



## PRODUCCION

### ■ **PUBLICACIONES - Artículos publicados en revistas:**

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; SARI, S; CATANIA, A.; CORONADO, I.; JOFRÉ, V.; ZAMORA, M.C.; GALMARINI, M.V.. Multi-method sensory approach to describe the effect of microwave-assisted extraction and addition of stems on the mouthfeel sensations of Bonarda wines from Mendoza (Argentina). *Wine Studies*.: PAGEPress. 2022 vol. n°. p - . . eissn 2039-4446

VISALLI, MICHEL; GALMARINI, MARA VIRGINIA. Multi-attribute temporal descriptive methods in sensory analysis applied in food science: Protocol for a scoping review. *PLOS ONE*.null: PUBLIC LIBRARY SCIENCE. 2022 vol.17 n°7 July. p - . issn 1932-6203.

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; GALMARINI, M.V.; CHIRIFE, J.; FERRERAS-CHARRO, R.; GARCÍA-ESTÉVEZ, I.; ESCRIBANO-BAILÓN, M.T.. Encapsulation of phenolic compounds by spray drying of Ancellotta and Aspirant Bouchet wines to produce powders with potential use as natural food colorants. *Food Bioscience*.: Elsevier. 2022 vol. n°. p - . issn 2212-4292.

GALMARINI, MARA V.; SILVA PAZ, R. ; ENCISO CHOQUEHUANCA, D. ; ZAMORA, M.C.; MESZ, BRUNO. Impact of music on the dynamic perception of coffee and evoked emotions evaluated by temporal dominance of sensations (TDS) and emotions (TDE). *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2021 vol.150 n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA V.. The role of sensory science in the evaluation of food pairing. *Current Opinion in Food Science*.: Elsevier. 2020 vol.33 n°. p149 - 155. issn 2214-7993.

BATER, CATERINA; GALMARINI, MARA V.; SANTOS, MAURICIO; GÓMEZ-ZAVAGLIA, ANDREA; CHIRIFE, JORGE. Influence of different storage conditions on the performance of spray-dried yogurt used as inoculum for milk fermentation. *Journal of Dairy Research*.Cambridge: CAMBRIDGE UNIV PRESS. 2019 vol. n°. p - . issn 0022-0299.

LEÓN BIANCHI, L.; GALMARINI, M.V.; GARCÍA-BURGOS, D.; ZAMORA, M.C.. Time-intensity and reaction-time methodology applied to the dynamic perception and liking of bitterness in relation to body mass index. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.: ELSEVIER SCIENCE BV. 2018 vol. n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA; DUFAU, LUCIE; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and Cheese: Two Products or One Association? A New Method for Assessing Wine-Cheese Pairing. *Beverages*.Basilea: MDPI. 2018 vol.4 n°1. p - . . eissn 2306-5710

IGLESIAS, HÉCTOR; GALMARINI, MARA VIRGINIA; DIAZ BARRIOS, LUIS F; CHIRIFE, JORGE. Kinetics of water sorption and sugar crystallization in freeze-dried bananas previously immersed in concentrated sucrose and trehalose solution. *Anales de la Asociación Química Argentina*.Buenos Aires: ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA. 2017 vol.104 n°. p - . issn 0365-0375.

RODRIGUES, H. ; CIELO, D.P.; GÓMEZ-CORONA, C.; SILVEIRA, A.A.S.; MARCHESAN, T.A.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; RICHARDS, N.S.P.S.. Eating flowers? Exploring attitudes and consumers' representation of edible flowers. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2017 vol. n°. p - . issn 0963-9969.

GALMARINI, MARA V.; LOISEAU, ANNE-LAURE; DEBREYER, DOËTTE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to Evaluate the Influence of Wine on Cheese Perception. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*.null: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2017 vol. n°. p - . issn 0022-1147.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; VISALLI, M.; ZAMORA, M.C.; SCHLICH, P.. Could Time?Intensity by a trained panel be replaced with a progressive profile done by consumers? A case on chewing-gum. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.: ELSEVIER SCI LTD. 2016 vol.48 n°. p274 - 282. issn 0950-3293.

