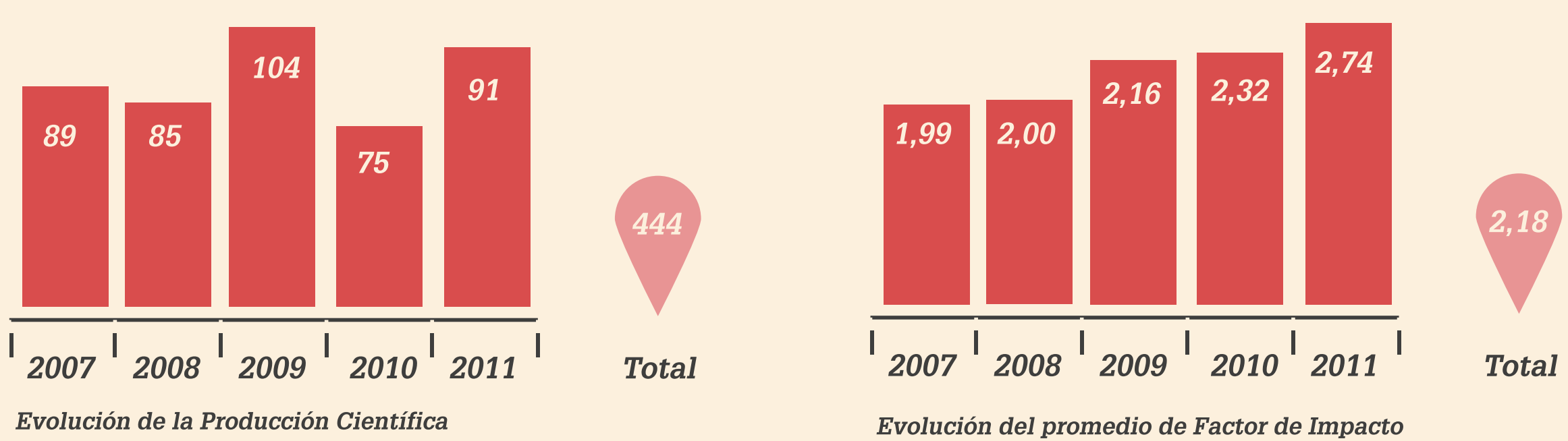


# Área Ciencias

Ciencia y Tecnología de los Alimentos



### Instituciones

Institución	PROD	PROM FI	Q1	%Q1
Universidad de Murcia	242	2,19	155	64%
Centro de Edafología y Biología Aplicada - CSIC	137	2,37	100	73%
Universidad Politécnica de Cartagena	88	1,93	50	57%
Universidad Católica San Antonio	64	2,14	37	58%
Instituto Murciano I+D Agrario y Alimentario	58	2,12	30	52%

### Autores

Autor	PROD	PROM FI	Q1	%Q1
Ferreres de Arce, Federico	36	2,66	34	94%
Tomás Barberán, Francisco A.	31	2,86	28	90%
Artes Calero, Francisco	28	1,75	11	39%
Gil Muñoz, M <sup>a</sup> Isabel	26	2,45	22	85%
Allen de Prieto, Ana	22	2,48	19	86%

