas Científicas. Grupos de Investigación enológica

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 2001

Autores: BERLANGA FLORES, T.M.; Millan Perez, M.Carmen; VALERO BLANCO, E.; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la fuente de nitrógeno en la formación de velo de flor por una raza de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Lugar de celebración: Alicante

Fecha: 2001

Autores: VALERO, E.; Millan Perez, M.Carmen; PLATA, C.; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de los tratamientos prefermentativos de maceración pelicular y filtración sobre la biosíntesis de lípidos en *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Lugar de celebración: Granada

Fecha: 1999

Autores: PLATA LUQUE, M. CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Aguilera Ruano, Florentina; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Enzimas implicadas en la biosíntesis e hidrólisis de acetatos en el envejecimiento biológico de vinos finos de la d.o. Montilla-Moriles.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Grupos de investigación enológica. Jornadas Científicas 99

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: 1999

Autores: BERLANGA FLORES, TERESA MARÍA; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la aireación sobre la actividad enzimática de la alcohol y aldehído deshidrogenasa en dos razas de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXI Congreso SEBBM

Lugar de celebración: Pamplona

Fecha: 1999

Autores: PLATA LUQUE, M. CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Valero Blanco, Eva M^a; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Enzimas implicadas en la biosíntesis de acetatos con diferentes levaduras enológicas.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Grupos de investigación enológica. Jornadas científicas

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: 1999

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Evolución del contenido de compuestos nitrogenados durante la fermentación y la crianza biológica con una levadura de flor".

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVII Congreso de la SEM

Lugar de celebración: Granada

Fecha: 1999

Autores: Aguilera Ruano, Florentina; Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Efecto de la aireación sobre la composición lipídica de una levadura de flor: *Saccharomyces cerevisiae* raza *capensis*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVII Congreso de la SEM

Lugar de celebración: Granada

Fecha: 1999

Autores: BERLANGA FLORES, TERESA MARIA; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Aguilera Ruano,

Florentina; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la aireación sobre la formación del velo de flor en una raza de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Congreso Nacional de Micología

Lugar de celebración: Cadiz

Fecha: 1998

Autores: Valero Blanco, Eva Mª; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; BERLANGA FLORES, TERESA MARIA; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la raza de levadura y la disponibilidad de oxígeno en el contenido de urea en los vinos.

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: IV Congreso Nacional de Micología

Lugar de celebración: Cádiz

Fecha: 1998

Autores: VALERO, E.; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Cambios en la composición lipídica celular de una raza de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica y formación de velo de flor.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVI Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Lugar de celebración: Barcelona

Fecha: 1997

Autores: DE LA TORRE, M. JESUS; ARRAZOLA, G; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Elaboración de vino de Corozo.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Jornadas Científicas. Grupos de Investigación Enológica

Lugar de celebración: Puerto de Santa María (Cádiz)

Fecha: 1997

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Valero Blanco, Eva Mª; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución del contenido de compuestos nitrogenados durante la fermentación alcohólica y formación de velo de flor por dos razas de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVI Congreso de la SEM

Lugar de celebración: Barcelona

Fecha: 1997

Autores: AGUILERA, FLORENTINA ; VALERO, EVA; PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Composición de ácidos grasos celulares de levaduras durante la fermentación alcohólica y la crianza biológica de vinos finos de Montilla- Moriles".

Tipo de participación: Póster

Congreso: Grupos de Investigación Enológica Jornadas Científicas '96.

Lugar de celebración: Ciudad Real

Fecha: 1996

Autores: PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividades enzimáticas alcohol acetiltransferasa y esterasas de varias especies de levaduras enológicas.

Tipo de participación: Póster

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 1996

Autores: DE LA TORRE, M JESUS; Millan Perez, M.Carmen; PEREZ JUAN, PEDRO; MORALES, JOSE; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de los parámetros climáticos y las características enológicas de dos variedades *Vitis vinifera*, Pedro Ximénez y Tempranillo de Rioja, sobre el desarrollo de la microflora autóctona en la zona de D.O. Montilla- Moriles.

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Congreso Nacional de Micología

Lugar de celebración: Peñíscola (Castellón)

Fecha: 1996

Autores: VALERO, EVA; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la maceración pelicular de la uva en la biosíntesis de esteroides en *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIX Congr. Soc. Esp. Bioq. Biol. Mol. y Soc. Française Bioch. Biol. Moléculaire

Lugar de celebración: Córdoba.

Fecha: 1995

Autores: DE LA TORRE, M JESUS; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución de la flora levaduriforme durante el envero y la maduración en dos variedades de *Vitis vinifera*, "Pedro Ximénez" y "Tempranillo de Rioja" cultivadas en la zona de D.O. Montilla-Moriles.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: 1995

Autores: Millan Perez, M.Carmen; VALERO, EVA; GUIJO, SEGUNDO; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia del O₂ sobre el contenido en fosfolípidos y ácidos grasos de una raza de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica de mostos de uva "Pedro Ximénez".

Tipo de participación: Póster

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: 1995

Autores: VALERO, EVA; Millan Perez, M.Carmen; AGUILERA, FLORENTINA ; GUIJO, SEGUNDO; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Effect of pellicular maceration on sterol and phospholipid content of *Saccharomyces cerevisiae* during alcoholic fermentation.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry

Lugar de celebración: Salamanca.-

Fecha: 1994

Autores: GUIJO, SEGUNDO; Garcia Mauricio, Juan Carlos; PLATA, CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Karyotypic identification of wine yeast strains: a comparative study by two different methods.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry

Lugar de celebración: Salamanca.