GALMARINI, M.V.; LOISEAU, A-L; VISALLI, M.; SCHLICH, P.. Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to Evaluate the Influence of Cheese on Wine Perception. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*.: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2016 vol.81 n°. p - . issn 0022-1147.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Advances in representation and analysis of mono and multi-intake Temporal Dominance of Sensations data. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*.Amsterdam: ELSEVIER SCI LTD. 2016 vol. n°. p - . issn 0950-3293.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; VISALLI, M.; ZAMORA, M.C.; SCHLICH, P.. Static vs. dynamic liking in chewing gum: A new approach using a background task and a natural setting. *FOOD*



**QUALITY AND PREFERENCE.**: ELSEVIER SCI LTD. 2015 vol. n°. p - . issn 0950-3293.

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA. Influence of information, gender and emotional status for detecting small differences in the acceptance of a new healthy beverage. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*.Amsterdam: ELSEVIER SCIENCE BV. 2015 vol.76 n°2. p269 - 276. issn 0963-9969.

YAMUL, D.K.; GALMARINI, M.V.; LUPANO, C.E.; ZAMORA, M.C.. Whey protein concentrate gels with different sucrose content: Instrumental texture measurements and sensory perception. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL.*: ELSEVIER SCI LTD. 2013 vol. n°. p - . issn 0958-6946.

GALMARINI, M.V.; SYMONEAUX, R.; CHOLLET, S.; ZAMORA, M.C.. Understanding apple consumers? expectations in terms of likes and dislikes. Use of comment analysis in a cross-cultural study. *APPETITE.*: ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD. 2013 vol. n°. p - . issn 0195-6663.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MAURY, CHANTAL; MEHINAGIC, EMIRA; SANCHEZ, VIRGINIA; BAEZA, ROSA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Stability of Individual Phenolic Compounds and Antioxidant Activity During Storage of a Red Wine Powder. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*.Berlin: SPRINGER. 2013 vol. n°. p1 - 11. issn 1935-5130.

SYMONEAUX, RONAN; GALMARINI, MARA VIRGINIA; MEHINAGIC, EMIRA. Comment analysis of consumer's likes and dislikes as an alternative tool to preference mapping. A case study on apples.. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE.*: ELSEVIER SCI LTD. 2012 vol.24 n°1. p59 - 66. issn 0950-3293.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Comparison of the viscosity of trehalose and sucrose solutions at various temperatures and effect of guar gum addition. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.*: ELSEVIER SCIENCE BV. 2011 vol. n°. p186 - 190. issn 0023-6438.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; DI LEO LIRA, PAOLA; BANDONI, ARNALDO. Impact of trehalose, sucrose and/or maltodextrin addition on aroma retention in freeze dried strawberry puree. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.*: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2011 vol.46 n°7. p1337 - 1345. issn 0950-5423.

SANCHEZ, VIRGINIA; BAEZA, ROSA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Freeze-Drying Encapsulation of Red Wine Polyphenols in an Amorphous Matrix of Maltodextrin. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY.*: SPRINGER. 2011 vol. n°. p1 - 7. issn 1935-5130.

CHIRIFE, JORGE; SANSIÑENA, MARINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Physicochemical changes and sensory characterization of a balsamic vinegar dressing at different °Brix.. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY.*: SPRINGER. 2009 vol. n°. p1 - 7. issn 1935-5130.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Gustatory reaction time and time intensity measurements of trehalose and sucrose solutions and their mixtures.. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2009 vol.24 n°2. p166 - 181. issn 0887-8250.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHEBOR, CAROLINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. The effect of trehalose, sucrose and maltodextrin addition on physicochemical and sensory aspects of freeze - dried strawberry puree. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.*: WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC. 2009 vol.44 n°10. p1869 - 1876. issn 0950-5423.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; BABY, ROSA; CHIRIFE, JORGE; MESINA, VALERIA. Aromatic profiles of spray dried encapsulated orange flavours: influence of matrix composition on aroma retention evaluated by sensory analysis and electronic nose techniques.. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2008 vol.43 n°. p1569 - 1576. issn 0950-5423.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA; PÉREZ, ADRIANA. Determination and correlation of the water activity of unsaturated, supersaturated and saturated trehalose solutions. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*.Amsterdam, Holanda: Elsevier. 2008 vol. n°41. p628 - 631. issn 0023-6438.