### Revistas

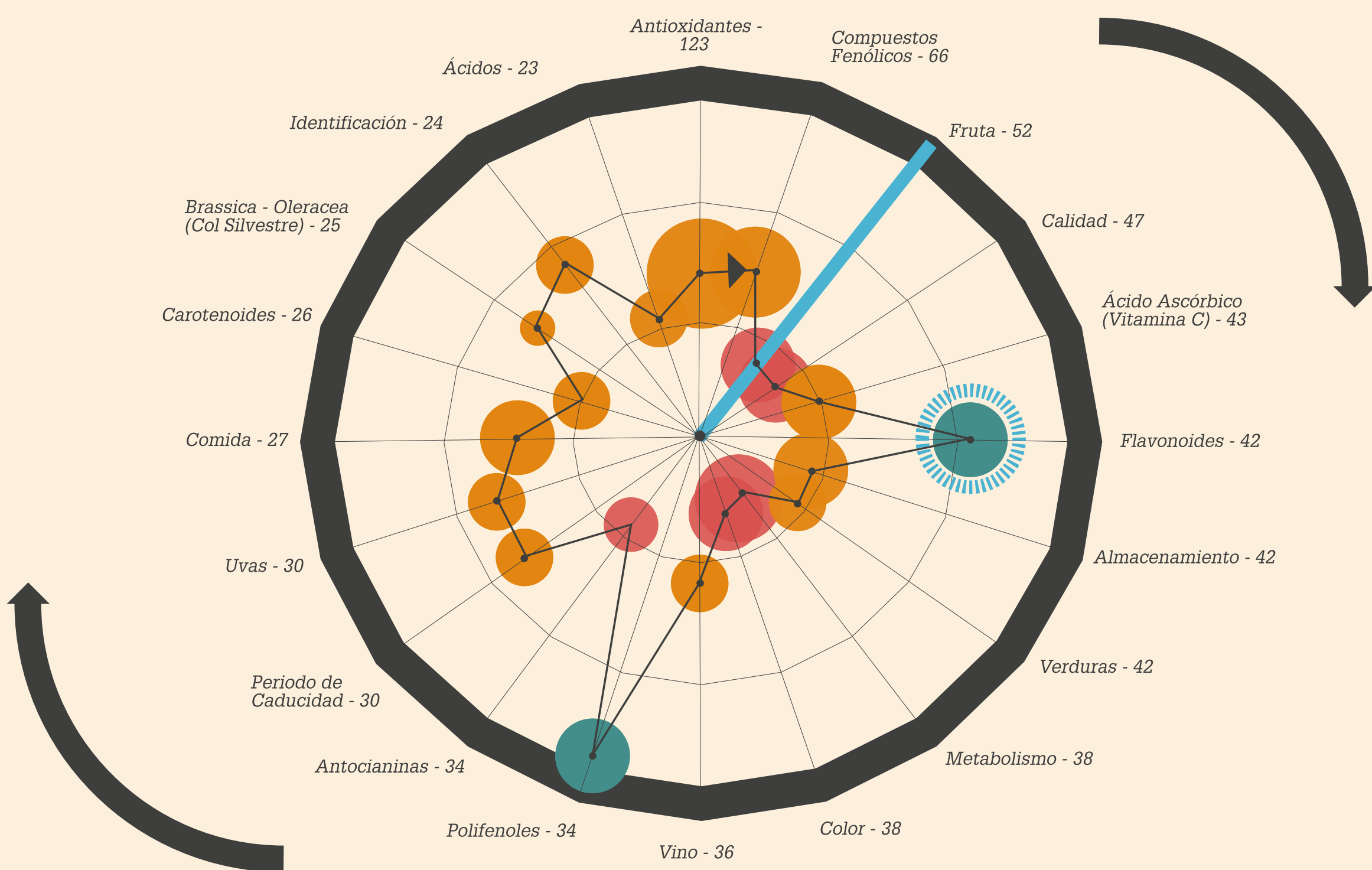
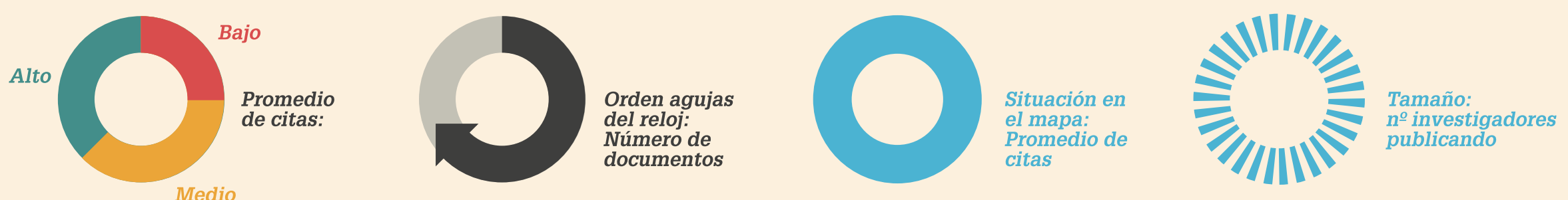
Revista	PROD	FI (2011)	Q (2011)
Journal of Agricultural and Food Chemistry	103	2,82	1º Cuartil JCR
Food Chemistry	63	3,66	1º Cuartil JCR
Journal of the Science of Food and Agriculture	41	1,44	2º Cuartil JCR
Postharvest Biology and Technology	22	2,41	1º Cuartil JCR
European Food Research and Technology	15	1,57	2º Cuartil JCR

● Esta disciplina es la más productiva del área de Ciencias en Murcia, con una media de casi 90 artículos anuales en el último quinquenio.

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

● Los investigadores de la Región en este campo publican la mayor parte de sus artículos en revistas de visibilidad alta, el 65% de los trabajos en revistas Q1.

● La evolución anual muestra un incremento constante del factor de impacto medio de las revistas usadas para la publicación, creciendo un 25% en los cinco años analizados.



● Los principales frentes de investigación de esta disciplina se relacionan con la Calidad de Verduras y Frutas, y productos derivados como Zumos o Vinos, y con el estudio de sus características Antioxidantes, su Composición Fenólica o Color.

● Las investigaciones sobre Polifenoles y Flavonoides son las que presentan mayor impacto, con 8,2 y 6,7 citas respectivamente por artículo, y con un nutrido grupo de investigadores, en torno a 80, trabajando en esta línea de investigación.

● El estudio de la mejor forma de Almacenamiento para evitar su deterioro, o de sus características bioquímicas como la composición en Vitamina C, Polifenoles, Flavonoides o Antocianinas también son líneas de trabajo relevantes en la Región.

