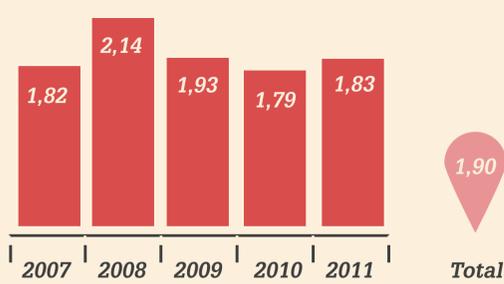


# Área Ciencias

Agricultura, Multidisciplinar



Evolución de la Producción Científica



Evolución del promedio de Factor de Impacto

**Instituciones**

Institución	PROD	PROM FI	Q1	%Q1
Universidad de Murcia	93	2,15	85	91%
Centro de Edafología y Biología Aplicada - CSIC	87	1,99	72	83%
Universidad Politécnica de Cartagena	39	1,26	22	56%
Instituto Murciano I+D Agrario y Alimentario	33	1,68	24	73%
Universidad Católica San Antonio	20	2,10	20	100%

**Autores**

Autor	PROD	PROM FI	Q1	%Q1
Ferreres de Arce, Federico	21	2,54	21	100%
Tomás Barberán, Francisco A.	17	2,50	17	100%
García Carmona, Francisco	13	2,44	13	100%
Flores Fernández-Villamil, Pilar	11	1,73	9	82%
Espin de Egea, Juan Carlos	11	2,59	11	100%

**Revistas**

Revista	PROD	FI (2011)	Q (2011)
Journal of Agricultural and Food Chemistry	103	2,82	1º Cuartil JCR
Journal of the Science of Food and Agriculture	41	1,44	1º Cuartil JCR
Spanish Journal of Agricultural Research	27	0,62	2º Cuartil JCR
Annals of Applied Biology	7	2,18	1º Cuartil JCR
Computers and Electronics in Agriculture	5	1,85	1º Cuartil JCR

● Esta disciplina es la que presenta mejor porcentaje de publicación en Q1 entre las más productivas de la Región, 4 de cada 5 artículos se publican en revistas Q1.

● La producción está muy repartida entre las principales instituciones de la Región, lo que señala la centralidad de esta temática en la investigación murciana.

● La evolución anual muestra un descenso productivo en los dos últimos años, y bastante estabilidad en cuanto al factor de impacto medio de las publicaciones.

● Las revistas de Química Agrícola y Tecnología de Alimentos son las que tienen mayor presencia en esta categoría temática, lo que explica la repetición de algunos investigadores y publicaciones con dicha disciplina.



Promedio de citas:



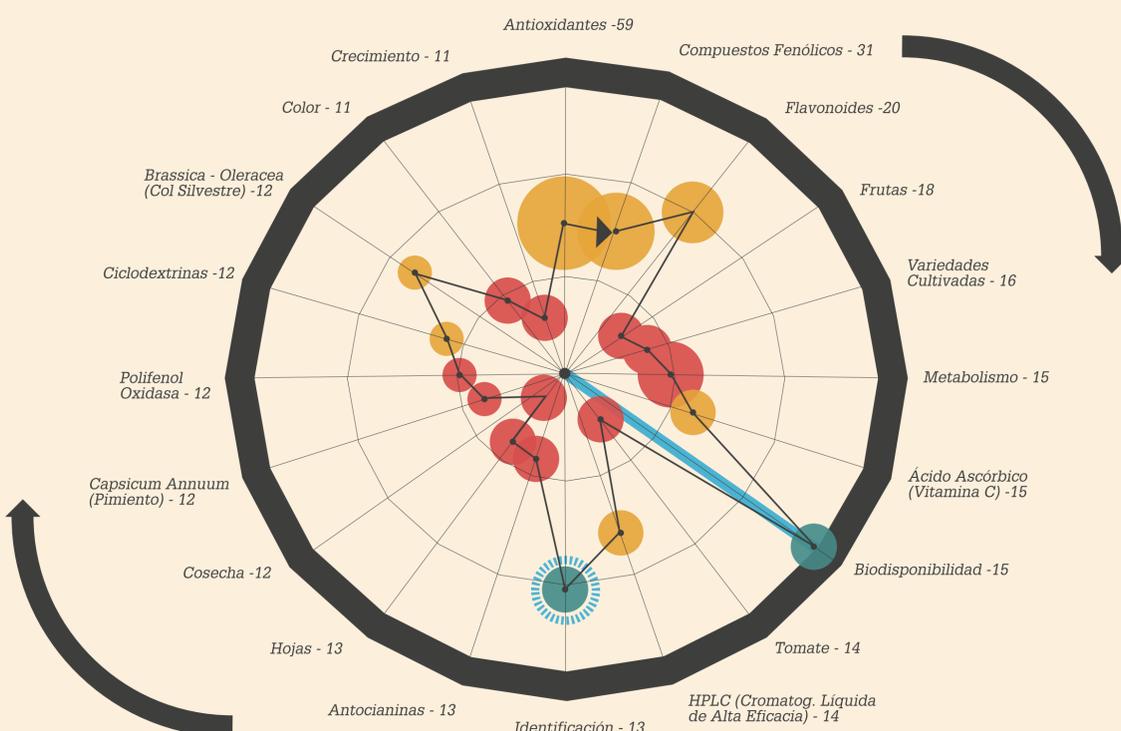
Orden agujas del reloj: Número de documentos



Situación en el mapa: Promedio de citas



Tamaño: nº Investigadores publicando



● Las principales temáticas de investigación en esta categoría se relacionan con las características de Verduras y Frutas, tales como los componentes Antioxidantes, Compuestos Fenólicos, Color, o Vitamina C de las mismas.

● El estudio de las Antocianinas, Ciclodextrinas, de sustancias químicas como los Polifenoles, o de metabolitos como los Flavonoides señalan la clara vinculación de este ámbito disciplinar con la Tecnología de Alimentos, y con la Química Agrícola.

● Los términos Biodisponibilidad, con casi once citas por trabajo, e Identificación y Flavonoides, en el entorno de las siete, son los que alcanzan un mayor impacto promedio en esta disciplina.