ZAMORA, MARÍA CLARA; GOLDNER, MARÍA CRISTINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA. SOURNESS–SWEETNESS INTERACTIONS IN DIFFERENT MEDIA: WHITE WINE, ETHANOL AND WATER. *JOURNAL OF SENSORY STUDIES*.Oxford, UK: Blackwell Publishing. 2006 vol. n°21. p601 - 611. issn 0887-8250.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Perfil dinámico del chicle de menta: comparación de metodologías.. *Revista de Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Católica Argentina.*..Capital Federal, Argentina: Fundación de la Universidad Católica Argentina Sta. María de los Buenos Aires . 2004 vol. n°22. p1



- 4. issn 1668-1940.

■ **PUBLICACIONES - Partes de libro:**

GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, M.C.; GÓMEZ-CORONA, C.; LELIÈVRE, M.. *Métodos descriptivos dinámicos. Introducción al análisis sensorial y estudios con consumidores: Nuevas perspectivas.* : XOC ESTUDIO. 2019. p233 - 269. isbn 9786079854904

SYMONEAUX, RONAN; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ARES, GASTON; VARELA, PAULA. *Open-ended questions. Novel Techniques in Sensory Characterization and Consumer Profiling.* : CRC Press. 2014. p1 - 26. isbn 9781466566293

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. *Trehalose as a drying aid of fruit products: influence on physical properties, sensory characteristics and volatile retention. Multidisciplinary Approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century.* India: Research Signpost.. 2010. p - . isbn 978-81-7895-504-9

■ **PUBLICACIONES - Trabajos en eventos c-t publicados:**

SOTERAS, TRINIDAD ; DENOYA G. I.; VAUDAGNA, S.R.; SZERMAN, N.; GALMARINI, MARA V.. Carnes y proteínas vegetales: hábitos de consumo y percepción de la población argentina. Uruguay. Montevideo. 2021. Revista. Artículo Breve. Simposio. Innova.

GUBERMAN, M.; GALMARINI, M.V.; LEAL, M.; CARDOZO, F.; SOTERAS, T.. Evaluación del conocimiento de hortalizas en un grupo de adolescentes argentinos. Brasil. San Pablo. 2020. Revista. Artículo Breve. Congreso. SenseLatam 2020 - I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor.

ALVAREZ GAONA, I.J.; FANZONE, M.; SARI, S; CORONADO, I.; ZAMORA, M.C.; GALMARINI, M.V.. Enfoque multi-método para describir el efecto de diferentes tratamientos tecnológicos en la astringencia de vinos Bonarda de Mendoza (Argentina). Brasil. San Pablo. 2020. Revista. Artículo Breve. Congreso. SenseLatam 2020 - I Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor.

GUBERMAN, M.; SOTERAS, T.; GALMARINI, M.V.. Estudio sobre hábitos de consumo de frutas de la población argentina para el desarrollo de un snack saludable. Brasil. San Pablo. 2020. Libro. Resumen. Congreso. SenseLatam 2020.

SANDELL, MARI; GALMARINI, MARA V.; HOPIA, ANU; PUPUTTI, SARI; MONEEO, PER; MONEE, IRÉNE ; MESZ, BRUNO. Cross-modal perception between soundscape and taste contributes to liking of coffee. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Oxford. 2019. Revista. Resumen. Simposio. 13th Pangborn Sensory Science Symposium ?Engage with the Future?. Elsevier

GALMARINI, MARA V.; PINO, F. ; THOMAS, ARNAUD; SCHLICH, PASCAL. Consumers can do dynamic liking and Temporal Dominance of Sensations (TDS) simultaneously as efficiently as separately. Países Bajos (Holanda). Amsterdam. 2018. Revista. Artículo Breve. Congreso. Sensometrics 2018. Sensometrics Society

GALMARINI, MARA V.; DUFAU, LUCIE; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: two products or one association? A new method for assessing wine-cheese pairing. Estados Unidos de América. Nueva York. 2017. Libro. Artículo Completo. Conferencia. 11th Annual AAWC Conference.