Fecha: 1994

Autores: Moyano Cañete, Maria Lourdes; Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Medina Carnicer, Manuel

Título: Aroma compounds in Pedro Ximenez musts from semiripe and ripe grape stages after prefermentative skin contact.

Tipo de participación: Póster

Congreso: International Symposium on Viticulture and Enology

Lugar de celebración: Córdoba

Fecha: 1993

Autores: Del Rosal, E.; Benitez Camacho, M.Concepcion; Millan Perez, M.Carmen; Gonzalez Fernandez, Jose Luis; Medina Carnicer, Manuel

Título: Changes in the organic fractions on composting *Azotobacter* inoculated grape marc.

Tipo de participación: Póster

Congreso: International Symposium on Viticulture and Enology.

Lugar de celebración: Córdoba

Fecha: 1993

Autores: VALERO, EVA; Moyano Cañete, Maria Lourdes; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la maceración pelicular sobre el contenido en fosfolípidos y ácidos grasos de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica de mostos de uva "Pedro Ximenez.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología

Lugar de celebración: Zaragoza.

Fecha: 1993

Autores: Escobar Ureña, M^a Felicidad; Millan Perez, M.Carmen; Benitez Camacho, M.Concepcion; Gonzalez Fernandez, Jose Luis; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Evolución de fracciones nitrogenadas durante el compostaje de orujos de uva inoculados con "Azotobacter".

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.

Lugar de celebración: Almendralejo (Badajoz)

Fecha: 1992

Autores: Moyano Cañete, Maria Lourdes; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Millan Perez, M.Carmen

Título: "Influencia de la temperatura y tiempo de maceración prefermentativa sobre la composición en ácidos grasos insaturados y aromas de mostos de uva Pedro Ximénez madura".

Tipo de participación: Póster

Congreso: XIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.

Lugar de celebración: Almendralejo-España

Fecha: 1992

Autores: Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Characterization of yeast on the basis of their production of aroma compound in wines".

Tipo de participación: Póster

Congreso: International Symposium specializates on yeasts (ISSY XIII).

Lugar de celebración: LEUVEN-Belgica

Fecha: 1989

Autores: GUIJO, SEGUNDO; Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer,

Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Obtainment of hibrids by fusion of protoplast between *Saccharomyces cerevisiae* and *Toluraspora delbrueckii* isolated during the production of sherry wines.

Tipo de participación: Póster

Congreso: International Symposium specializates on yeasts (ISSY XIII).

Lugar de celebración: LEUVEN-Belgica

Fecha: 1989

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución de la actividad específica de las alcohol y aldehido deshidrogenasas de una raza de *S. cerevisiae* durante las primeras 48 horas de fermentación.

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica

Lugar de celebración: Santiago de Compostela.

Fecha: 1988

Autores: Moreno Vigara, Juan Jose; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria; Medina Carnicer, Manuel

Título: "Influence of the degree of ripeness and the fermentation temperature on the contents of major higher alcohols, esters and terpenes in wines from *V. vinifera* cv. Pedro Ximenez".

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos.

Lugar de celebración: Barcelona-España

Fecha: 1987

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Evolution of alcohol and aldehyde dehydrogenase in yeasts throghout the fermentation of musts from Pedro Ximenez grapes".

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos.

Lugar de celebración: Barcelona-España

Fecha: 1987

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Características fermentativas de cinco razas de levadura aisladas como mayoritarias en la zona Montilla-Moriles.

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Jornadas sobre el vino de Jerez

Lugar de celebración: Puerto Real (Cádiz).

Fecha: 1987

Tesis Doctorales dirigidas

Título: Uso de levaduras y de sus constituyentes celulares como agentes de corrección y prevención del pardeamiento en vinos blancos.

Doctorando: M^a Trinidad Márquez García.

Universidad: Córdoba . Doctorado Europeo

Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias

Fecha: 30 Marzo 2009

Título: Influencia de la fuente de nitrógeno en el desarrollo de las levaduras de flor durante la crianza biológica de los vinos finos

Doctorando: Teresa M^a Berlanga Flores

Universidad: Córdoba

Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias

Fecha: 2003

Título: Comportamiento enológico y composición lipídica de dos razas de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación y formación de velo de flor en diferentes condiciones de vinificación

Doctorando: Eva Maria Valero Blanco

Universidad: Córdoba

Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias

Fecha: 1998

Título: Evolución de la flora microbiana durante la maduración de *Vitis vinifera* Pedro Ximenez y *Vitis vinifera* Tempranillo de Rioja en la zona de D.O. Montilla-Moriles

Doctorando: María Jesus de la Torre Liebana

Universidad: Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 1996

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

Tesinas dirigidas:

* Título: Factores de crecimiento y supervivencia de las levaduras en mostos de uvas Pedro Ximenez.

Autores: ANA ESTHER RUBIO CUADRADO

Universidad: Universidad de Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1991

* Título: Determinación de ácidos grasos de mostos de uvas premaduras de la variedad " Pedro Ximenez ".

Autores: M^a Auxiliadora Vargas Guerra

Universidad: Universidad de Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1991

* Título: Desarrollo de la fermentación alcohólica en mostos no estériles inoculados con cultivos puros de distintas especies de levaduras.

Autores: Justo Martínez Hernández

Universidad: Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1989