GALMARINI, MARA V.; THOMAS, ARNAUD; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: alone or in combination? Understanding consumer's preferences thanks to Temporal Drivers of Liking (TDL). Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Lonfres. 2017. Libro. Artículo Breve. Simposio. 12th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

BATER, C.; GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. OBTENCIÓN DE UN YOGUR EN POLVO MEDIANTE SECADO SPRAY CON AGREGADO DE TREHALOSA: ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS. Argentina. Buenos Aires. 2017. Libro. Artículo Breve. Congreso. XV CYTAL. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA V.; ZAMORA, MARÍA CLARA. EVALUACION DINAMICA DE LA RESPUESTA HEDÓNICA Y EMOCIONAL DE UNA BEBIDA A BASE DE VINO TINTO. España. Valencia. 2017. Libro. Artículo Breve. Congreso. II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial



LEÓN BIANCHI, LUCIANA; GALMARINI, MARA V.; GARCÍA-BURGOS, D.; ZAMORA, M.C.. INFLUENCIA DEL INDICE DE MASA CORPORAL (IMC) EN LA PERCEPCIÓN Y ACEPTACIÓN DEL GUSTO AMARG. España. Valencia. 2017. Revista. Artículo Breve. Congreso. II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial.

GUGGENBÜHL, BARBARA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHLICH, PASCAL. Could dual temporal dominance of sensations help assess relative importance of texture and flavor in temporal perception of cheese?. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2016. Libro. Resumen. Conferencia. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Wine and cheese: two products or one association? Use of Temporal Dominance of Sensations (TDS) to evaluate perception and appreciation of paired products. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2016. Libro. Resumen. Conferencia. Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research. Elsevier

ROCHA PARRA, DIEGO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA. FORMULATION OF A NEW HEALTHY WINE POWDER BEVERAGE ACCORDING TO CONSUMERS' PREFERENCES. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Revista. Artículo Breve. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LOISEAU, ANNE-LAURE; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. How about some cheese with that wine? Use of Multi-Intake Temporal Dominance of Sensations to evaluate the influence of cheese on wine perception and appreciation.. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Libro. Resumen. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VISALLI, MICHEL; SCHLICH, PASCAL. Advances in representation and analysis of mono and multi-intake Temporal Dominance of Sensations data.. Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte. Londres. 2015. Revista. Resumen. Simposio. 11th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

BRACHET, S.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHATELET, BERTRAND; LOISEAU, ANNE-LAURE; CORDELLE, SYLVIE; LAMPEREUR, VALERIE; SCHLICH, PASCAL. Evaluation de la Dominance Temporelle des Sensations de vins rouges de Bourgogne et du Beaujolais par un panel d'experts et de consommateurs. Argentina. Mendoza. 2014. Revista. Artículo Completo. Congreso. 37th World Congress of Vine and Wine and 12th General Assembly of the OIV. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

DIAZ BARRIOS, LUIS F; IGLESIAS, HÉCTOR; GALMARINI, MARA VIRGINIA. EFECTO DE LA ADICIÓN DE TREHALOSA EN EL TRATAMIENTO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA PREVIA A LA LIOFILIZACIÓN DE BANANAS: CAMBIOS DEL COLOR EN EL ALMACENAMIENTO. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MAURY, CHANTAL; MIGNON, SOPHIE; MEHINAGIC, EMIRA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. STABILITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN A DEALCOHOLIZED, INTERMEDIATE MOISTURE WINE SYSTEM. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Breve. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

YAMUL, DIEGO K.; GALMARINI, MARA VIRGINIA; LUPANO, CECILIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Textura y reología de geles de proteínas de suero de leche con diferentes contenidos de sacarosa y proteínas. Correlaciones instrumental / sensorial. Argentina. Buenos Aires. 2013. Libro. Artículo Breve. Congreso. XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. AATA

SYMONEAUX, RONAN; PATRON, CORINNE; MAITRE, ISABEL; GALMARINI, MARA VIRGINIA. Do hedonic questions influence what consumers mention as likes or dislikes in a product?. Brasil. Rio de Janeiro. 2013. Libro. Resumen. Simposio. 10th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SYMONEAUX, RONAN; VISALLI, MICHEL; ZAMORA, MARÍA CLARA; SCHLICH, PASCAL. Static vs. dynamic liking in chewing gum: a new approach using a background task and a natural setting.. Brasil. Rio de Janeiro. 2013. Libro. Resumen. Simposio. 10th Pangborn Sensory Science Symposium. Elsevier

GALMARINI, MARA VIRGINIA; MEHINAGIC, EMIRA; MIGNON, SOPHIE; MAURY, CHANTAL; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Freeze-Drying Encapsulation of Red Wine in a Maltodextrin Matrix: characterization and stability of its phenolic compounds during storage.. Italia. Florencia. 2012. Libro. Resumen. Conferencia. XXVIth International Conference on Polyphenols. Groupe Polyphenols



GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHOLLET, SYLVIE; PEDRI, FERNANDO; PICALLO, ALEJANDRA; CANOVAS, LAURA; SYMONEAUX, RONAN. Use of comment analysis to understand consumers' expectations. A cross-cultural study.. Suiza. Berna. 2012. Libro. Resumen. Congreso. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; LEÓN BIANCHI, LUCIANA; BABY, ROSA; ZAMORA, MARIA CLARA; CHIRIFE, JORGE. EFECTO DE LA TREHALOSA O SACAROSA EN SOLUCIÓN ACUOSA SOBRE EL EQUILIBRIO DE VOLÁTILES EN EL ESPACIO DE CABEZA. . Actas del World Congress & Exhibition ENGINEERING 2010. 2010. . Artículo Breve. Congreso. World Congress & Exhibition ENGINEERING 2010-ARGENTINA.

RETTA, DAIANA; VAN BAREN, CATALINA; BANDONI, ARNALDO; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Evaluación sensorial de tres especies de Marcela (*Achyrocline satureioides*) y su relación con el contenido de compuestos fenólicos.. . Libro de actas VI Sensiber. 2010. . Resumen. Congreso. VI Sensiber-Simposio Ibero-Americano em Análise Sensorial.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; VAN BAREN, CATALINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; DI LEO LIRA, PAOLA; BANDONI, ARNALDO. Retención de volátiles en purés de frutilla liofilizados analizados por SPME-GC-FID-MS: influencia de la adición de trehalosa, sacarosa y/o maltodextrina.. . Actas, volumen II del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2009. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BAEZA, ROSA; SANCHEZ, VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Comparación de la viscosidad de soluciones de sacarosa y trehalosa y efecto de adición de goma guar. . Trabajos del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2009. . Resumen. Congreso. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.. Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos

GALMARINI, MARA VIRGINIA; SCHEBOR, CAROLINA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Utilization of trehalose, sucrose and maltodextrin as drying aids for freeze-drying of strawberry puree. . Libro de actas XXI Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2008. . Artículo Breve. Congreso. XXI Congreso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE. Perfil dinámico de dulzor de soluciones de trehalosa, sacarosa y sus mezclas.. . Libro de Actas del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL, Tomo 8.. 2007. . Artículo Completo. Congreso. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CYTAL.. Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos (AATA)

GALMARINI, MARA VIRGINIA; BUSO CASATTI, CAROLINA; BABY, ROSA; ZAMORA, MARÍA CLARA; CHIRIFE, JORGE; MESINA, VALERIA. Evaluación de la trehalosa en la retención aromática de flavors de naranja encapsulados mediante secado spray utilizando un panel sensorial y una nariz electrónica.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2006. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos.. Agencia Córdoba Ciencia

GALMARINI, MARA VIRGINIA; CHIRIFE, JORGE; ZAMORA, MARÍA CLARA; PÉREZ, ADRIANA. Determinación de la actividad de agua de soluciones no saturadas y supersaturadas del disacárido trehalosa.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2006. . Resumen. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos.. Agencia Córdoba Ciencia

GOLDNER, MARÍA CRISTINA; GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; PANDOLFI, CRISTINA. Características Sensoriales y Químicas del Vino Chardonnay Argentino Vinculadas a la Región Geográfica.. . Trabajos del X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Tomo II . 2005. . Artículo Completo. Congreso. X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.. Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos (AATA)

GALMARINI, MARA VIRGINIA; GOLDNER, MARÍA CRISTINA; ZAMORA, MARÍA CLARA. Efecto de la información sobre la preferencia del vino Chardonnay.. . Libro de Actas oradas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones.. 2005. . Artículo Completo. Jornada. Jornadas de Análisis Sensorial. Tendencias Actuales y Aplicaciones .. Laboratorio de Investigaciones Sensoriales (LIS), Conicet

GALMARINI, MARA VIRGINIA; ZAMORA, MARÍA CLARA; BINDI, RICARDO. Caracterización del consumidor de vino argentino. Estudio de sus preferencias y expectativas.. . Libro de Actas Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, Córdoba, Argentina.. 2004. . Artículo Completo. Congreso. Congreso Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos..



**Agencia Córdoba Ciencia**